



## ～総合事業の訪問・通所介護、国の新たな単価が公表～

厚生労働省は5月8日、市町村がそれぞれ運営する「地域支援事業」の実施要綱を改正したとアナウンスした。介護保険最新情報のVol.727で公表しています。要介護1から5と同様にそれぞれ数単位ずつ引き上げられています。

要支援1・2の高齢者を対象とした訪問介護と通所介護について、国として定めている単価も改められた。適用は介護報酬改定が実施される今年10月。要介護者への給付と同様に、消費税率の10%への引き上げで嵩む事業所の出費を補填する意味合いがある。確定した単価が公表されるのは今回が初めて。

訪問介護員等によるサービス費(訪問介護従前相当サービス費)及び通所介護事業者の従事者によるサービス費

(通所介護従前相当サービス費)は、それぞれ以下に掲げる費用を算定するものとする。

### 9月末まで

訪問介護員等によるサービス費(訪問介護従前相当サービス費)

訪問型サービス費Ⅰ 1,168単位

(事業対象者・要支援1・2 1月につき・週1回程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅱ 2,335単位

(事業対象者・要支援1・2 1月につき・週2回程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅲ 3,704単位

(事業対象者・要支援2 1月につき・週2回を超える程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅳ 266単位

(事業対象者・要支援1・2 1回につき・1月の中で全部で4回までのサービスを行った場合)

訪問型サービス費Ⅴ 270単位

(事業対象者・要支援2 1回につき・1月の中で全部で9回から12回までのサービスを行った場合)

訪問型サービス費(短時間サービス) 165単位

(事業対象者・要支援1・2 1回につき主に身体介護を行う場合 1月につき22回まで算定可能)

通所介護事業者の従事者によるサービス費(通所介護従前相当サービス費)

### 通所型サービス費

(1) 事業対象者・要支援1 1,647単位(1月につき)

(2) 事業対象者・要支援2 3,377単位(1月につき)

### 10月1日以降

1 訪問介護員等によるサービス費(訪問介護従前相当サービス費)

訪問型サービス費Ⅰ 1,172単位

(事業対象者・要支援1・2 1月につき・週1回程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅱ 2,342単位

(事業対象者・要支援1・2 1月につき・週2回程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅲ 3,715単位

(事業対象者・要支援2 1月につき・週2回を超える程度の訪問)

訪問型サービス費Ⅳ 267単位

(事業対象者・要支援1・2 1回につき・1月の中で全部で4回までのサービスを行った場合)

訪問型サービス費Ⅴ 271単位

(事業対象者・要支援1・2 1回につき・1月の中で全部で5回から8回までのサービスを行った場合)

訪問型サービス費Ⅵ 286単位

(事業対象者・要支援2 1回につき・1月の中で全部で9回から12回までのサービスを行った場合)

訪問型サービス費(短時間サービス) 166単位

(事業対象者・要支援1・2 1回につき主に身体介護を行う場合 1月につき22回まで算定可能)

通所介護事業者の従事者によるサービス費(通所介護従前相当サービス費)

### 通所型サービス費

(1) 事業対象者・要支援1 1,655単位(1月につき)

(2) 事業対象者・要支援2 3,393単位(1月につき)

# 脳トレクイズ～6月編～

答えはページ下段にあります

- ① 6月11日は梅雨に使うあるものの日です。何の日でしょうか？  
A:合羽の日 B:傘の日 C:てるてる坊主の日
- ② てるてる坊主のモデルは？  
A:男性 B:女性 C:実は人間ではない
- ③ 6月16日は「和菓子の日」です。和菓子にちなみ、食べられる宝石とも言われる伝統菓子は何でしょう？  
A:金平糖 B:わらび餅 C:琥珀糖
- ④ 京都で6月の最後に食べられるお菓子は何でしょう？  
A:水無月 B:栗きんつば C:ほんぼり
- ⑤ 6月の誕生石は何でしょう？  
A:ガーネット B:アクアマリン C:真珠

## 簡単レシピ！



### 豚肉と茄子の味噌炒め



#### 【材料】(2人分)

豚バラ肉100g、茄子2本、ピーマン2個、オリーブオイル小さじ1杯

#### ■ 調味料

味噌、酒(各大さじ1杯)、砂糖小さじ2杯、しょうゆ大さじ1/2～1

日本で昔から食べられている茄子。旬は6～9月頃の夏でみずみずしい食感とあっさりした味わいが特徴です。たっぷり含まれた水分で夏バテ解消や便秘などにも効果があると言われています。



1. 調味料を混ぜ合わせておきます。



2. 豚肉は2～3cmの長さに切ります。



3. 茄子はガクを落と縦に半分に切り、1cm巾の半月切りにします。



4. ピーマンは、縦に半分に切りヘタと種をとり、横1cm巾に切ります。



5. フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で豚肉をこんがり炒めます。



6. (5)に(3)・(4)を加え、炒め合わせ、全体的に火が通ったら(1)を廻し入れ、ざっくり混ぜ合わせ火を止めます。



お皿に盛りつけて完成！

豆板醤を少し加えても、ピリツとして美味しいです。



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 B:傘 ② B:女性 ③ C:琥珀糖 ④ A:水無月 ⑤ C:真珠