



第 53 号

発行元

社会福祉法人 松楓会
特別養護老人ホーム
コスモホーム

〒197-0801

東京都あきる野市菅生

1159 番地

TEL 042-558-7010 (代)

FAX 042-558-5228

<http://www.cosmoshome.jp/>

平成二十四年度を迎えて

施設長 馬場直幸

平成23年度も無事に終わることができそうです。

この一年間は東日本巨大地震・大型台風と自然の猛威にさらされた年でもありました。また、人類がより良い生活を求めるあまり、開発してきた原子力発電所の津波による事故は、人の驕りに警鐘を投げかけているのかも知れません。

幸いにして生き残った私たちはこれからの人生をどう生きていけば良いのか？

どう自然と向き合っていかなければいけないのか、一人一人が真剣に考えていく必要があります。

ところで、24年度から改定される介護保険法もその全容が見えてまいりました。あきる野市の場合等級が乙地から5級地と名称が変更になり、1単位当たり0.04円上がりました。しかしながら、各介護度（1～5）に対応する単位が、20～26単位下がるという事になりました。その結果、ご利用者様の自己負担も少し減りましたが、施設側としては年間で約700万円の減収が見込まれます。9月に実施した、日常サービス費の見直しによる減収と合わせ、およそ1600万円程度の減収となります。今回の改訂の狙いは従来通り在宅介護の強化に向けられており、施設介護の在り方も要介護度の高い重度者への対応を求めら

れております。その一方で、ご利用者様の在宅復帰半年に20%以上を促すこと、となっております。これら（重度者への対応・自宅復帰等）のことは、それを実施した施設に対し、「加算」という形で施設にプラスされる仕組みになっており、施設サービスに大きな影響を与え、延いては高齢者並びにそのご家族にとっても大きな負担になるものと思われれます。

デイサービスについては、営業時間の延長が求められ、そのことによる職員配置・送迎特に冬場に様々な問題が生じてまいりました。

「介護の現場で働こう」という人が少なくなっている今日、「お金」がなければ「人」を採用できない、「人」がいなければ、「施設経営はできない」と言う現実。2025年、少子高齢化のピークを迎えるに当たり、国の予算を考えることも基よりですが、「姥捨て山」の起きることの無い様、国に責任のある対策を願いたいものです。

最後になりましたが、来年の3月31日にはコスモホームも満30年を迎えます。間もなく桜の花弁が日本列島を覆い尽くすことになると思います。

皆様が健康で幸多かれとお祈りいたします。

(H24・3・30草稿)

このたび介護保険法の一部が改正されました。以下にその趣旨をまとめました。このことにより、コスモホームでも一部変更を余儀なくされますが、詳細につきましては別にお知らせいたします。

平成24年4月1日～介護保険法一部改正（要約）

基本的な考え方

1、改定率について

「2025年（平成37年）のあるべき医療・介護の姿」を念頭におくと共に、介護職員の処遇改善の確保、賃金、物価の下落傾向、介護事業者の経営状況、地域包括ケアの推進等を踏まえ、全体で1.2%の介護報酬改定を行なう。

（参考） 介護報酬改定率 1.2%（うち、在宅分1.0% 施設分0.2%）

2、基本的な視点

(1) 地域包括ケアシステムの基盤強化

介護サービスの充実・強化を図るとともに、介護保険制度の継続可能性の観点から、給付の重点化や介護予防・重度化予防について取り組み、地域包括ケアシステムの基盤強化を図ることが必要である。

高齢者が住み慣れた地域で生活し続けることを可能にするため、

- ①高齢者の自立支援に重点を置いた在宅・居住系サービス
- ②要介護度が高い高齢者や医療ニーズの高い高齢者に対応した在宅・居住系サービスを提供する。

また、重度者への対応、在宅復帰、医療ニーズへの対応など、各介護施設に求められる機能に応じたサービス提供の強化を図る。

(2) 医療と介護の役割分担・連携強化

医療ニーズの高い高齢者に対し、医療・介護を切れ目なく提供するという観点から、医療と介護の役割分担を明確化し、連携を強化することが必要である。

このため、

- ①在宅生活時の医療機能の強化に向けた、新サービスの創設及び訪問看護、リハビリテーションの充実並びに看取りへの対応強化
- ②介護保険施設における医療ニーズへの対応
- ③入退院時における医療機関と介護サービス事業者との連携促進を進める。

また、これらを実現するために、看護職員等医療関係職種をはじめ必要な人材確保策を講じる必要がある。

(3) 認知症にふさわしいサービスの提供

認知症の人が可能な限り住み慣れた地域で生活を続けていくため、小規模多機能型居宅介護、認知症対応型通所介護、認知症対応型共同生活介護、介護老人福祉施設、介護老人保健施設、介護療養型医療施設において必要な見直しを行う。



H24年4月1日よりの法改正に伴う、痰の吸引・胃ろうによる経管栄養を実施するに当たり全過程14時間（医学的知識、技術の習得）の研修を行いました。利用者様の安全性を最優先に看護職員・介護職員が連携協働してケアを提供出来るように努めます。



通所介護

定員10名の通所介護では、一人ひとりのご要望に合わせた活動と、利用者様同士の交流を大切にしております。物作りや脳のトレーニング、レクリエーション等を楽しまれています。その中で一番の人気はカラオケです。「今日はカラオケの日だ！」と御家族に話されている方や、一人暮らしで家では会話をされる機会が少なくなり、声を出しにくくなられた方は「ここでカラオケをするようになってから声が出しやすくなり嬉しい」と喜ばれる方など様々です。他にも、一年を通して、自然に囲まれた園庭の散策や四季折々に咲く花や紅葉を楽しむドライブ、外食など楽しく活動しており、利用者様の笑顔は職員の活力源となっています。



