



現在、COVID-19によって介護サービス事業所を取り巻く環境は非常に厳しい状況にありますが、2022年度の介護保険制度・介護報酬改定に向けた議論は着々と進められています。COVID-19により介護サービス事業所は深刻な状況にありますが、この問題が収束方向に向かったとしても感染予防に対する意識は以前とは異なるものと考えます。

不要不急のサービスを控える動きは今後も継続していくものと考えられますし、活動の機会が減少することで心身機能や認知機能の低下などによる「利用者の重度化」という新たな課題も懸念されています。

報酬改定においても、2年連続でプラス改定が行われたことを踏まえると、次期改定で更にプラス改定が実現するかは多少疑問を感じます。

今後、経営努力をなくして収益が出るような報酬改定は期待できない可能性がある以上、介護サービス事業所においては感染予防に配慮しながら、改定の準備を行い、さらに生産性を向上させていく必要があります。介護福祉サービスや障害福祉サービスなどの対人援助職にテレワーク等は不向きとされていますが、テレワーク等を推進＝ICTを活用することが、結果としてCOVID-19に対する感染予防と合わせ作業効率上がることへの期待が持てます。できることからICT活用の推進を図っていくことが感染予防と労働環境の改善＝生産性の向上に繋がることでしょう。

## ○体調管理ツール

高体温の疑いがある従業員又はご利用者様を記録・データ化し、万一感染者が発生した場合、濃厚接触者リストを素早く簡単にリスト化できる事につながります。

## ○コミュニケーションツール

顔と顔を合わせなくてもチャットなどでコミュニケーションが取れるため、確認したいことや質問したいことが電話をしなくてもリアルタイムで行えるようになります。

## ○ミーティングツール

面談や相談援助業務などで顔と顔を合わせる必要がある場合や、介護職員会議など多数が参加する必要がある場合、WEBカメラなどで直接に合わずにビデオ通話のように顔と顔を合わせて話すことができます。面談、会議には必須！

## ○リモートアクセスツール

リモートアクセスとはファイルなどのデータを持ち出さず、事業所内のパソコンやネットワークサーバーにアクセスして手元のパソコンなどで操作できるツールのことです。手元にデータを残さないため、情報漏洩のリスクは少なくなります。

## ○記録ツール

各種報告書などを作成する際には記録書等が必要です。日常の記録自体をIT化することが非常に効果的で、すべての記録がIT化されるため、介護職の普段の業務自体が楽になるのも非常に大きなメリットですね。

## ○スマホやタブレット

記録をIT化するために必要になってくるのがスマホやタブレット型の端末です。

## ○勤怠管理ツール

労務管理ツールを使って環境を整備すれば、出勤退勤や休憩などをリモートにて介護職の勤怠管理がオンライン上で行えるようになります。

## ○各業務に適したツール

予約管理、ベッド管理、訪問介護職員の配置や勤務表作成、経理業務、従業員管理など介護福祉事業所、障害福祉事業所の実態に則したツールを用いることでリモートでの業務も可能となり業務効率の向上が望めます。

2021年度介護報酬改定に向けた議論は夏を過ぎこれから本格化します。介護報酬改定の波に乗り遅れ、来年4月以降経営の危機に陥ることがないように、議論の動向に注視し、介護サービスに対する緊急包括支援事業費補助金内容を踏まえ、できる限り早い段階から改定に向けた対策を講じておくことが必要と思われる。

# ★脳トレクイズ★ ～この数字の問題が解けますか？～

たまには、脳が刺激される数字パズルにトライしてみるのも悪くないよね。

1

$$\begin{aligned} \text{😊} + \text{😞} &= 13 \\ \text{😊} \times \text{😞} &= 42 \\ \text{😞} - \text{😊} &= 1 \\ \text{😞} &= ? \end{aligned}$$

2

$$\begin{aligned} \text{❤️} \times \text{💙} &= 72 \\ \text{💙} \times \text{💚} &= 36 \\ \text{❤️} \times \text{💚} &= 32 \\ \text{💚} &= ? \end{aligned}$$

簡単レシピ!

コロナに負けない!!

免疫力アップ ～ キノコとベーコンのスープ

## 【材料】

・ニンニク(1かけ分)、長ネギ(10センチ)、玉ねぎ(1個)、ベーコン(2～3枚)、エリンギ(2株)、シメジ(1/2株)、バター(5g)、水(500CC)、コンソメ(1個)、酒・みりん・醤油(各小さじ1)、コショウ(少々)、長ねぎ(少々)

## 【作り方】

- 1, にんにくは みじん切り、長ネギは、薄く輪切りにします!
- 2, 玉ねぎは、なるべく薄くスライスに～ ベーコンは、細目の短冊に切っておきます!
- 3, エリンギは、短冊に しめじは、子房に分けておきましょう!
- 4, 厚手の鍋にバター にんにく 長ネギを入れたら 弱火で香りをしっかり出します!
- 5, 香りが出たらベーコンを入れて 油を回して炒めます! この時も弱火で...
- 6, ベーコンに良い感じの色が付いたら続いて玉ねぎを入れて かなりしっかりと しんなりするまで 炒めます!
- 7, 先ほど切ったエリンギ しめじを入れて サツと炒めたら、お水・コンソメ みりん・酒を入れてコトコトして下さい～
- 8, 玉ねぎ 長ネギ効果で トロンとしてきたら コショウ 醤油を入れて



キノコとベーコンのスープ～隠し味に にんにく 長ネギを使った免疫力アップする お手軽スープです。玉ねぎのトロトロが最高!



♡ お気軽にお立ち寄りください♡

やさしい手仙台デイサービスゆめふる中野栄

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

TEL 290-5901 FAX 290-5902



【ホームページ】

脳トレクイズの答え:① 7 、 ② 4