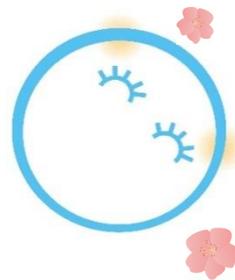


すかはらライフケア通信

発行 菅原建設株式会社ライフケア事業部 Vol.7



介護保険制度が改正されます。今回大きく変わることは、自己負担3割…だけではありません。特集はまた別の機会に組みたいと思いますが、今回は商品案内を兼ねて一部ピックアップしてお届けします。1月に開催した介護福祉用具・リフォーム展示会の様子を含めお楽しみ頂ければ幸いです。

介護福祉用具・リフォーム展示会の様子

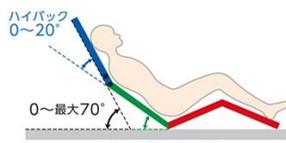


1月13日 LIXIL 富山ショールーム会議室にて開催させて頂いた展示会の模様です。各社の介護商品の展示をはじめ、弊社の強みである介護リフォーム事例をパネルおよび冊子にて掲示させて頂きました。当日は多くの方にご来場頂きまして大変感謝しております。会場を提供して頂いた LIXIL さんからもかつて無い動員数と驚いておられました。機会があれば今後も開催していきたいと思っておりますので皆様のご来場お待ちしております!!

商品紹介コーナー 人気急上昇中!! 超低床 ポジショニングベッド



背上げをハイバックとローバックに2分割。それぞれの角度を自動で調整しながら背上げを行います。



2 モーター：ハイバックが背上げと連動して動きます。
3 モーター：ハイバックを単独で操作することができます。

● 離床センサー (今回のピックアップ項目です!!理由は裏面をご覧ください!!)



非接触タイプで誤報や故障が少ない 利用者にも介助者にも優しい離床センサーです。

ポイント1

ストレスの少ない非接触タイプ

マットレスの下に設置するのでベッド利用時に違和感がなく、見守られているというストレスを感じさせません。

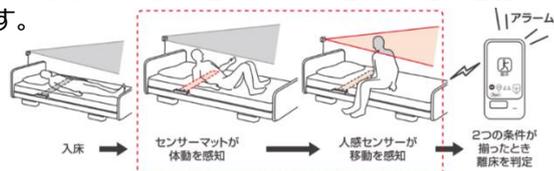


ポイント2

Wセンサーで、素早く確実な離床予測

センサーマットが体動・心拍・呼吸などの生体信号を、マットレスを伝わるわずかな振動で感知。人感センサーが赤外線により人の動きを感知します。

2つのセンサーで感知することで素早く確実に離床をお知らせします。



見守りセンサーの導入で夜勤加算の要件を緩和 特養で実施へ（厚労省方針）

～第 153 回社会保障審議会介護給付費分科会資料～

具体策に用いられるのは『夜勤職員配置加算』。現行のルールでは、夜勤を担う介護・看護職員の人数が最低基準より一人以上多ければ算定できる。

厚労省は今回、

- ベッド上の入所者の動向を検知できる見守り機器を、入所数の 15%以上に設置していること
- 見守り機器を安全かつ有効に活かすための委員会を設置し、必要な検討を行っていることの 2つを要件に加える案を提示。

この両方を満たしている場合は、夜勤職員の数が最低基準を 0.9 人上回っていれば取得できるようにするとした。

追加で配置する職員の勤務時間を 1 割減らせるため、現場は人件費の抑制や業務の緩和など一定のメリットが見込める。

40 名在籍する特養・ショートステイに至っては 6 台以上の見守り機器設置で夜勤職員の配置加算【具体的に】

40 名在籍する特養・ショートステイに至っては 6 台以上の見守り機器設置で夜勤職員の配置加算「1 人以上」という基準が「0.9 人以上」に緩和されても、配置する職員数を減らすのは難しいですが、夜勤職員の勤務時間を少し（平均して 1.6 時間程度）短くでき、その分、休憩時間を長く出来ると考えられます。

～菅原ライフケア事業所的ポイント～

商品紹介コーナーで取り上げましたラフィオの付属品である離床センサーは上記の見守り機器に該当しています。貸与商品を上手く活用することで特養・ショートステイ事業所様の労働条件の改善につなげることが出来るかもしれません。貸与商品を多角的視点で捉えるのも面白いですね。

旬なレシピ!!

厚揚げ&春きゃべつカレー照り焼き炒め

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!!

作り方

- 1 ★の調味料を器に入れてレンジで 600w で約 30 秒加熱し、よく混ぜます
- 2 油抜きした厚揚げを横半分にカット、さらに約 1 cm の厚さにカットします。厚揚げと片栗粉を袋に入れて衣をつけます。
- 3 熱したフライパンに少し多めの油を入れて②を焼きます。
- 4 表面がカリカリになったらキャベツを入れてさっと炒めます。
- 5 ④に①を入れて厚揚げと春キャベツにタレが絡めば出来上がりです

【材料】 2～4 人前

厚揚げ 1 枚	(200 g)
片栗粉	大さじ 2 杯
春キャベツ(ざく切り)	200～250 g
サラダ油(炒め用)	適量

【カレー照り焼きのタレ】

★酒	大さじ 1 杯
★砂糖	大さじ 2 杯
★醤油	大さじ 2 杯
★みりん	大さじ 2 杯
★カレー粉	小さじ 2 杯



コツ・ポイント

春キャベツは柔らかいのでさっと炒めるだけでOKです

野菜だけで物足りない方はお肉を追加しては？豚肉だとボリューム感のローズ系（私的には格安細切れかな・・・）タレを活かすにはひき肉でしょうか（下味迷います）カレーと相性の良い鶏肉も良さそうですね