カラオケの日は「今日はカラオケの日だ！」と御家族に話されている方や、一人暮らしで家では会話をされる機会が少なくなり、声を出しにくくなられた方は「ここでカラオケをするようになってから声が出しやすくなり嬉しい」と喜ばれる方など様々です。他にも、一年を通して、自然に囲まれた園庭の散策や四季折々に咲く花や紅葉を楽しむドライブ、外食など楽しく活動しており、利用者様の笑顔は職員の活力源となっています。



平成24年4月1日介護保険法改正により、当事業所におきまして、通所介護ご利用時間の変更を行います。

改正前

サービス提供時間
10:00～16:10

改正後

サービス提供時間
10:00～17:10



ご不明な点は何でもお尋ねください。

通所介護事業担当：下元

電話：042-558-7010 営業時間：月～金 9:00～18:30

定休日：土・日 ※ただし年末年始12/29～1/3は休業

蕎麦打ち 実演会



新年会



レクリ

エーション



節分



桃の節句

御家族様より御寄稿

「再入所」

遠山マサ様 御家族

深山弘子様より



母は、昨年九月、百歳の敬老のお祝いをして頂いたその夜、肺炎を起こし入院となりました。入院が長引いたのでコスモホームを退所いたしました。お陰ですっかり回復し、今年一月にコスモホームに再入所させて頂くことになりました。母は認知症ですが、再入所の日には玄関でスタッフの皆様が迎えて下さった時、Vサインをしてとても嬉しそうに喜んでおりました。これからも皆様の温かい介護に支えられて長生きしてくれる事を願っています。

コスモ・ゴールドンクラブ

地域の皆様が人生をステップアップして、これからの長い時間を充実して輝いた時間<ゴールデンタイム>をもてるようにとの想いを込めて運営しています。

会員資格: 近隣にお住まいの 60 歳以上の方でクラブの趣旨にご賛同下さる方

年会費: 千円(通信料として) ☆バスハイクは別途料金
 常設クラブ利用料: 800 円/日 (昼食代込み)

活動内容

- ① クラブ活動 囲碁・・・毎月第三金曜日 10:00～16:00
 書道、カラオケ、手芸、工芸、パソコン・・・毎週火曜日 10:00～15:00
- ② バスハイク体験ツアー・・・名所、旧跡めぐり、お花見、美術館見学等、季節に合わせたツアーを提供しています。

ゴールドン・クラブバスハイク予定

平成 24 年

- 8 月 29 日 (水) スカイツリー展望台・東京ゲートブリッジと浅草観光
- 10 月 24 日 (水) 日光東照宮参拝と中禅寺湖紅葉めぐり
- 12 月 26 日 (水) 鎌倉の大仏・江ノ島とマリンランドと冬の湘南めぐり

平成 25 年

- 2 月 20 日 (水) 水戸偕楽園・西山荘と梅祭りとな那珂湊でのショッピング
- 4 月 24 日 (水) 秩父めぐりと羊山公園の芝桜見学

詳しくは
 コスモ・ゴールドンクラブ
 事務局まで！
 連絡先
 042-558-7010
 担当: 向山、峯尾、下元



大活躍！ボランティアの皆様



いつも笑顔でご協力頂きありがとうございます。今回はこのお二人をご紹介します！



手芸講師
中沢恵美子さん

平成4年から19年間 ボランティア講師として来ています。手芸に来られている皆さん、一生懸命に活動していて教え甲斐があります。又、それが励みになり楽しみに来ています。



縫い物
寺内邦子さん

「ここに来るのが楽しみで、楽しくて！ 充実した日が過ごせて、幸せいっぱいです。」



カンパndeピザ

非常食活用レシピ

賞味期限が近づいてきたカンパン…。アレンジを加えて美味しく食べましょう！

<材料>

(直径24cm1枚分 740kcal 塩分 3.0g)

- ・カンパン 100g
- ・牛乳 40ml
- ・卵 1個
- ・ピザソース 大さじ2
- ・お好みのトッピング
(例:ピーマン、パプリカ、玉ねぎ、ソーセージ)
- ・チーズ 35g

<作り方> ※オーブンは180℃に予熱しておく

- 1、細かく砕いたカンパンに牛乳を浸し、卵を加えて粘り気が出るまで混ぜる。
- 2、耐熱皿(なければアルミホイルで代用)に生地を敷きこむ。
- 3、180℃のオーブンで10分焼く。
- 4、ピザソースを塗り、トッピングとチーズをのせてさらに8~10分焼いたら出来上がり。



編集後記

今も東北巨大地震による復興・福島原発放射能問題や国家財政難など不安なことが続いております。4月には介護保険法の一部改正があり、益々厳しい時代に入っております。明るい話題が少ない中ですが、待ちに待った春の始まりです。新年度も色々と楽しみです。いっしょにコスモホームです。(コスモニュース編集委員会)

ご協力ありがとうございます

インフルエンザ感染防止の為、皆様にご面会を控えて頂きありがとうございます。おかげさまで、3名のご利用者様の発症はありましたが、その後の発生はなく、安堵しました。引き続き感染予防対策を行いながら、健康で安心できる生活を過ごして頂きたいと思っております。今後もご理解ご協力の程、よろしくお願い致します。