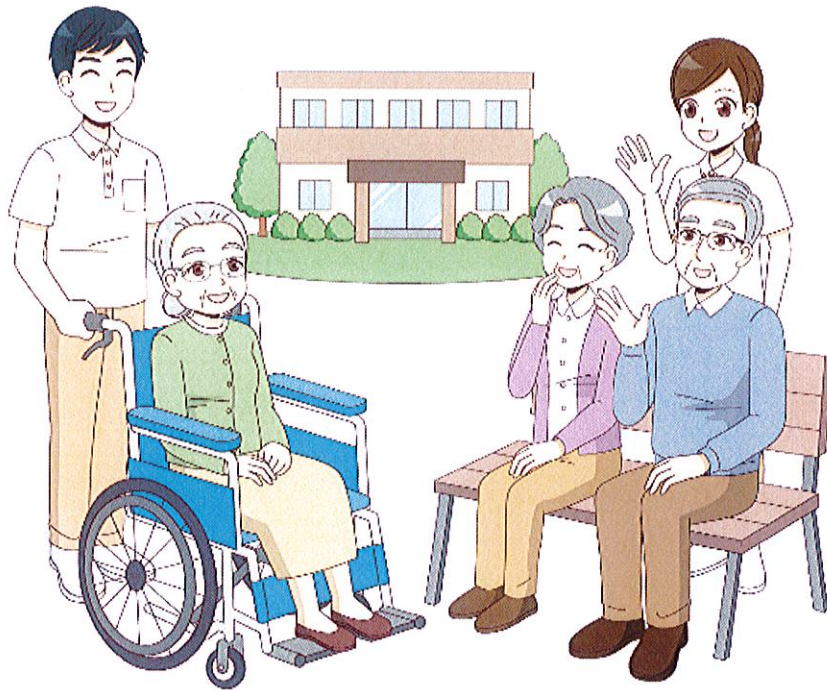


2023 年度事業計画



指定介護老人福祉施設・短期入所生活介護施設キャッシル真和
ケアハウスキャッシル真和
キャッシル真和デイサービス
キャッシル真和デイサービス（日常生活支援総合事業）
キャッシル真和デイサービス第2
キャッシル真和デイサービス第2（日常生活支援総合事業）
居宅介護支援事業所キャッシル真和
キャッシル真和地域サポート型特養



指 定 介 護 老 人 福 祉 施 設
短 期 入 所 者 生 活 介 護

指定介護老人福祉施設キャッシル真和事業計画

短期入所生活介護施設キャッシル真和事業計画

基本理念

(安心) (交流) (信頼) のみっつのわ (3つの輪) を基本理念とし、**真**のやすらぎとふれあいの**和**を求め続けていく。

入所者の人間らしい生活の確保

個人個人の家庭の延長とし、全体の福祉に反しない限り個人としての家庭生活に準じたものとなるよう努力する。

マイホームな施設

入浴 入所者の心身状況に合わせて、臥床式特殊浴槽、座位式特殊浴槽 (2台)、一般浴槽を利用し入浴していただきます。

日常生活 ・「朝起きて夜寝る」体調不良者を除き全員離床
・「排泄はトイレで」体調不良者を除き日中はトイレでの排泄

身体拘束廃止 入所者の行動の自由を拘束することなく、介護職員の見守り体制の強化で対応

看取り ご本人・ご家族の希望により終末期を施設で過ごしていただけるよう看護師を中心に嘱託医師・医療機関との24時間連絡体制の確保

重度化対策 看護師不在の夜間においても待機看護師を配置し、施設からの連絡を可能にし、必要な場合には施設からの緊急の呼び出しに応じて出勤できる体制確保

吸引 介護職員に吸引等の医療行為ができるよう資格取得に努める

口腔機能維持管理 歯科医師、歯科衛生士の指導の下に入所者の口腔ケア・マネジメントに係る計画を策定する
また、歯科衛生士による各人月2回の口腔ケアを行う

栄養マネジメント 管理栄養士による「栄養スクリーニング」を行い、それを踏まえて入所者毎の解決すべき課題を把握する「栄養アセスメント」

を行う

褥瘡 各個人に合わせた計画書を作成し3か月ごとの評価をする。
また、体位交換が必要な入所者に対しては、それぞれに合ったクッション位置を検討し正しく体位交換をする

食事 入所者の楽しみのひとつであり、健康管理に必要なものです。
各人の嗜好調査の結果や身体状況に配慮した献立を作成し、それぞれが自分のペースでゆっくりと食事が摂れるよう工夫する

