



平成27年3月15日発行 第56号

社会福祉法人 ココロ

理事長 金子 智子

諏訪市高島三丁目1300番地1

TEL0266-54-5560

FAX0266-54-5561

編集 牛山 玲子

2015年度介護保険制度の法改正のポイント

2025年には団塊の世代が75歳以上となり、介護が必要な高齢者の数が急増するとみられています。これに備えるべく、国は介護保険法を改正し、2014年6月に「医療介護総合確保推進法」が成立しました。介護保険は一部給付が縮小され、市区町村が行う地域支援事業の重要度が増すなど、大きな見直しが行われます。**地域包括ケアシステムの構築と費用負担の公平化**地域包括ケアシステムは、在宅及びサービス付き高齢者向け住宅等での介護を前庭とする制度です。高齢者が住み慣れた地域で生活を継続できるようにするため、**介護、医療、生活支援、介護予防を充実させよう**というものです。一方で、**低所得者の保険料の軽減は充実され、所得や資産のある利用者の負担が引き上げられます。**

- 高所得者は介護保険料の自己負担割合が2割に増加
- 現役並みの所得者は介護保険自己負担限度額が引き上げられる
- 低所得者の負担額を減免する「補足給付」の条件が厳格化
- 15年度から3年間で予防給付の訪問介護と通所介護が市区町村事業に移行
- 特別養護老人ホームの新規入居者を原則要介護3以上に限定

※要介護1・2でも一定の場合には入所可能

- このほか「2025年を見据えた介護保険事業計画の策定」

「サービス付き高齢者向け住宅への住所地特例の適用」

「居宅介護支援事業所の指定権限の市町村への移譲・小規模通所介護の地域密着型サービスへの移行」等実施されるそうです。

オレンジプランご存じですか？

国が2013年度（平成25）から2017年度に推進する「認知症施策推進5か年計画」の通称。厚生労働省は2012年時点で、65歳以上の高齢者のうち、認知症の人が462万人に上ると推計しており、今後さらに高齢化が進めば、現在の病院や介護施設の体制では認知症の高齢者の急増に対応できなくなるとみている。そのため、予防対策や初期段階の治療の遅れによる症状の悪化を防ぐ体制を整備する一方、住み慣れた地域での在宅ケアを中心とする介護サービスの充実を目標としている。

柱となる施策は以下の六つである。(1)認知症ケアパスを作成、普及を図り、認知症の状態に応じた適切なサービスを提供する。(2)かかりつけ医や地域ケアの対応力を強化し、早期診断、早期対応により予防対策を進め、症状の悪化を防ぐ。(3)認知症の薬物治療に関するガイドラインの策定、精神科病院に入院が必要な状態の明確化、退院支援などの体制を構築し、地域で生活を支えられる医療と介護サービスを整備する。(4)認知症地域支援推進員や認知症サポーターを拡充し、地域や家族による生活支援体制を強化する。(5)若年性認知症施策の強化。(6)認知症ライフサポートモデルの策定や認知症介護実践リーダーの養成などを通し、医療と介護サービスを担う人材育成を進める。

なお、認知症の人に配布するオレンジ手帳、認知症を支援するサポーターが目印として手首につけるプレスレットのオレンジリングなど、オレンジ色を認知症と関連づけた色として浸透を図っている。



ボランティアグループ募集

「こころのひろば」「こころ高島」では、多目的ホールを利用してご利用者様や近隣の方々に、楽しみや笑顔を提供して頂けるグループを募集しております。

歌！お芝居！踊り！演奏！絵や写真の展示 etc 発表の場としてもご利用頂けます。

詳しくは、こころのひろばまでお問合せ下さい。お待ちしております。



こころのひろば便り



2/12 矢野要子さん志村吏絵さんお二人による「語りは、言葉のミラクルワールド」がありました。エプロンシアターや越後の女の語りなど、1時間に渡る楽しい時間を過ごさせていただきました。

出張販売予定

4月23日

「長瀬」衣料品 出張販売
介護ショップにて



介護ショップ こころ



スプリング SAIL 開催

3/18・19・20

3割～5割引

限定商品を数多く

特別価格で

販売いたします！



あ お さ

伊勢志摩産

数に限りがあります。
この機会をお見逃しなく

50g 600円

100g 1,000円



介護ショップこころでは、「伊勢志摩産 あおさ」を本年、日頃お世話になってますお得意様限定で販売致します。

あおさの生産量日本一の三重県伊勢志摩の漁師、井上様のご厚意により今年も2015年2月11日に水揚げされたばかりの出来立てのあおさを皆様にお届け！！

英虞湾の海で大事に育てられたあおさのりは洗浄→脱水され、太陽の光をいっぱい受けて、磯の香りが素晴らしい、青々とした品質良いあおさのりが仕上がります。採取したばかりの「生のあおさ」に、太陽の恵みをいっぱい浴びせて、天日乾燥させた逸品。採取したあおさを海水で洗い天日干していますので、まれに蟹や小エビ・小魚が入っている場合がありますが、食して問題ありませんのでご了承ください。

介護用品販売レンタル・介護住宅改修・雑貨・お米 好評販売中

TEL 0266-54-5569