

## 高齢者施設のここが知りたい!...13

介護付有料老人ホーム、住宅型有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅など、高齢者向け施設には、さまざまな種類や特徴があります。「複雑で違いがよくわからない」「どこまで対応してもらえるの?」「中の暮らしはどんな感じ?」という方のために、多様化する高齢者施設の「ここが知りたい!」をご紹介します。



老人ホームを探しています。

いろいろなホームのパンフレットやホームページを見ますが、デザインなども異なるため、単純に比較ができません。何か活用できるものはありますか?

老人ホームの入居を検討されている方からの質問です。複数のホームを比較する際に参考となる資料を探されています。

悩みポイント1

パンフレットやホームページでは、複数のホームの比較が難しい

悩みポイント2

直接ホームに行かなければ、状況を判断しづらい



重要事項説明書が一つの参考になります。これは介護事業者が、介護サービスを提供する前に、利用者やその家族に対し提供する介護サービスの内容や費用負担等、必要な事項を説明する際に用いるものです。

さらに詳しく

有料老人ホームの重要事項説明書の場合

## POINT

- 介護サービスの概要やホームの状況がまとめられている
- 入居率や退去理由など詳細な情報が確認できる

### ◎入居前に確認すべき基本情報

有料老人ホームの重要事項説明書には、運営主体やホーム名、住所、類型(介護付き・住宅型など)といった基本情報が示されています。居室数や面積、相部屋の有無、共用設備など、生活環境に関するハード面も確認でき、入居後の暮らしをイメージする助けになります。

また、入居条件(年齢・要介護度など)、利用料金、保証人の条件、体験入居の可否、解約時の取り扱いなども記載されています。料金説明では、前払金(入居金)や支払い方法、返還金に関するルール、基本プランに加え、月額料金に含まれるサービス内容が示されていることもあり、入居後の予想外の出費を防ぐことにつながります。さらにホームによっては「入院した場合や他者への危害行為」といったことを退去要件としていることもあり、これも重要事項説明書に記載されています。

### ◎運営状況や入居者データの確認ポイント

重要事項説明書には、入居率、入居者の平均年齢、職員数や有資格者数、離職率など、運営状況を判断するための数字も掲載されています。入居率は高いほど経営が安定していると考えられますが、新規開設のホームは低く出やすいため、開設年月日と合わせて確認することが大切です。離職率が高い場合も、全国展開のホームでは他施設への異動が含まれることがあり、理由をホーム側に確認すると安心です。

前年度の退去者の状況も示されており、看取りに力を入れているホームでは「死亡」の割合が高いなど、特徴を読み取ることができます。

なお、重要事項説明書は書面掲示に加え、ウェブサイトでの公表が義務付けられています。施設探しの段階から確認できますが、内容が最新でない場合もあるため、最終的にはホームへ直接確認することが望ましいです。

### 厚生労働省「重要事項説明書」様式ひな型 (一部抜粋) ※ホームによって様式が異なることがある

#### 事業主体概要

種類	個人/法人
名称	※法人の場合、その種類(ふりがな)
主たる事務所の所在地	〒
連絡先	電話番号 FAX番号 ホームページアドレス http://
代表者	氏名 職名
設立年月日	昭和・平成 年 月 日
主な実施事業	※別添1 (別に実施する介護サービス一覧表)

#### 入居に関する要件

入居対象となる者	自立している者	1	あり	2	なし
【表示事項】	要支援の者	1	あり	2	なし
	要介護の者	1	あり	2	なし
留意事項					
契約の解除の内容					
事業主体から解約を求めた場合	解約条件				
入居者からの解約予告期間	解約予告期間	ヶ月			
体験入居の内容	1	あり	(内容: )	2	なし
入居定員	人				
その他					

#### サービスの内容(全体の方針)

運営に関する方針						
サービスの提供内容に関する特色						
入居、退去又は食事の介護	1	自ら実施	2	委託	3	なし
食事の提供	1	自ら実施	2	委託	3	なし
洗濯、掃除等の家事の供与	1	自ら実施	2	委託	3	なし
健康管理の供与	1	自ら実施	2	委託	3	なし
安否確認又は状況把握サービス	1	自ら実施	2	委託	3	なし
生活相談サービス	1	自ら実施	2	委託	3	なし



## 今日のいっぴん レシピのご紹介

### 鶏肉とキャベツの 梅肉蒸し

調理時間…20分  
熱量…126kcal  
塩分…2.2g  
※1人分

#### 材料(3人分)

鶏もも肉 ……120g  
A 白だし ……小さじ1  
日本酒 ……小さじ1  
本味酢 ……小さじ1  
キャベツ ……120g  
梅干し ……10g  
B 浄水 ……大さじ2  
白だし ……小さじ2  
薄口醤油 ……大さじ1  
大葉 ……1枚  
白ごま ……適量

#### 作り方

- 1 鶏肉を細かくカットする。
- 2 鶏肉をボールに入れ、Aを加え下味を入れる。
- 3 キャベツを一口大にカットする。
- 4 梅干しの種を抜き、梅干しをたたく。
- 5 耐熱のボールに②、③、④とBを入れ、ラップをして600wのレンジで3分30秒～40秒加熱する。
- 6 器に盛り、刻んだ大葉、白ごまをふって完成。

レシピ提供: NANAIRO COOKING STUDIO  
株式会社SOYOKAZE

#### 鶏もも肉の



鶏肉にはたんぱく質、ビタミンA、ビタミンB群、脂質がバランスよく含まれており、特にもも肉の部位は鉄分やカルシウムが多く、うま味成分も豊富です。

## TOPICS

### 「クッキング」 デイサービス

こんにちは!介護だよりプラス「今日のいっぴん」のレシピ紹介をさせていただいているNANAIRO COOKING STUDIO(以下なないろ)です。

なないろには、人気のレシピが多数ありますが、味付けがしっかりしている中華メニューは、シニアの方にも食欲をそそると大変好評です。同じ中華でも、意外性を楽しんでもらうためにレシピに初めての組み合わせを用いたり、季節の訪れを感じてもらえるよう、旬の食材をできるだけ盛り込んだりと毎回工夫をしています。今回は、エビがたっぷり入った麻婆豆腐や春キャベツを使った焼売などの人気メニューのほか、ニラといった旬の炒め物や、たくさん



の野菜を細かく刻んだ五目チャーハンなど、どれもメインのようなラインナップが勢揃いしました。中華は作り甲斐を感じるようで、でき上がりの時には皆様から歓声が上がりました。

★NANAIRO COOKING STUDIO 自由が丘  
TEL:03-5731-8620

★NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋  
TEL:03-5779-3920

★NANAIRO COOKING STUDIO 成城  
TEL:03-5490-7166

★NANAIRO COOKING STUDIO 杉並宮前  
TEL:03-5344-1330