「お箸の国です日本は」という考え方をもとに食事摂取用具は、可能な限り箸の使用に取り組んでいきます。お箸は、入所者にとって使い慣れたものであり、リハビリや誤嚥防止にもなります。補助的に配膳時にスプーン等もつけます。

食事形態の見直しを図り、咀嚼、嚥下可能な刻み食の方については、配膳後に職員が可能な大きさにカットします。


また、極刻み食の方については誤嚥防止に努めるとともに食欲がわくように通常食と似た感じのソフト食を作り提供します。

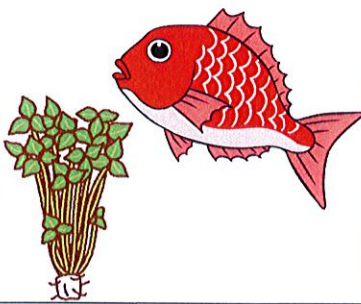
食べたものを吐き出される方や体調不良者にはその都度、看護師の指示によりミキサー食や回復食を提供します。

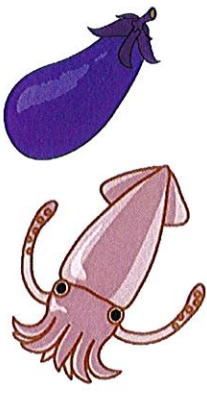
施設では、経口摂取を基本として特に食事に力を入れています。

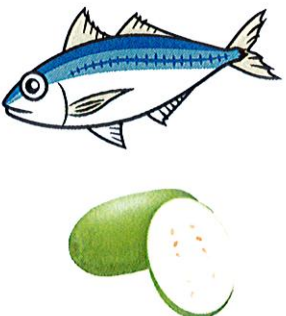
ランチビュッフェ

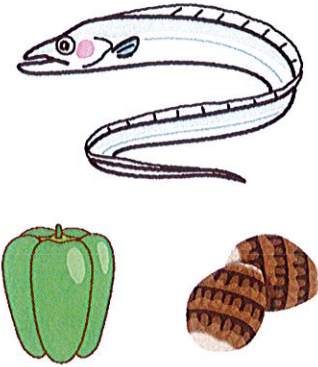
日常の食事に変化をつけて楽しんでいただくため、今年度は旬の食材を使ったランチビュッフェを実施します。

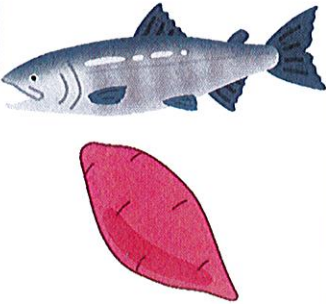
月	旬の食材	献立
4	 筍 新玉ねぎ アスパラ さやえんどう しらす 鱈 桜エビ	若竹煮
		しらすとアスパラのペペロンチーノ
		新玉と桜エビのかき揚げ
		牛肉と筍のキャベツ炒め物
		さやえんどうの卵とじ
		鱈の照り焼き
		しらす丼

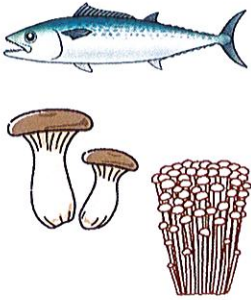
月	旬の食材	献立	
5	新ごぼう 青梗菜 鯛 鯉 ジャガ芋 三つ葉 ニラ		筑前煮
			ふきの梅おかか煮
			マーボー春雨
			鯛の塩焼き
			三つ葉のおひたし
			ニラ肉炒め
			豚汁

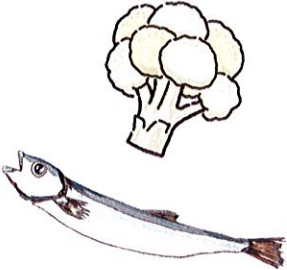
月	旬の食材	献立	
6	モロヘイヤ 大葉 枝豆 グリンピース 茄子 ズッキーニ イカ 鰯 インゲン		鰯の蒲焼
			イカの天ぷら
			豚肉の梅紫蘇巻き焼き
			揚げ茄子
			ズッキーニのミートグラタン
			枝豆コーン
			いんげんの胡麻和え
			グリンピースご飯
			モロヘイヤのおひたし

