



～平成30年度介護報酬改定に関するQ & A VOL. 17 生活援助中心型サービスについて～

訪問介護における生活援助中心型サービスについては、利用者の自立支援・重度化防止や地域資源の有効活用等の観点から、統計的に見て通常よりかけ離れた回数をケアプランに位置付ける場合には、介護支援専門員から市町村へ届け出ることとし、市町村が地域ケア会議の開催等により検討を行うこととされました。

具体的には、居宅介護支援事業所の介護支援専門員が平成30年10月1日以降に作成又は変更したケアプランのうち、「厚生労働大臣が定める回数及び訪問介護」(平成30年厚生労働省告示第218号)で定める回数以上の生活援助中心型サービスを位置づけたものについて、作成又は変更した月の翌月末までに届け出る必要があります。届出を受けた市町村では、順次、地域ケア会議等を活用して、多職種の視点から届出のあったケアプランについて議論を行うこととなります。

(参考:介護保険最新情報685「多職種による自立に向けたケアプランに係る議論の手引き」)

| 厚生労働大臣の定める回数 | | | | |
|--------------|------|------|------|------|
| 要介護1 | 要介護2 | 要介護3 | 要介護4 | 要介護5 |
| 27回 | 34回 | 43回 | 38回 | 31回 |

(参考:介護保険最新情報652「厚生労働大臣が定める回数及び訪問介護の公布について」)

問

居宅介護支援事業所の介護支援専門員は、平成30年10月1日以降に作成又は変更したケアプランのうち、厚生労働省が告示で定める回数以上の生活援助中心型サービスを位置づけたものについて、そのケアプランを市町村に届け出る必要があるが、平成30年10月サービス分のケアプランから届出の対象となるのか。

答

- 届出の対象は、ケアプランの作成又は変更した日を基準とする。
- そのため、最初の届出期限となる平成30年11月末までの届出対象は、
 - ・平成30年10月中に作成又は変更した10月サービス分のケアプラン
 - ・平成30年10月中に作成又は変更した11月サービス分のケアプラン
 となり、平成30年9月中に作成又は変更した10月サービス分のケアプランは届出対象とならない。

問

厚生労働省が告示で定める回数以上の生活援助中心型サービスを位置づけた場合に、居宅介護支援事業所の介護支援専門員が市町村に対して届け出なければならないケアプランとは、具体的に何を提出すればよいのか。

答

- 居宅介護支援事業所の介護支援専門員は、サービス担当者会議において得られた意見等を踏まえ作成したケアプラン(第1表～第3表及び第6表・第7表)の原案を利用者又はその家族に対して説明し、文書により同意を得ることとされている。
- 厚生労働省が告示で定める回数以上の生活援助中心型サービスを位置づけた場合に市町村に届け出る書類は、前述の手続きにて、利用者又はその家族から同意を得たケアプラン(第1表～第3表及び第6表・第7表)の写しを用いることで差し支えない。
- なお、届け出たケアプランが地域ケア個別会議等において議論される場合、保険者から事例の全体像を把握するため、利用者の基本情報等に関する資料の提出を求められる場合があるので、ご留意いただきたい。

(参考:介護保険最新情報690「平成30年度介護報酬改定に関するQ & A VOL.17 について」)

今回の見直しは、利用者は様々な事情を抱えていることを踏まえ、利用者の自立支援・重度化防止にとってより良いサービスを提供することを目的とするものであり、介護支援専門員の視点だけではなく、多職種協働による検討を行い、必要に応じて、ケアプランの内容の再検討を促すものです。生活援助中心型サービスが一定回数以上となったことをもってサービスの利用制限を行うものではありません。

★感染症クイズ★

答えはページ下段にあります

- ① インフルエンザが最も生存しやすいのは次のうちどれ？ A:マフラー B:雑誌 C:硬貨
- ② どのぐらいの量のノロウイルスを食べると発症する？ A:数百個 B:数十万個 C:数億個
- ③ ワクチンがないウイルスはどれ？ A:ノロウイルス B:ロタウイルス C:インフルエンザ
- ④ ウイルス性胃腸炎に感染後、発症する可能性がある病気は？
- ⑤ インフルエンザワクチンの有効期間は半年以上有効である○か×か？

A:○

B:×



健 健 し し ぴ !

かぶと鶏ムネ肉のとろとろスープ



【材料】(2人分)

かぶ2個 かぶの葉4枚 鶏ムネ肉 100g 片栗粉大さじ1 にんじん(飾り用)少々
千切りしょうが1/2片分 塩少々

★酒大さじ1 ★塩ひとつまみ

●鶏がらスープの素大さじ1/2 ●水カップ2

【栄養】

カブはアミラーゼを含んでおり、これはでんぷんの消化酵素としてはたらき、胃もたれや胸やけを解消する働きや整腸効果があります。葉の部分はβ-カロテンを非常にたくさん含んだ食材です。β-カロテンは抗発ガン作用や免疫賦活作用で知られていますが、その他にも体内でビタミンAに変換され、髪や皮膚の健康維持や、視力維持、粘膜や皮膚の健康維持、そして喉や肺など呼吸器系統を守る働きがあるといわれています。また、ビタミンCも豊富に含んでいます。これは風邪の予防や疲労の回復、肌荒れなどに効果があります。



1. かぶは皮をむき、すりおろします。
かぶの葉は3cm位に切ります。
飾り用のにんじんは梅型で切るか千切りにします。
鶏ムネ肉は細切りにして、酒と塩をふり、片栗粉を軽くまぶします。



2. 鍋に●の材料を入れ、煮立ったら中火にして、鶏肉、にんじん、千切りしょうがを加えます。アクが出るので取り除きながら約3分煮ます。
かぶのすりおろしと葉を加えて、お好みで塩出調整しできあがり。

胃を休めたい時に作る冬のスープです。七草粥の代わりにしたり、ダイエット中、風邪ぎみの時にも。体に優しい♪



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】



脳トレクイズの答え: ① C:硬貨 ② A:数百個 ③ A:ノロウイルス ④ B:過敏性腸症候群 ⑤ B:×(3ヶ月~5ヶ月)