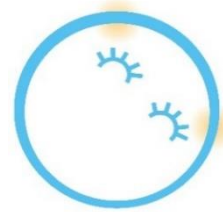


すかはらライフケア通信



発行 菅原建設株式会社ライフケア事業部 Vol.14



今年のお盆休みはゴールデンウィーク同様大型連休となりますが、皆さまいかがお過ごしでしたか。
お盆が過ぎても残暑が厳しい夏となりそうですね。
しかし残暑というよりまだまだ夏真っ最中といった感じにも思える今日この頃です。
熱中症の被害も年々増加しています。水分塩分をしっかりと補給し熱中症に備えましょう!!



商品紹介 レント

new
レンタル開始

rento

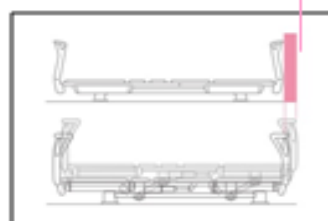
レント名は「楽、気安い、飾らない」という意味のフィンランド語rentoが由来です。



①省スペース化を実現

ご家庭で使いやすいように、ボードの厚さを薄くし、余分なスペースがいらぬ垂直昇降方式を採用することで省スペース化を実現しました。

約 13 cm 省スペース化



上: レントシリーズ
下: 従来品



L字型コンセント

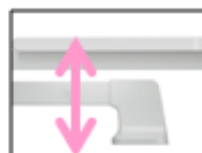


②低床22 cm + 垂直昇降

※オプション脚座セットで
床高15 cmの超低床ベッドに

最低床高は22 cm(最高床高62cm)、高さ調節機能は垂直昇降方式です。レントシリーズは、別売りのオプション脚座セットに付け替えることで、最低床高が15 cm(最高床高55cm)の超低床に変えることができます。

最低床高22cm



標準装備品

最低床高15cm



オプション脚座セット装着

③表示パネル式手元スイッチ

操作する内容ごとにボタンがわかりやすく色分けされ、表示パネルには大きくみやすい文字で、ベッドの角度や高さを表示します。



New: 高さ1 Mのラインナップが増えました

※仕様変更の簡易化

1Mの昇降・背上げ変更

1Mから2Mへの変更

⇒リモコン交換のみで可能

従来のベッドで行っていた組み換え作業が不要となったことにより、ご利用お客様の負担軽減に繋がります。

7月に開催された中央社会保険医療協議会（中医協）では、地域づくり・まちづくりにおける医療のあり方が議論されています。提示されている入院料別の届出施設数の推移を見ると、（2018年度の改定前まで）一般病床や療養病床の横ばい（もしくは頭打ち）状態と比較して、地域包括ケア病棟と回復期リハビリ病棟（特に点数の高い入院料1）の伸びが目立っています。

2018年度の診療報酬改定では、この地域包括ケア病棟と回復期リハビリ病棟における実績の評価が強化されました。前者であれば、在宅医療などの提供にかかる内容、後者であれば、患者の退院時の機能維持・向上にかかる内容です。当然ながら、在宅復帰やそこでの生活機能の維持・向上をきちんと図られていることが厳しく問われるわけです。

地域医療構想の多くが、「病床のダウンサイジング（縮小）」を大きなミッションにしていることは間違いありません。となれば、地域包括ケア病棟と回復期リハビリ病棟における「在宅復帰や生活機能の維持・向上」に強くこだわった上で、在宅医療・介護がいかに円滑にバトンを受け取るかを強く問う流れができます。つまり、市区町村が策定する介護保険事業計画において、「どんなサービスを強化すれば、バトンタッチがうまくいくか」が主テーマとなってくるわけです。



旬なレシピ!!

夏にぴったり ズッキーニそうめん



介護の現場で健康に関する話題は多いのではないのでしょうか。
菅原ライフ通信では旬な食材を使ったレシピを紹介しております。
健康管理は食にあり!!
美味しい旬な食材を使い季節感と一緒に味わいましょう♪

【材料】

ズッキーニ 1本
お水 茹でる用
塩 少々

【タレの材料】（混ぜておく）

だし醤油 30cc
水 50cc
砂糖 小さじ1
レモン汁 小さじ2
米酢 小さじ1/2

【作り方】

- 1 ズッキーニをお刺身のつま状に細切りにする。スライサーを使うと簡単にできます！
- 2 お鍋に茹でる用の水と塩を入れて沸騰させる。同時に、ボールに氷水を用意しておく。
- 3 お湯が沸騰したら、1のズッキーニを入れて5秒ほど茹でる。そしてすぐに氷水でしめる。
- 4 ズッキーニの水気を手で絞って器に盛り付け、タレをかけて、できあがり☆

【コツ・ポイント】

すぐに食べない時は、タレとズッキーニは別々にして冷蔵庫で冷やしておいて、食べる直前に混ぜるとズッキーニのシャキシャキ感が損なわれないかと思えます。