



～第21回介護支援専門員実務研修受講試験～

10月14日(日)に第21回介護支援専門員実務研修受講試験が実施され、12月上旬に合格発表がありました。

全国受験者数 49,333人 合格者数4,990人 合格率 10.1%

都道府県別合格者数(第21回)

	都道府県	合格者		都道府県	合格者
1	北海道	262人	26	京都府	107人
2	青森県	66人	27	大阪府	312人
3	岩手県	52人	28	兵庫県	199人
4	宮城県	87人	29	奈良県	67人
5	秋田県	46人	30	和歌山	51人
6	山形県	47人	31	鳥取県	29人
7	福島県	74人	32	島根県	33人
8	茨城県	98人	33	岡山県	70人
9	栃木県	71人	34	広島県	126人
10	群馬県	91人	35	山口県	64人
11	埼玉県	265人	36	徳島県	45人
12	千葉県	157人	37	香川県	49人
13	東京都	469人	38	愛媛県	64人
14	神奈川県	281人	39	高知県	35人
15	新潟県	106人	40	福岡県	191人
16	富山県	44人	41	佐賀県	30人
17	石川県	48人	42	長崎県	65人
18	福井県	46人	43	熊本県	106人
19	山梨県	32人	44	大分県	69人
20	長野県	90人	45	宮崎県	76人
21	岐阜県	86人	46	鹿児島	86人
22	静岡県	132人	47	沖縄県	53人
23	愛知県	261人		総計	4,990人
24	三重県	99人			
25	滋賀県	53人			

職種別合格者数(第21回)

職種	人数	構成比率
医師	17人	0.3%
歯科医師	24人	0.5%
薬剤師	78人	1.6%
保健師	193人	3.9%
助産師	12人	0.2%
看護師、准看	935人	18.7%
理学療法士	361人	7.2%
作業療法士	194人	3.9%
視能訓練士	2人	0.0%
義肢装具士	2人	0.0%
歯科衛生士	66人	1.3%
言語聴覚士	23人	0.5%
あん摩マツ	124人	2.5%
柔道整復師	95人	1.9%
栄養士(管理)	90人	1.8%
社会福祉士	519人	10.4%
介護福祉士	2,452人	49.1%
精神保健福祉	84人	1.7%
相談援助業務	133人	2.7%

2018年から、下記受験資格が廃止となり受験資格要件が見直しされました。

○相談業務の一部の業務は対象外

○介護資格+介護等業務経験5年

介護職員初任者研修(ホームヘルパー2級)等の資格を保有していて、5年間介護等の業務に従事した方。

○介護等業務10年(無資格可)

10年間介護等の業務に従事した方

2017年の受験者数 131,560人 合格者数 28,233人 合格率21.5%と前年に比べると2018年は大幅に受験者数が減って、さらに合格率も前年の半分と、かなり厳しい状況です。

2025年を見据えた「地域包括ケア」の実現に向けて、今後介護支援専門員が重要な役割を担うと見なされ、受験資格や実務経験などは厳しく見直しされました。

介護人材不足がますます深刻化し、今後外国人技能実習生なども検討される中、介護支援専門員の待遇を含め人材確保のあり方も検討が必要になってきます。

現在、社会保障審議会において、介護人材の処遇改善について議論されていますが、対象者を介護支援専門員も含めるかどうかも検討されていますので、今後の動向に注目です。



- ①お正月に欠かせない「鏡餅」。
一般的にはいつ飾るのが良いとされているでしょう？ **A:12月28日** **B:12月29日** **C:12月30日**
- ②おせち料理の「伊達巻」にはどんな意味があるでしょう **A:金運上昇** **B:無病息災** **C:学問の成就**
- ③1月の別名でないものはどれでしょう
A:雷無月(かみなかりづき) **B:太郎月(たろうづき)** **C:早緑月(さみどりづき)**
- ④元旦にしてはいけないといわれていることとは？ **A:朝風呂** **B:掃除** **C:買い物**
- ⑤初詣。参拝前に体を清める手水舎。そこでまず洗うのは？ **A:右手** **B:左手** **C:口**



お餅をアレンジして
★★もち餅ラザニア★★



【材料3～4人分】

ミートソース	300g(自家製or市販品)
マカロニ	30g(軽く茹でる)
スライス餅	12枚
とろけるチーズ	適量
パン粉	適量
スイートバジル	適量

①マカロニ30gをアルデンテに茹で、耐熱容器に敷きつめる。



②ミートソースの半量を①の上のにせ、その上にとろけるチーズを適量のせる。



③スライス餅を1～2秒お湯で茹で、②の上に敷きつめる。



④残りのミートソースを上のにせ、さらに上にとろけるチーズを適量のせる。



⑤④の上にパン粉、スイートバジル・塩・こしょうを適量振る。

⑥250℃のオーブンで15分程度、表面にお好みの焼き色が付いたら出来上がり。



やさしい手仙台ケアセンター宮城野

ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>

TEL 388-8221 FAX 388-8222



【ホームページ】

