



●いよいよ第4次

介護保険制度改正

■2025年を見据えての改正
 団塊の世代が75歳を向かえ、介護を必要とする高齢者が急増するであろう2025年。どのような準備をしていくべきか？私達の切実な課題です。

- 【共助】介護保険サービス等
- 【公助】老人福祉サービス等 社会福祉制度
- 【互助】NPO等
- 【自助】高齢者自身のセルフケア・機能改善の努力

これらを包括的に組み合わせ、地域全体で高齢者を支援していくという地域包括支援システムの構築が今回の改正の焦点の一つとなっています。

ふじしろ/若芝は小規模型「小さな気づき」を積み上げ、「小さな課題でも見逃すことがないように」との思いで日々邁進してきました。地域包括ケアシステムは立ち上がったばかりの仕組みです。小さな課題や小さな隙間が出てくると思いますが、社会資源の一つとして、正

くことが重要だと考えます。

一方で今回の改正で小規模型サービスはかなりの打撃を受けました。保険給付抑制の観点もあり、大幅な減額が実施されました。きちんとした運営を実施している事業所か？ 重度化の予防や認知症ケアが適切に実施されている事業所か？ 小規模型サービスも競争(淘汰)に拍車がかかり、選ばれた事業所だけが生き残る時代に突入するといえます。私達は小規模ではありませんが、組織化された運営を行いながら、認知症ケアや個別対応に重点を置いた事業所であり続けることを目指してきました。その一念で職員一同これからは精進してまいります。

【お願い】4月からの改正に伴い、変更点のご確認をいただく必要が生じます。連絡帳等を通じてお知らせしてまいりますのでご協力の程よろしくお願い申し上げます。

●速報!! サクラ咲く!!
 今年も若芝から介護福祉士が合格しました。資格が全てではありませんが自分磨きの努力を支援しております。次も続け!!

■3月あれこれ

▽若芝のお花見

3月下旬に三嶋大社と上岩崎公園にお花見に出かけました。途中お菓子屋さんで好きなお菓子を買って、花と団子の良いとこ取りです(笑)。



ちょっと早かったかなあ。五部咲きかなあ。

▽3月お彼岸

お彼岸には恒例のぼた餅をつくりました。年々皆様の腕前が上がっております



小豆からあんこを作りました。お好みで「きなこ」や「ごま」も!!

▽個別創作作品展に向けて

若芝では個々の創作にも力を入れていきます。6月には本町のほっとサロンで今年も作品展が行われます!



◆GWのお休み情報

4月	29日(水)	祝日ですが通常営業
5月	3日(日)	事業所内の清掃のためお休みを頂きます。
	4日(月)	
5月	5日(火)	祝日ですが通常営業
	6日(水)	祝日ですが通常営業

◆ご利用可能情報

お気軽にご相談ください。

デイサービス若芝(小規模対応型通所介護)

住所: 三島市芝本町11-32

(三島信用金庫 本店営業部裏手)

電話: 055-983-0808 (渡部(わたなべ))

定員: 10名

営業: 月~土 (日曜・祝日・年末年始)

サービス提供時間: 9:15~16:30

〈ふじしろ/若芝 デイグループ〉

職員: 介護福祉士6名、認知症ケア専門士5名、看護師2名、社会福祉士2名、ケアマネ3名

<http://www.com-work.jp/>

認知症を知る(十一)

●認知症の方がやって

ほしくないこと 悪性の社会心理

ある心理学者さんは、認知症の方に行ってはいけないことを「悪性の社会心理」という言葉でまとめています。認知症ケアの古い歴史の中で行われてきた事柄で、認知症の方を深く傷つけて、体の状態も悪化させるような有害なものという意味です。

▼理想やきれいな事が大事

そんなこと言っても…:というふうな理想論やきれいな事もあるかもしれませんが、諦めてしまうと良いケアには近づけません。一部をご紹介します。「ハッ!?!」と思ったときに少しでも改善につなげることができれば、それだけでも十分だと思います。



△悪性の社会心理△

- ・ だます
- ・ できることをさせない
- ・ 子ども扱い
- ・ おびやかす
- ・ レッテルを貼る
- ・ 汚名を着せる
- ・ 急がせる
- ・ 主観を認めない
- ・ 仲間はずれ
- ・ もの扱い
- ・ 無視する
- ・ 無理強い
- ・ 放っておく
- ・ 避難する
- ・ 中断する
- ・ からかう
- ・ 軽蔑する

言葉だけ見ても、とても気持ちの悪いことではありませんね。人として当然のことを、心をこめて実行していく。それが結局のところ互いにとってもハッピーな状況につながっていくはずですよ。

「ウソの無い介護って難しいですね」と言われることがあります。表面だけのウソなど必ずバレますし、良いことはありません。どうしてもウソをつくのであれば覚悟を決めなさい!と言います。

人の尊厳を守るということは、生半可なことではできないのです。

(参考:「認知症の人を知る」より)



食の豆知識

野草を摘んで食べよう!

日本では古来、野草を摘んで食べる習慣がありました。ツクシ、ヨモギ、ハコベラ、オオバコ、タンポポ、ノビルなど、今も探せば見つかります。よく見分けて、天ぷらやアク抜きしておひたしなどに。

旬をいただく

キャベツ

春は、葉の柔らかさとみずみずしき、甘さで人気があります。胃炎や潰瘍の回復に効果があるとされるビタミンUの別名はキャベジン。最近の高い抗ガン成分が含まれることも注目を浴びています。



食養生

イライラ

動物性食品、甘い物、刺激物(カフェインやアルコール)を取り過ぎると、肝臓に負担がかかります。イライラしやすくなります。「怒りっぽい」と感じたら、それらをひかえて、穏やかな伝統和食に。野山や磯に出て自然にふれたり、深い呼吸でのリラクゼーションも試してみてください。



おうちで手づくり タケノコご飯

タケノコの香りと食感は、春ならでは。食物繊維が豊富でダイエットにも良いと♪シンプルに炊いたご飯に木の芽を添えて春の味を楽しみましょう。



※参考: 海の精クラブ
<http://www.uminosei.com/ryohri/>