

高齢者施設のここが知りたい!...15

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

89歳の母親は、要介護1ですが一人暮らしをしています。最近、認知症が進み、施設への入居を検討しています。グループホームというのがあると聞きましたが、どのような施設ですか。

グループホームは、正式には認知症対応型共同生活介護と呼び、認知症の方を対象に、専門的なケアを提供します。入居者の方は5～9人程度で、家庭的な環境のなかで地域住民との交流のもと、共同生活をして過ごす施設です。

悩みポイント 認知症が進み、一人暮らしの継続が不安

悩みポイント グループホームとはどのような施設か

A

認知症の方のみが入居できる福祉施設がグループホームです。少人数で生活しながら、介護スタッフによる入浴や排泄、食事の介護などの日常生活上のケアを受けたり、機能訓練を行ったりします。

さらに詳しく

POINT

- 認知症の診断や要支援2以上、所在地の住民であることなどが条件
- 入居後のケアプランは、グループホームの担当者が作成

◎ 認知症ケアを受けながら地域で暮らし続ける

グループホームには入居定員があり、1ユニット5人から9人とされています。ユニットとは、複数の居室(個室)、居間、台所などで構成される生活空間を指します。居室は原則個室で、7.43㎡(和室4.5畳)以上です。入居の条件は、医師による認知症(急性期を除く)の診断を受けており、要支援2以上、共同生活ができ、原則として施設所在地の市町村の住民であることなどです。

入居者はユニット内で生活をし、認知症ケアの一環としてスタッフとともに食事をつくったり、家事を行ったりして、できる限り自立した生活を送れるようにします。また季節のイベントや日常的なレクリエーションなども行われます。認知症となっても、家事などを続けながら自分らしく暮らしたい方、少人数での落ち着いた環境を希望する方などは、選択肢の一つとして考えられます。

医師や看護師の配置義務はありませんが、日常的な服薬管理や通院介助などを行うグループホームもあります。近年は、看取りに力を入れているところも増えてきています。

◎ 介護サービス費に加え家賃や食費も必要

費用面を見てみると、介護サービスにかかる利用者の負担額は介護度に応じて決められています(表)。ここに、医療費やおむつ代、日用品代などに加えて、月額費用として居住費(家賃など)、食費(食材費含む)、水道光熱費や共益費などが足されていきます。なお月額費用は一般に15～20万円程度とされています。グループホームによっては、入居時に敷金や入居一時金などが必要な場合もあります。

入居を希望する場合は、まずは担当のケアマネジャーに相談してみましょう。入居後は、グループホーム側の計画作成担当者(ケアマネジャー資格保有者を含む)がケアプランを作成し、その方に合った生活を送れるようにサポートします。

表 利用者負担目安 (1割負担の場合の1日あたりの金額)

介護度	1ユニット	2ユニット以上
要支援2	761円	749円
要介護1	765円	753円
要介護2	801円	788円
要介護3	824円	812円
要介護4	841円	828円
要介護5	859円	845円

出典：厚生労働省「介護サービス情報公表システム(どんなサービスがあるの? -認知症対応型共同生活介護(グループホーム))」



今日のいっぴん
レシピのご紹介

枝豆とうもろこしのおろし和え

調理時間…15分
熱量…60kcal
塩分…0.4g
※1人分

材料 (3人分)

枝豆 …………… 60g
とうもろこし …………… 60g
大根おろし …………… 60g
白だし …………… 小さじ2

作り方

- ①枝豆は茹でて、さやから出す。
- ②とうもろこしは茹でて粒にバラす。
- ③大根をおろして軽く絞っておく。
- ④ボールに全ての食材を入れ、良く和える。
- ⑤器に盛り完成。

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



枝豆の

栄養価

枝豆にはたんぱく質やビタミンCのほか、疲労回復に役立つビタミンB₁、むくみを予防するカリウム、肝機能を維持するメチオニンなどが含まれています。

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NANAIRI COOKING STUDIO(以下なないろ)です。

なないろでは、旬の食材や季節の行事にちなんだ料理をメニューに取り入れています。初夏には、梅の実を使って梅ジュースを作り、水で割って味わいました。また、食事をする



テーブルにはその時季ならではの花を飾ります。「もうこの花の時期なのね」「素敵な色ね」などと、お客様同士の会話が弾むことも。時折、ご自宅の庭に咲いた花を「皆さんで楽しんで」と持ってきてくださる方もいます。花のある食卓は、料理を一層美味しく見せ、食事のひと時がグレードアップしたような気分になります。外出や買い物の機会が減ると四季の移ろいを感じにくくなりますが、なないろでは目でも舌でも季節を楽しんでいただいています。



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

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

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

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