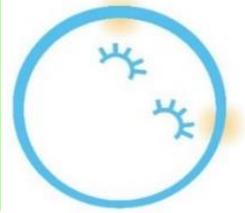




すかはらライフケア通信

発行 菅原建設株式会社ライフケア事業部 Vol.49



ライフケア通信は今回で49号となりました。その内、私が校正したものは40を超えています。介護分野の知識ゼロから初めており、おたよいとしてお伝え出来る内容を毎回考えている内に、少しずつ自分自身の知識も上がって来たのかと最近実感できるようになってきました。やはり継続は力なのかもしれませんね。ライフケア事業部は6年目、来年は7年となります。今後も皆様のお役にたつよう努めたいと思います。

コラム「経営の大規模化・協働化」から見えてくること

地域包括ケアシステムといえば、在宅における生活・療養支援の限界点をいかに引き上げるかが、これまでも大きなテーマでした。そのためには、地域に手厚く資源を整備することが必要ですが、「費用の増大による保険財政の圧迫」と「労働力人口の減少による人材確保が困難さ」が課題となります。これらを解決するのが、上記の「包括化」と「基準緩和」により、「既存資源を最大限に活用する」という方向性です。たとえば、全国的にヘルパー不足が深刻な中、他サービスで「待機時間」等が生じている職員をあてたりしながら効率化を図るわけです。

既存資源を利用して包括化するには、やはり規模の拡大が必要不可欠と考えており、そのための加算要件や制度の改正へ向かっている感が強いです。

建前だけ見れば、とても良い事に思え反対意見なんて出ないような気がします。

しかし、実際の現場ではどういうことが起きるのでしょうか???想像してみましよう(´・ω´)?

現場のサービス提供従事者の職務が多様化し、働き方の環境が大きく変化します。報酬が包括化されれば、負担に見合った処遇が担保されるのかという点が更に気になります。

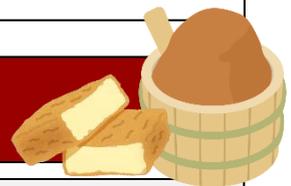
幅広くサービスを提供できる人材をどのように確保するのか?現在も不足しているのはヘルパーだけではありませんよ。言い方を換えるとヘルパーも出来る介護士を確保しないとイケないのです。

人材不足関連では外国人労働者やAI活用効率化云々をいつも持ち出すわけですが、多様化された業務をこなせる外国人の雇用、AIシステムの劇的な進化・開発が可能なのでしょうか?

文章の理想像を可能にするための制度改革、仕組み作りを考えて欲しいものです。

超簡単
レシピ!!

厚揚げの味噌チーズ焼き



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。

【作り方】

- 1 厚揚げはザルにいれ、熱湯をかけて油抜きをし、キッチンペーパーで水気を拭く。☆を混ぜ合わせる。
- 2 厚揚げに味噌を塗り、チーズをのせてトースターでチーズが溶けるまで焼く。(5~6分)
- 3 器に盛り付け、青ねぎをトッピングして完成。

【材料】(2人分)

厚揚げ	250g
☆味噌	大さじ1
☆みりん	大さじ1/2
チーズ(ピザ用)	適量
青ネギ	適量

【コツ・ポイント】

トースターはご使用の機器に準じて調理時間を調整してください。焼きたてが一番美味しいです。