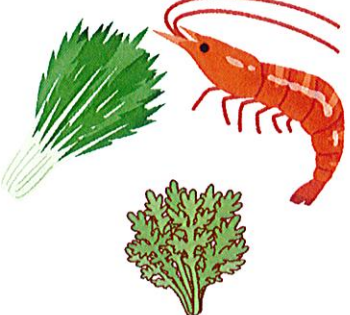
月	旬の食材	献立	
7	鰯 うなぎ 海老 オクラ 胡瓜 冬瓜 トマト ゴーヤ		ゴーヤチャンプルー
			鰯フライ
			ウナ奴
			海老と冬瓜の煮物
			胡瓜の酢の物
			夏野菜のおろし合え
			七夕素麺
			オクラと牛肉のスタミナ炒め

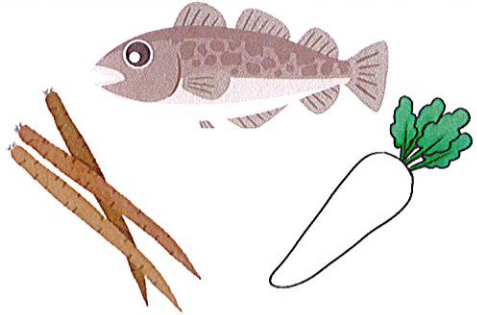
月	旬の食材		献立
8	ピーマン パプリカ ニンニク 里芋 ミョウガ しし唐 太刀魚 穴子 南瓜		太刀魚の竜田揚げ
			野菜たっぷりの豚しゃぶ
			しし唐とひき肉の炒め物
			穴子飯
			里芋の煮っころがし
			焼き野菜のマリネ
			南瓜のサラダ
			のっぺい汁
			ガーリックトースト

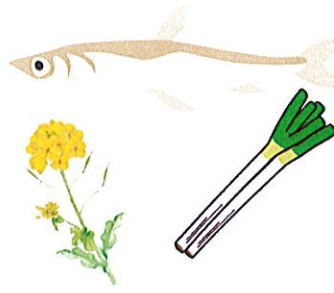
月	旬の食材		献立
9	さつま芋 しめじ まいたけ セロリ 蓮根 南瓜 秋刀魚 鮭		秋刀魚の塩焼き
			鮭のちゃんちゃん焼き
			根菜の酢豚
			焼ききのおおろし合え
			南瓜の旨煮
			セロリの金平
			さつま芋ご飯
			ほうとう汁

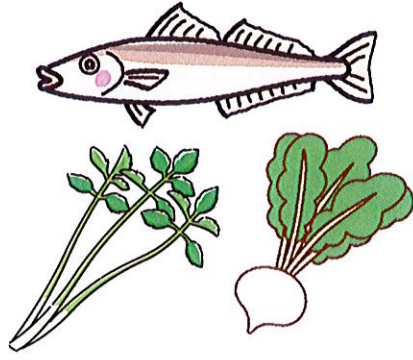
月	旬の食材		献立
10	エノキ なめこ 人参 マッシュルーム 鱈 エリンギ 銀杏 生姜		鱈の山椒焼き
			豚の生姜焼き
			鶏とじゃが芋の胡麻唐揚げ
			エノキのゆかり上げ
			エリンギのソテー
			人参しりしり
			なめこ汁
			海老とマッシュルームのピラフ

月	旬の食材		献立
11	カリフラワー 大根 長ネギ 野沢菜 蓮根 ししゃも たらこ		蓮根のはさみ揚げ
			炒り鶏
			焼きししゃも
			大根サラダ
			豆腐と長ネギのたらこあん
			たらこのスパゲッティ
			野沢菜ご飯

月	旬の食材		献立
12	水菜 白菜 春菊 かぶ 高菜 ニラ 海老 さつま芋		ハリハリ鍋
			鶏肉とかぶの旨煮
			さつま芋のレモン煮
			ビーフシチュー
			高菜炒飯
			ニラ玉スープ
			さつま芋金平 海老しんじょうのあんかけ

月	旬の食材		献立
1	ゴボウ 山芋 白菜 大根 ブリ 鱧 牡蛎		おからのバーグ
			ブリ大根
			鱧と春菊の鍋
			カキフライ
			金平ごぼう
			とろろご飯
			大根サラダ

