



## 2021年介護保険改正 ～ 介護人材不足に制度はどう対応する？のまえに 5S ～

介護保険部会の議論が「介護人材不足への対応」という、最大の現場課題に踏み込みました。解決の方向性として示されているのは、介護人材の確保とともに「人材不足の状況でも現場を回していけるようにする」ための介護現場の革新です。

《厚生労働省》

介護分野における生産性向上について

<https://www.mhlw.go.jp/content/12301000/000488441.pdf>

### 2020年の法改正に反映させるとなれば…

上記の点を頭に入れたうえで、制度的に国が手がけようとする方向性を予想すると以下の3つが考えられます。

- ①. 周知・普及にかかる事業展開
- ②. 介護現場革新を法律で規定する
- ③. 2021年度改定での報酬への反映

その中、2019年度からは地域医療介護総合確保基金を使つての「介護事業所に対する業務改善支援事業」がスタートしています。

具体的には、生産性向上ガイドラインにもとづき、業務改善に取り組む事業所に対して、第三者がその取組みを支援するための費用の一部を助成するというものです。あるいは、介護保険事業の大規模化(M&Aなど)・共同化を目指すしくみを整える中で、事業要件として生産性向上ガイドラインの遵守を求めることです。

2020年の法改正前に、今回、生産性向上ガイドラインでの5Sについて今一度、振り返りましょう。

#### ①. 環境の整備

・5S の視点で安全な介護環境と働きやすい職場を整備する。

#### ②. 業務の明確化と 役割分担

・業務の明確化と役割分担の見直しにより、ムリ・ムダ・ムラ(3M)を削減してマスターラインを再構築する。

#### ③. 手順書の作成

・理念やビジョンを基に職員の経験値、知識を可視化・標準化することで、若手を含めた職員全体の熟練度を養成する道筋を作る。

#### ④. 記録・報告様式の工夫

・項目の見直しやレイアウトの工夫等により、情報を読み解きやすくする。

#### ⑤. 情報共有の工夫

・ICT 等を用いて転記作業の削減、一斉同時配信による報告申し送りの効率化、情報共有のタイムラグを解消する。

#### ⑥. OJT の仕組みづくり

・日常業務を通じた人材育成の仕組みを作る。職員の専門性を高め、リーダーを育成するため、教育内容の統一と指導方法の標準化を図る。

#### ⑧. 理念・行動指針の徹底

・組織の理念や行動指針に基づいて、自律的な行動がとれる職員を育成する。



具体策は来年の介護給付費分科会での議論に委ねられますが、介護保険部会でもそのためのルール敷きが論点となりそうです。

～ ことわざクイズ10問【 】内を考えてください～

難易度 ★☆☆

- Q1、【 】の前の静けさ
- Q2、馬の【 】に念仏
- Q3、【 】は友を呼ぶ
- Q4、後は野となれ【 】となれ
- Q5、勝って【 】の尾を締めよ
- Q6、【 】の背比べ
- Q7、【 】の不衛生
- Q8、【 】に叢(むらくも)、花に風
- Q9、泣きっ面に【 】
- Q10、【 】の目にも涙

- 意味: なにかが起きそうな予感がしている。
- 意味: アドバイスしているのに、ぜんぜん無駄。
- 意味: 似たもの同士が集まってくる。
- 意味: あとはどうなってもかまわない、そんな無責任な態度。
- 意味: 成功しても油断しません。まだまだこれからなのです。
- 意味: 比べたところで、差が無い。
- 意味: 専門家は、その専門分野について自分のことはおろそかにしがちなのです。
- 意味: 絶好のタイミングほど邪魔が入りやす。
- 意味: 不運が重なる事です。
- 意味: あんなにおそろしい人でも、涙を流すことがあるんですね。



簡単

レシピ!

人気ドラマでのおいしい料理『栗ときのこのアッシュパルマンティエ』  
家で作りやすいようなレシピにしてみました。



家庭版 簡単 『栗ときのこのアッシュパルマンティエ』  
クリスマスの夜にでもどうぞ

- 牛の切り落とし又は挽肉: 300g
- 玉ねぎ: 100g
- 人参: 100g
- ニンニク: 少々
- トマトペースト又はトマト缶: 20g
- 赤ワイン: 200cc
- 水: 100cc
- じゃがいも: 600g
- バター: 50g
- チーズ: 適量
- 牛乳: 適量
- しめじ・マイタケなど1P分
- 剥けてる天津甘栗: 1P
- 砕いたナッツ: 適量。
- 塩胡椒



ミートソースを作る※1

フライパンにオリーブオイル(分量外)を入れニンニクのみじん切りを熱して香りを出す。人参・玉ねぎのみじん切りを加え炒める。牛の切り落とし又は挽肉を加えて表面が白くなってきたら赤ワインを注ぎ水分がなくなるまで煮詰める。トマト缶(カットトマト)を加え水分が無くなるまで煮詰め塩胡椒で調味する。

※代替えは市販のミートソース缶

じゃがいものピューレを作る※2

じゃがいもにやや濃いめの塩を加え水から湯掻き、ジャガイモをフードプロセッサーにかかりやすい大きさに切り、ピューレにする。硬さを見て牛乳で調整して塩コショウで調味しておく。

※代替えはマッシュポテトに牛乳・塩コショウ

きのこソテーを作る※3

きのこを房に分けてフライパンでソテーしておく。

グラタン皿にピューレ(※2)の1/3量をしいてその上にミートソース(※1)、次にきのこ(※3)、栗、チーズ、砕いたナッツ・チーズを振りその上から残りのピューレ(※2)をかぶせてチーズをかけて200度のオーブンで20分焼いて完成。

♡ お気軽にお立ち寄りください ♡

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】

