



社会保障審議会 これまでの検討と議論の整理と方向性

議論の整理の方向性(軽度者への生活援助サービス等に関する給付の在り方)

★軽度者に対する給付の在り方について、

- ①要支援者よりも介護の必要性の高い要介護者について、その状態像を踏まえた適切なサービス提供を確保する観点、②総合事業の実施状況や、介護保険の運営主体である市町村の意向、
- ③今後の高齢化の進展や現役世代の減少を踏まえたサービス提供の必要性の観点等、幅広い観点から、どのように考えるか、議論を行った。

★委員からは、軽度者に対する給付の見直し(軽度者の生活援助サービス等の地域支援事業への移行)について、見直しに慎重な立場から、以下の意見があった。

- ・見直しは、将来的には検討が必要であるが、総合事業の住民主体のサービスが十分ではなく、地域ごとにはばらつきもある中では、効果的・効率的な取組は期待できない。まずは現行の総合事業における多様なサービスの提供体制の構築等を最優先に検討すべき。
- ・見直しは、総合事業の実施状況や市町村の意向を踏まえて慎重に検討すべき。総合事業の課題である実施主体の担い手不足が解消される見込みもない中では市町村も対応できず、現段階での判断は現実的でない。
- ・要介護1・2の方は認知症の方も多く、それに対する自治体の対応体制も不十分である。受入体制と効果的な対応策が整備されるまでは、見直しは時期尚早。
- ・介護離職ゼロの観点や利用者の生活実態を十分踏まえて慎重な検討が必要。
- ・訪問介護における生活援助サービスは身体介護とあわせて一体的に提供されることで有用性が発揮され、利用者の生活を支えており、軽度者も重度者も同量のサービスを受けている。切り離した場合には状態が悪化して給付増につながる懸念もあり、慎重に検討すべき。
- ・介護サービス利用者の負担増となることを懸念。要介護1・2の方は軽度者ではなく、認知症の方もおり、重度化防止のためには専門職の介護が必要。施設に入れない、低所得で高齢者向け住まいに入れられないなど様々な理由で生活援助サービスを必要としている方がいることに留意が必要。

★一方で、見直しに積極的な立場から、以下の意見があった。

- ・社会保険料の負担増により中小企業や現役世代の負担は限界に達しており、見直しを確実に実施すべき。
- ・人材や財源に限りがある中で、専門的サービスを必要とする重度の方に重点化することが必要であり、見直しを検討していくべき。
- ・大きなリスクは保険制度で、小さなリスクは自己負担で、という考え方にに基づき、給付と負担にメリハリを付けることが必要。軽度者への生活援助サービスについてもその観点から考えるべき。

★このほか、

- ・介護が必要になる主な理由は認知症であり、要介護1・2で介護の負担が軽いということは決してない。要介護1・2の人を軽度者と称するのは誤解を与えかねない。との意見があった。

★軽度者の生活援助サービス等に関する給付の在り方については、総合事業の実施状況や介護保険の運営主体である市町村の意向、利用者への影響等を踏まえながら、引き続き検討を行うことが適当と考えられる。

【第88回 令和1年12月16日資料より抜粋】

1か月ごとの自己負担の上限額について

現在は世帯当たり4万4400円となっていて、これを超えた分は返金されます。この上限額を「年収時応じて引き上げるべき」とされました。具体的には年収770万円以上の場合には世帯当たり月9万3000円、年収1160万円以上の場合には世帯当たり月14万1000円までは引き上げる案が検討されています。

また、低所得の人が特別養護老人ホームなどの介護施設を利用する場合に、住居費や食費を補助する制度がありますが一部の人の負担を増やす方針も示されました。具体的には、年金などの収入が年120万円を超え155万円以下の人について、現在の負担額に月2万2000円を上乗せする案が検討されています。

お正月編

脳トレクイズ

答えはページ下段にあります

壹) 第1回の「お年玉付き年賀はがき」の「特賞」はなんでしょう？

- ①ラジオ
- ②蓄音機
- ③ミシン
- ④扇風機

貳) 鏡餅上に乗っている果物はなんでしょう？

- ①みかん
- ②だいたい
- ③夏みかん

参) 大晦日の除夜の鐘は何回つくでしょう？

- ①200回
- ②135回
- ③108回

肆) お正月はいつまででしょう？

- ①1月1日～1月3日まで
- ②1月1日～1月15日まで
- ③1月1日～1月31日まで



簡単

レシピ!

アボカドと厚揚げのレモンじょうゆ和え

調理時間	エネルギー	塩分
10分	237kcal	0.8g



材料(2人分)

- ◆アボカド 1個
- ◆厚揚げ 1枚
- (A)
- ◆レモン(絞り汁) 大さじ1
- ◆醤油 小さじ2
- ◆砂糖 小さじ1
- ◆ごま油 小さじ1

- (1)アボカドは包丁でぐるりと切り目を入れて半分に割り、種を包丁にひっかけてのぞき、皮をむいて、ひと口大に切る。
- (2)厚揚げはグリルでこんがり焼き、ひと口大に切る。
- (3)(1)、(2)に(A)を加え、さっくりと和えて器に盛りつける。

Point
種まで縦半分に包丁を入れ、ぐるりと切れ目を入れ、上下の身をねじりながら離す。包丁の根元を種に刺して種を取り外し、皮を手でむき取る。



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】