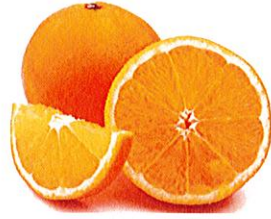
月	旬の食材		献立
2	白菜 白ネギ もやし ごぼう ほうれん草 菜の花 ブロッコリー 公魚		豚肉と白菜の重ね蒸し
			公魚の南蛮漬け
			菜の花の辛し和え
			ほうれん草のソテー
			ジャーマンポテト
			山菜ご飯
			クリームチャウダー
			もやしのナムル

月	旬の食材		献立
3	うど かぶ 椎茸 せり 鯛 わけぎ 鱈 鱈 鱈		豚肉とかぶの甘辛炒め
			鯛めし
			うどとアサリの煮物
			椎茸シューマイ
			鱈の味噌漬け
			鱈の天ぷら
			わけぎのぬた和え
			赤だし
			セリのおひたし

ランチビュッフェは1階のホールで月1回開催し、好きな物を好きなだけ食べていただきます。

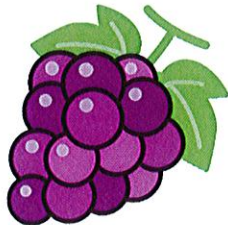
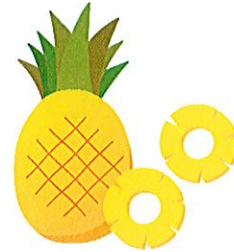
おやつバイキング 旬の食材を使ったおやつ

月	献立	
4	苺	パンケーキ
		パイ
		プリン
		サンドイッチ
		クッキー



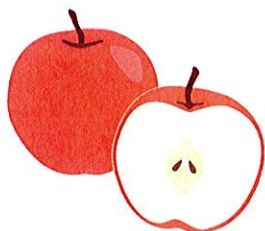
月	献立	
5	みかん	ゼリー
		サンドイッチ
		パウンドケーキ
		ヨーグルト
		スコーン

月	献立	
6	パイナップル	パウンドケーキ
		パイ
		クッキー
		パンケーキ
		タルト



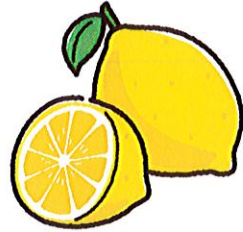
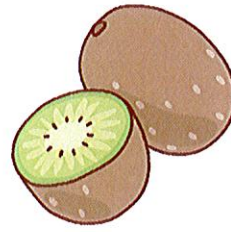
月	献立	
7	ぶどう	ゼリー
		クッキー (レーズンバター)
		パイ
		蒸しパン
		スムージー

月	献立	
8	桃	ミニパフェ
		ゼリー
		パンケーキ
		クッキー
		ヨーグルト



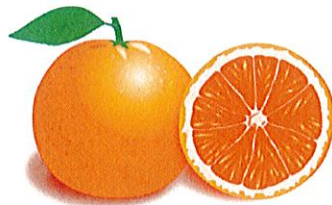
月	献立	
9	りんご	パイ
		焼きリンゴ
		ヨーグルト
		パウンドケーキ
		クッキー

月	献立	
10	キウイ	ヨーグルト
		パンケーキ
		サンドイッチ
		ゼリー
		パウンドケーキ



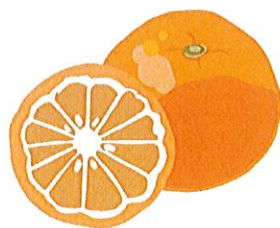
月	献立	
11	レモン	パウンドケーキ
		クッキー
		ゼリー
		蒸しパン
		パイ

月	献立	
12	ベリー類	パイ
		クッキー
		ヨーグルト
		パンケーキ
		タルト



月	献立	
1	オレンジ	クッキー
		パウンドケーキ
		ゼリー
		パンケーキ
		スコーン


月	献立	
2	マンゴー	プリン
		スムージー
		スコーン
		パンケーキ
		サンド





月	献立	
3	甘夏	パンケーキ
		パイ
		ゼリー
		パウンドケーキ
		サンドイッチ

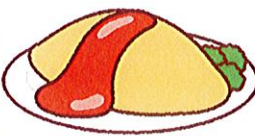
ライブキッチン


入所者の目の前で厨房職員が作る人気メニュー


月	献立		
4		トンカツ	
		170度Cに熱した油にきつね色になるまでじっくり揚げ熱々を提供	千切りキャベツ
			金平ごぼう
			味噌汁
		白飯・漬物	

