



令和3年度介護報酬改定の単位数が発表されました～通所介護編～

通所介護等の事業所規模別の報酬等に関する対応

■概要・算定要件

通所介護等の報酬について、感染症や災害の影響により利用者数が減少した場合に、状況に即した安定的なサービス提供を可能とする観点から、以下の見直しを行う。

ア:より小さい規模区分がある大規模型について、事業所規模別の報酬区分の決定にあたり、前年度の平均延べ利用者数ではなく、延べ利用者数の減が生じた月の実績を基礎とすることができることとする。【通知改正】

イ:延べ利用者数の減が生じた月の実績が前年度の平均延べ利用者数から5%以上減少している場合、3か月間(※2)、基本報酬の3%の加算を行う(※3)。【告示改正】

現下の新型コロナウイルス感染症の影響による前年度の平均延べ利用者数等から5%以上の利用者減に対する適用にあたっては、年度当初から即時的に対応を行う。

※1 ア・イともに、利用者減の翌月に届出、翌々月から適用。利用者数の実績が前年度平均等に戻った場合はその翌月に届出、翌々月まで。

※2 利用者減に対応するための経営改善に時間を要するその他の特別の事情があると認められる場合は一回の延長を認める。

※3 **加算分は区分支給限度基準額の算定に含めない。**

■単位数

<現行>

なし

<改定後>

ア:規模区分の変更の特例

- ・通所介護又は通所リハの大規模型Ⅰについて、**現行の通所介護又は通所リハの通常規模型の基本報酬**
- ・通所介護又は通所リハの大規模型Ⅱについて、**現行の通所介護又は通所リハの大規模型Ⅰ又は通常規模型の基本報酬**

イ:同一規模区分内で減少した場合の加算

- ・**基本報酬の100分の3の加算(新設)**

■ポイント:延長と算定回数について

○同じ理由の場合算定回数と延長は1回のみ

・届出を行った通所介護事業所等から、利用延人員数の減少に対応するための経営改善に時間を要すること等の理由が提示された場合においては、運営状況等を鑑み、都道府県・市町村において、加算算定の延長を認めることとして差し支えない。

「令和3年度介護報酬改定に関するQ&A(Vol.1)(令和3年3月19日)」より

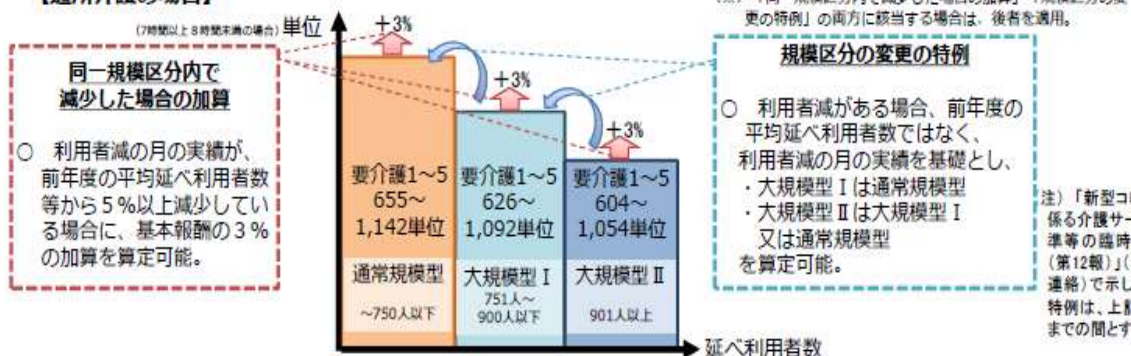
・感染症や災害(3%加算の対象となる旨を厚生労働省から事務連絡によりお知らせしたものに限る。)によって利用延人員数の減少が生じた場合にあっては、基本的に一度3%加算を算定した際とは別の感染症や災害を事由とする場合にのみ、再度3%加算を算定することが可能である。

「令和3年度介護報酬改定に関するQ&A(Vol.3)(令和3年3月26日)」より

○新型コロナウイルスの場合も同様

・Q&A(Vol.1)においては、**算定届出と延長についてそれぞれ最大2回可能とありましたが、Q&A(Vol.3)において削除されました。**

【通所介護の場合】



4月4日は「あんぱんの日」??

■明治2（1869）年、あんぱん誕生

あんぱんを生み出したのは、ご存じ「木村屋総本店」。今から148年前に木村屋の創業者、木村安兵衛が考案しました。そもそもパンは安土桃山時代（1573～1603年）にポルトガル人宣教師によって伝えられましたが、かたくてパサパサした食感日本人好みとは言い難く、なかなか受け入れられませんでした。

木村安兵衛が東京芝日蔭町（現在の新橋駅前）に文英堂（のちの木村屋総本店）を開業した当時、横浜の外国人居留地でたまたま口にした柔らかいパンを再現しようと、酒まんじゅうに使う酒種でパンを作って、その中にあんこを包むことを思いつきました。

これがあんぱんの誕生であり、明治2（1869年）年の「木村屋総本店」創業となったのです。

手間ひまかけたあんぱんは1個5厘という高値（当時のそば1杯の値段）で売り出されましたが、1日に1万5000個も売れたそうです。

■「あんぱんの日」の由来

あんぱんが誕生してから約6年後、明治天皇に仕えていた山岡鉄舟が銀座で木村屋のあんぱんに出会い、そのあまりの美味しさに驚嘆！

明治8（1875）年4月4日、東京向島の水戸藩下屋敷でお花見をされる天皇皇后両陛下に献上されることになりました。

安兵衛は、日本的な春を表現しようと吉野山（奈良県）の桜の塩漬をあんぱんの真ん中に配し、水戸藩下屋敷に届けたのです。この「桜あんぱん」を天皇皇后両陛下は大変気に入られ、以降木村屋の桜あんぱんは宮内庁御用達になりました。

このエピソードから、4月4日は「あんぱんの日」になったそうです。



ほたるいかと筍のバター醤油炒め

■材料(2～3人分)

○筍(拳ほどの大きさ)1本(小) ○ほたるいかお好みの量

○バター小さじ1 ○醤油お好みの量

■作り方

1. 筍(水煮したもの)とほたるいかを炒める
2. バターと醤油をお好みの量で
3. ほたるいかに塩気があるので、醤油は少なめがおすすめ

ほたるいかが小さくなるため、炒め過ぎには注意を！



筍の冷凍保存法 もしも食べきれなかったら...冷凍保存しましょう

【作り方】

1、根元のかたい部分を切り分ける



2、縦に薄く切り、千切りに(節の部分も利用可)



3、ざるに広げ半日程度水気を取る



4、金属のざるに広げフリージング。3・4時間で凍りますが、1時間ごとにほぐすとパラパラに仕上がります、必要量だけ使いやすい



★コツ・ポイント:

千切り後ざるに広げ余分な水分を除くことと金属製のざるに入れ急速冷凍すること



♡ お電話おまちしております ♡



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】