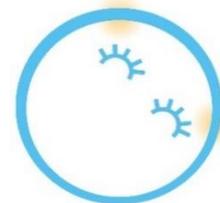


すかはらライフケア通信

発行 菅原建設株式会社ライフケア事業部 Vol.29



新年あけましておめでとうございます。昨年
は新型コロナの影響で世界が混沌とした
一年でした。変異種のニュースも流れて
いますが、ワクチン開発などの明るい未
来を想像させてくれるニュースもありま
す。とは言え外出制限などでいつもと違
った年末年始となったのではないでしょ
うか。今後世の中がどのように変化して
いくのかわからないですが、共生社会の
創造の一助となれるよう今後も努めて
まいります。本年もよろしくお願い致し
ます。



2021年の介護報酬・基準改定にかかる審議報告について

審議報告会での全サービスに共通する主な改定内容を整理しました。

- (1) 感染症対策の強化に向けた取組み…委員会の開催、指針の整備、研修(以上の3点は、施設系サービスではすでに制定済み)、訓練(シミュレーション)を実施すること。
- (2) 感染症や自然災害が発生した場合を想定した業務継続に向けた取組み…業務継続計画(BCP)等の作成、研修・訓練(シミュレーション)を実施すること。
- (3) 虐待の発生・再発防止に向けた取組み…委員会の開催、指針の整備、研修の実施、また以上の取組みにかかる担当者を定めること。
- (4) ハラスメント対策の強化…男女雇用機会均等法等における事業者の責務を踏まえつつ、ハラスメント対策を実施すること。
- (5) 認知症にかかる取組みの情報公表…認知症対応にかかる研修の受講状況などについて、介護サービス情報公表制度で公表すること。

季節の料理
レシピ!!

黒豆ホイップサンド



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。菅原ライフケア通信では、季節の料理レシピを紹介しております。健康管理は食にあり!!季節感と一緒に美味しく味わいましょう。

今回は旬の食材ではなくてお正月の余りものを美味しく頂くレシピ紹介にしてみました。

【材料】 (4個分)

ホットケーキミックス	1袋 200g
水	200cc
黒豆	適量
生クリームチューブ	適量

【作り方】

1. ホットケーキミックス 200g に水 200cc を入れて混ぜる
2. 熱したフライパンで①をどら焼きサイズくらい流し入れて焼く。
3. 焼き上がったからお皿に移し少し熱を冷ます
4. ②が冷めたら生クリームと黒豆を挟んで出来上がり