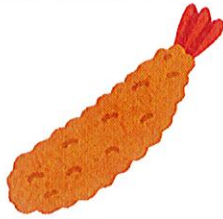
月	献立		
5		焼きそば	
		シンプルな味付け、鉄板で調理し、フライパンとの違いを味わっていただきます	煮やっこ
			おにぎり
			味噌汁
		漬物	


月	献立		
6		ステーキ	
		肉・野菜を次々と焼いていくのが特徴	焼き野菜
			ナポリタン
			ライス 味噌汁


月	献立		
7		オムライス	
		ふわふわ卵のオムライス 目の前で焼いて楽しんでいただきます	コールスローサラダ
			コンソメスープ
			フルーツヨーグルト


月	献立		
8		コロッケ	
		外はサクサク、中はホクホクの揚げたて定番コロッケです	マカロニサラダ
			小松菜とじゃこのソテー
			漬物 ご飯 味噌汁


月	献立		
9		豚の生姜焼き	
		生姜、酒に漬け込むことでしっかり柔らかく鉄板で焼き上げる	千切りキャベツ
			カニカマと胡瓜の酢の物
			漬物・ご飯・汁

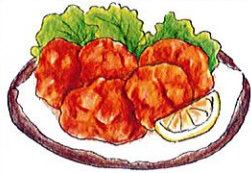
月	献立		
10		海老フライ	
		フライヤーで揚げたてプリプリの海老フライに手作りタルタルソースを添えて提供	ほうれん草のおひたし
			ポテトサラダ
			漬物
			ご飯・赤だし

月	献立		
11		チキン南蛮	
		揚げたてフワフワの衣にさっぱり甘酢で仕上げます	ひじき煮
			漬物・ご飯
			卵スープ

月	献立		
12		ハンバーグ	
		合いびきミンチをしっかりこねて高温の鉄板で焼き上げます	フライドポテト
			温野菜サラダ
			漬物・ご飯・スープ

月	献立		
1		ラーメン	
		こだわりの鶏がらスープに目の前で湯切りした麺を入れ、昔懐かしい味をお出しします	揚げシューマイ
			おにぎり
			漬物
			杏仁豆腐

