

第Ⅳ期・介護保険制度 がスタートしました

2000年4月に施行開始された介護保険制度は、適正にその運営がなされているかを検証するため、3年に1度見直しをはかることとされています。2009年4月はこの時期にあたり、改正が行われることになりました。前回の改正では、予防重視型への転換と食費・居住費を介護保険対象外とする点が大きな柱でした。この度の改正では、前回ほどの大幅な変化はありません。

県からの改正説明会が3月後半に入ってようやく実施される等、改正施行直前まで明確なビジョンを出すことができなかった関係で、3月末というギリギリの時期に、皆様へようやくその説明を行うことになった次第です。

さて、新聞紙上等で再三「介護報酬3%引き上げ」とうたわれてきましたとおり、この度の改正趣旨の目玉は介護従事者の処遇改善です。その文言からイメージするのは利用者の負担が高くなること。しかし、新聞紙上等にも報告されているように、改正による介護報酬のアップはあまり望めない状況です。従って自己負担額が増えるのは一部の方のみで、その額も微増に留まりました。ただ、その内訳はかなり変わっています。請求書をご覧になって不明な点がありましたら、遠慮なくご質問下さい。

□ ■ □ 介護保険改正の基本的な視点 □ ■ □

1. 介護従事者の人材確保・処遇改善

- (1) 負担の大きな業務への評価
- (2) 専門性への評価・介護従事者の定着促進
- (3) 人件費の地域差への対応



2. 医療との連携や認知症ケアの充実

- (1) 医療と介護の機能分化・連携の推進
- (2) 認知症高齢者等の増加を踏まえた認知症ケアの推進

3. 効率的なサービスの提供や新たなサービスの検証

- (1) サービスの質を確保し、効率的かつ適正なサービスを提供する
- (2) 平成18年度新たに導入されたサービスの検証及び評価の見直し



▲3月28日に、うおずみにて説明会を行いました

デイサービスうおずみよりお知らせ ～ ご利用料金が変わりました

デイサービスうおずみもオープンして1年4ヶ月が経ち、徐々にその数を伸ばして、現在は日に15名前後の方々が出ておられます。魚住地域におけるご高齢の方々の憩いの場として、定着しつつあると自負する今日この頃です。

さて、デイサービスでも同様に、介護保険制度の改正を受けて料金が少し変わった次第ですが、それとは別にお知らせがございます。月の利用者数が延べ300名未満の事業所は「小規模」扱いとなり、当事業所はそれに該当します。従って、ご利用単価が若干上がります。サービス内容に変わりはありませんが、今後もあくなきホスピタリティの追求とラ・ポールの構築を胸に携えて、より心地良い社交の場になるべく、スタッフ一同励んでいく所存です。

ご理解の上、今後ともご指導賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

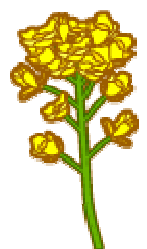


▲3月31日、音楽療法でのワンシーン

去る2月10日～3月16日に行った調査について、報告申し上げます。

入所待機状況

- 入所申込継続意志確認書送付（平成21年2月10日） 216名
 - 同確認書 回収 136名、未回収 80名（→取下げ扱い）＜回収率 63.0%＞
 - 継続待機者 100名（平均要介護度 3.18）
 - 取下者 36名（未回収者含まず）
 - 確認作業中の申込受付 22名
- ※ 待機者計 122名（平成21年3月16日現在）



先月号「うおずみ クイズタイムショック」の解答：（1）カーテン （2）ダイヤだから （3）階段
（4）パーキング （5）食パン（耳があるから） （6）広島県 （7）中尾さん（な「かおかつ」のぶ）

うおずみの厨房も、リニューアル しました

☆ ここが変わりました！ (料金は変わりません)

- ①揚げ物・天ぷらや蟹玉など、新メニューが登場します。
- ②朝食の主食に、菓子パンが加わります。
- ③「菜の花御飯」「筍御飯」など、混ぜ御飯の主食が出ます。
- ④献立の発表が早くなりました。事務所受付で1ヶ月分のメニューを閲覧できます。



▲3月27日、5丁目にてケーキをつくりました

■ これからの献立(メイン料理のみの表記です)

4月	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)	19日(日)
昼食	鶏肉の葱ソースかけ	白身魚のカレームニエル	豚肉の葱味噌焼き	牛井・炊き合わせ	鮭の山椒焼き	ミートローフ	天ぷら盛り合わせ・筍御飯
夕食	かれいのおろし煮	焼き肉風	かに玉	鱈の塩焼き	豚肉の柳川風煮	鱈の西京焼	鶏肉の照り焼き
4月	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)	26日(日)
昼食	カレーライス	鯛の蒲焼風	きつねうどん 空豆の卵とじ	鱈のレモン風味焼き	春散らし じゃが煮物	赤魚の味噌煮	豚肉の香味焼き
夕食	白身魚のちり蒸し	おでん	鯖の香味焼き	筑前煮	鰯の照り焼き	牛肉の生姜焼き	蒸し魚の野菜あんかけ

8丁目介護員 地原 愛

【生年月日】 1983年10月17日
 【血液型】 O型
 【モットー】 毎日必ず「ありがとう」と言う
 【ひとこと】 いつも感謝の気持ちを忘れず、利用者の方に安心で、安全に、居心地良く過ごしていただけるよう、素敵な仲間と共に支援していきます。

スタッフ
数珠つなぎ



8丁目利用者の方々、
素敵な仲間とともに(後列中央)

《 File 9 》

【右】3月12・24日、1・2丁目にてお茶会を開催しました(器もお茶も和菓子も本格派を使用)

お知らせ

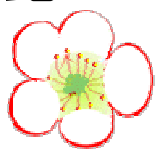
◎今月号で取り上げましたとおり、介護保険制度の改正が、4月1日より施行されました。つきましては、ショートステイ、デイサービスをご利用の方にも、契約書の更新手続きをさせていただきたいと思っております。送迎時等にご説明させていただきますので、宜しくお願い致します。

☆ 今後の予定 ☆

- 《観桜会》 4月14日(火) - 3丁目の皆様
- 4月15日(水) - 6丁目の皆様
- 4月16日(木) 《あかねが丘学園》コーラス 14:00～ 地域交流室にて
- 4月20日(月) 《音楽療法》 13:30～ デイサービスにて
- 5月11日(月) 《青葉台うたうサークル》コーラス 13:30～ 地域交流室にて
- 5月14日(木) 《髪や》訪問理美容サービス
- ※ 5月3～6日は、事務所をお休みさせていただきます。



後記 編集



「サクラサク」か「サクラチル」で運命の通知が届くこの季節。入居者の方々の観桜会は、天候・気温・咲き具合とも上々で、まさに「サクラサク」春を満喫していただいております(花見レポートは次号で)。さて、舛添厚生労働大臣の勇み足な発言で一人歩きした「介護報酬のアップ」。この改正が、うおずみにとって「サクラサク」と出るか「サクラチル」と出るか。今こそサービスの質を上げる時ととらえ、「ここで働きたい」若者と「ここが心地良い」ご高齢の方々が、どんどん増えるよう精進していきたいと思っております。リニューアルした食事へのご感想も、是非お聞かせ下さい。



▲うおずみ駐車場にあるソメイヨシノも満開です