

高齢者施設のここが知りたい!...14

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。

Q

母親が転倒して大腿骨を骨折しました。
手術した病院から別の病院への転院を
求められていますが、なぜですか?

急性期病院に入院し、手術をした後、2週間ほどで回復期リハビリテーション病院への転院を促されている方からの質問です。回復期リハビリテーション病院に転院後は、どのような経過をたどるのかも心配されています。

悩みポイント

急性期病院から転院を求められるのはなぜか。

A

医療機関がもつ病床は、そこで入院している患者さんの状態や医療の必要度、提供している医療に応じて、「高度急性期」「急性期」「回復期」「慢性期」という病床機能に分類されています。状態が変わった場合には、その時の状態に合った病床機能をもつ医療機関で医療を受ける必要があるため、転院を促されることがあります。

さらに詳しく

POINT

- 医療機関は提供している医療内容によって分類されている
- 状態に合った医療を受けるうえでは、必要な病床機能を持つ医療機関に移行する必要がある

◎病床ごとに求められる機能が異なる

それぞれの病床機能では、以下の内容のような医療が提供されます。

病床機能報告制度による病床機能の分類

区分名	機能の内容
高度急性期機能	急性期の患者に対し、状態の早期安定化に向けて、診療密度が特に高い医療を提供する機能
急性期機能	急性期の患者に対し、状態の早期安定化に向けて、医療を提供する機能
回復期機能	急性期を経過した患者への在宅復帰に向けた医療やリハビリテーションを提供する機能。 特に、急性期を経過した脳血管疾患や大腿骨頸部骨折等の患者に対し、ADLの向上や在宅復帰を目的としたリハビリテーションを集中的に提供する機能（回復期リハビリテーション機能）
慢性期機能	長期にわたり療養が必要な患者を入院させる機能 長期にわたり療養が必要な重度の障害者（重度の意識障害者を含む）、筋ジストロフィー患者又は難病患者等を入院させる機能

出典：厚生労働省「令和7年度病床機能報告 報告マニュアル＜①基本編＞」を基に作成

一方で、医療機関は、病床の種類や施設基準（看護師の配置数など）に応じて、国に届け出た『入院料』などを算定しています。その算定要件として平均在院日数の上限や入院期間の上限が決められていることがあります。

急性期病床の場合、平均在院日数の上限は 16～21 日前後とされています。そのため、急性期を脱した患者さんは、リハビリが必要であれば回復期リハビリテーション病院（病棟）や地域包括ケア病棟に転院（転棟）したり、自宅で生活ができるようであれば退院したりします。

◎適切なケアを受けられる仕組み

転院・転棟後は、それぞれの医療機関が提供するリハビリなどを行い、状態が改善し在宅に戻る方もいれば、入院は必要ないが自宅での生活が不安な方の場合、介護老人保健施設や特別養護老人ホームなどの公的介護施設や、有料老人ホームなどの民間の介護施設に移り住むこともあります。

「病院が変わる」と聞くと不安に感じる方もいると思います。しかし、手術や集中治療を担う病院と、回復期のリハビリや在宅復帰の準備を担う病院では役割が異なります。治療が進んで状態が安定した患者さんが次の段階に適した病院へ移ることで、その時々に必要な医療を切れ目なく受けられる仕組みになっています。

■病棟の違いについて

急性期後の患者さんが入る病棟には、回復期リハビリテーション病棟（回リハ）、地域包括医療病棟（地メディ）、地域包括ケア病棟（地ケア）があります。

	回リハ病棟	地メディ病棟	地ケア病棟
役割	脳血管疾患又は大腿骨頸部骨折等の患者に対して、ADLの向上による寝たきりの防止と家庭復帰を目的としたリハビリを集中的に行う。	高齢者急性期を主な対象患者として、直す医療とともに同時に支える医療（リハビリ等）を提供することで、より早期の在宅復帰を可能とする。	急性期治療を経過した患者の受け入れ、在宅で療養を行っている患者等の受け入れ、在宅復帰支援を目指す。
主な疾患	大腿骨骨折、腰椎骨折、脳梗塞等	医療資源投入量の少ない傾向にある誤嚥性肺炎や尿路感染等	食物及び吐物による肺臓炎、老人性初発白内障、腰椎骨折等

出典：厚生労働省「令和6年 第9回新たな地域医療構想等に関する検討会（資料2）」、厚生労働省「令和6年度診療報酬改定の概要（医科全版）」をもとに作成



今日のいっぴん
レシピのご紹介

レンジであさりの
パスタ

調理時間…20 分
熱量…464kcal
塩分…4.5g
※1 人分

材料（1人分）

玉ねぎスライス …… 30g
しめじ …… 20g
フライドにんにく …… 3g
トマト水煮缶 …… 140g
塩 …… 小さじ1/3
ブラックペッパー …… 少々
鶏がらスープ（顆粒）… 小さじ2
砂糖 …… 小さじ1/2
あさり …… 8～10個
オリーブ油 …… 大さじ1
スパゲッティ（乾燥時） …… 70g
熱湯 …… 1000cc
塩 …… 10g
パセリみじん切り …… 適量

作り方

- ① 玉ねぎはスライスし、しめじは1本ずつにほぐしておく。
- ② スパゲッティを1%の塩水で硬めに茹で上げる。
- ③ Aを耐熱ボールに入れ、ラップをして600Wのレンジで3分30秒ほど加熱する。耐熱容器の違いや食材の温度で加熱時間が変わるため、あさがりを口を開けるまで加熱する。
- ④ 加熱後ラップを取り、②のスパゲッティを入れ良く混ぜる。
- ⑤ ④を600Wのレンジでラップをせずに45秒ほど加熱する。
- ⑥ 器に盛り、パセリみじん切りを散らして完成。

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

あさりの

栄養価

あさりにはカルシウムや鉄分のほか、むくみを予防するカリウム、疲労回復をサポートするビタミンB₁₂、肝臓の働きを助けるタウリンも豊富に含まれています。

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NANAIR COOKING STUDIO（以下なないろ）です。

この度、なないろの取り組みが書籍出版されることになりました！なないろオリジナルメソッドによる活動内容や成果を中心に、料理に取り組むシニアの方々の変化や、料理による脳活性化が認知症やフレイルの予防につなげられる可能性などを紹介する予定です。中で

も、オリジナルレシピのメニュー紹介では、料理工程の撮影時からお皿の角度や料理の見え方にも細やかに配慮し、緊張感からのスタートでしたが、料理が完成する度に撮影スタッフから「美味しそう!!」「わぁ！食べたい!!」と声が上がリ、いつの間にか現場は熱気と活気にあふれていました。出版は夏頃の予定ですが、なないろの魅力と熱い想いが伝わる一冊になれば嬉しいです。



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

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

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

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