月	献立		
2		ちゃんこ鍋	
		たっぷりの肉、野菜を炊いてうまみたっぷりの鍋で温まっています	漬物
			ご飯
			カクテルフルーツ

月	献立		
3		鶏の唐揚げ	
		ジューシー、フワフワ唐揚げを目の前で揚げます	塩キャベツサラダ
			厚焼き玉子
			漬物・ご飯・中華スープ

カフェテリア献立

月2回、2階食堂において2つの献立の中からその場で好きな方を選んでいただく。

月	献立			
4	1回目	主菜	鯛の鳴門蒸し	チキンステーキ
	2回目	主食	アーモンドトースト&スパ	オムライス

月	献立			
5	1回目	主食	穴子の押し寿司	メロンパントースト
	2回目	主菜	鱈のフリッター	鶏チャーシュー

月	献立			
6	1回目	主菜	鯖の木の芽味噌焼き	肉詰めピーマンのフライ
	2回目	主食	焼きそばパン	たこ飯いなり

月	献立			
7	1回目	主菜	豚の角煮	ゴボウのさつま揚げ
	2回目	主食	ライスバーガー	ミックスサンド&ポテト

月	献立			
8	1回目	主菜	卵の袋煮	チキンカツ
	2回目	主食	カツ飯	あんこトースト

月	献立			
9	1回目	主食	サラダ巻き	ホットドッグ
	2回目	主菜	秋鮭とキノコのホイル焼き	スコッチエッグ

月	献立			
10	1回目	主食	鯖寿司	和風チーズトースト
	2回目	主菜	鶏ささ身のロール天ぷら	うまき

月	献立			
11	1回目	主菜	肉巻きポテト	白身魚のフリッター
	2回目	主食	茶巾寿司	揚げパン

月	献立			
12	1回目	主菜	ブリの生姜醤油焼き	うま塩揚げ鶏団子
	2回目	主食	海老の押し寿司	ハムカツサンド

月	献立			
1	1回目	主菜	チーズインハンバーグ	鱈のかぶら蒸し
	2回目	主食	焼きおにぎり	コロッケパン

月	献立			
2	1回目	主菜	豚カルビ	春菊と海老のかき揚げ
	2回目	主食	手まり寿司	シュガーバタートースト

月	献立			
3	1回目	主菜	豚肉と枝豆のカレー風味春巻き	鯛の桜蒸し
	2回目	主食	ビーフカツバーガー	助六寿司

選択献立

月2回、当日午前中に、あらかじめ2つの献立を提示説明し、選んでいただき夕食に提供します。

月	献立			
4	1回目	主食	穴子丼	天津飯
	2回目	主菜	すき煮	揚げ鯖のみぞれあんかけ

月	献立			
5	1回目	主食	カレーライス	五目炒飯
	2回目	主菜	だし巻き	カツオのたたき

月	献立			
6	1回目	主菜	鯖の錦焼き	鶏の揚げ煮
	2回目	主食	ビビンバ丼	木の葉丼

月	献立			
7	1回目	主菜	鱈の南蛮漬け	牛しゃぶ
	2回目	主食	鶏そぼろ丼	ハヤシライス

月	献立			
8	1回目	主食	かき揚げ丼	しらす丼
	2回目	主菜	蒸し鶏の梅肉ソースかけ	白身魚のカレー揚げ

月	献立			
9	1回目	主菜	海老チリ	蟹クリームコロッケ
	2回目	主食	牛丼	卵丼

月	献立			
10	1回目	主菜	里芋の和風コロッケ	チーズオムレツ
	2回目	主食	かき揚げそば	肉うどん

月	献立			
11	1回目	主食	中華丼	親子丼
	2回目	主菜	かぼちゃの肉巻きフライ	鮭のムニエル

月	献立			
12	1回目	主食	五目あんかけうどん	肉そば
	2回目	主菜	高野豆腐の射込み煮	鮭の粕漬け焼き

月	献立			
1	1回目	主菜	おでん	鱈ちり豆腐
	2回目	主食	焼肉丼	鰯の蒲焼丼

月	献立			
2	1回目	主菜	柚子塩チキン	ブリの照り焼き
	2回目	主食	麻婆丼	カツ丼


月	献立			
3	1回目	主食	焼きそば	カレーうどん
	2回目	主菜	手作りロールキャベツ	鰯のチーズフライ

食の記念日


食の記念日として入所者に由来を説明し〇〇の食材を使った献立を昼食に提供します。


月	日	〇〇の日		由来
4	8	おからの日 献立 おからコロッケ		一般社団法人 日本乾燥おから協会が制定 卵の花と所縁のあるお釈迦様の誕生を祝う花祭りが行われる日にちなんで

月	日	〇〇の日		由来
5	4	巻き寿司の日 献立 巻き寿司		卵焼きなどを製造する株式会社あじかんが制定 季節の始まりである立春・立夏・立秋・立冬に巻き寿司を食べると幸福が訪れると言われていたことから立夏の前日にあたる5月4日を「巻き寿司の日」にした。


月	日	〇〇の日		由来
6	2	オムレツの日 献立 オムレツ		日本シュリンク包装卵協会が制定 6月2日の語呂合わせ「オム (06) レツ (02)」が由来

月	日	〇〇の日		由来
7	7	高菜の日 献立 高菜炒飯		全日本漬物協同組合連合会が制定 「菜っ葉」と「高菜」2つの語呂をかけたことが由来

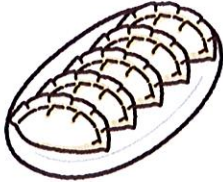
月	日	〇〇の日		由来
8	5	親子丼の日 献立 親子丼		関西鶏卵流通協議会が制定 「親子 (085) の語呂合わせが由来

月	日	〇〇の日		由来
9	8	<p>ハヤシの日</p> <p>献立 ハヤシライス</p>		<p>株式会社 Junk 堂書店が制定 同社の丸善株式会社の創始者で ハヤシライスの考案者であると される早矢仕有的（はやし ゆ うてき）の誕生日が由来</p>

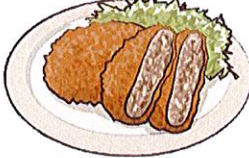
月	日	〇〇の日		由来
10	2	<p>豚骨ラーメンの日</p> <p>献立 豚骨ラーメン</p>		<p>福岡県久留米市の「久留米ラ ーメン会」が制定 「とん (10) こつ (2)」の語 呂合わせが由来</p>

月	日	〇〇の日		由来
11	3	<p>高野豆腐の日</p> <p>献立 高野豆腐の炊 合せ</p>		<p>全国凍豆腐工業協同組合連合会 が新年のお節料理で高野豆腐を 食べてほしいという思いを込め て制定 「高野 (こうや) =58」の語呂 合わせで新年まで残り 58 日ある 11月3日を「高野豆腐」の日に</p>

月	日	〇〇の日		由来
12	21	<p>はんぺんの日</p> <p>献立 はんぺんの紫蘇チ ーズフライ</p>		<p>東京都蒲鉾水産加工業協同組 合が制定 冬至の日に「ん」が2つ以上 含まれる食べ物を食べると無 病息災に過ごせるといいうい 伝えが由来</p>

月	日	〇〇の日		由来
1	25	<p>餃子の日</p> <p>献立 焼き餃子</p>		<p>味の素冷凍食品株式会社が制 定 餃子が生まれた中国では、旧 正月に餃子を食べる習慣があ ることが由来</p>

月	日	〇〇の日		由来
2	22	おでんの日		新潟の越乃おでん会が制定 おでんを食べる時に「フーフー」 と息をかけて食べることが由来

月	日	〇〇の日		由来
3	7	メンチカツの日		株式会社味のちぬやが制定 「ミン(3)チ(7)」の語呂合 わせが由来

季節に合わせた贅沢ご飯

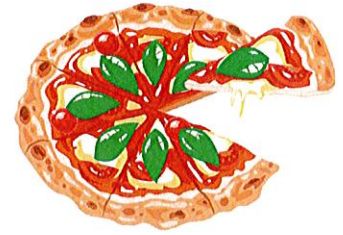
旬の食材を使っの炊き込みご飯や井等を昼食に提供します。

月	献立	主な材料
4	春野菜の天井	海老 新玉ねぎ 新じゃが スナックエンドウ さつま芋
5	深川めし	あさり
6	鯛のゴマ漬け井	鯛 ごま 大葉
7	ねばねばバクダン井	納豆 オクラ とろろ しらす
8	うな玉井	うなぎ 卵 三つ葉
9	チャーシュー井	豚バラブロック 白ネギ しし唐
10	ローストビーフ井	ローストビーフ エリンギ
11	海鮮三色井	ネギ鮪 秋鮭 金糸卵
12	焼き鳥井	鶏もも 根深葱
1	ポキ井	鮪 アボカド ニンニク
2	海鮮ちらし寿司	蟹 海老 鮪 金糸卵
3	海老天井	海老 さつま芋 しめじ 玉葱

軽食喫茶

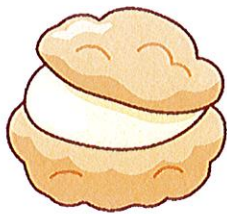
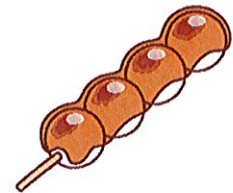
毎週日曜日に15時から1階で2品から選んで食べていただきます。

月	週	献立	
4	第1週	ピザ	ハンバーガー
	第2週	フライドポテト	チキンナゲット
	第3週	うどん	そば (たぬき きつね)
	第4週	ラーメン	焼きそば
	第5週	プリン	みたらし団子



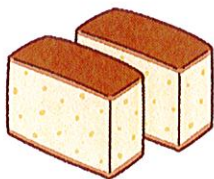
月	週	献立	
5	第1週	カステラ	クッキー
	第2週	羊羹	おしるこ
	第3週	餃子トースト	ジャムトースト
	第4週	チョコパイ	どら焼き

月	週	献立	
6	第1週	コーヒーゼリー	みたらし団子
	第2週	ゴマ団子	きな粉パン
	第3週	メープルパンケーキ	餃子パンケーキ
	第4週	ポテサラサンドイッチ	ハムサンドイッチ



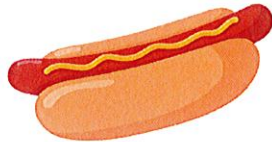
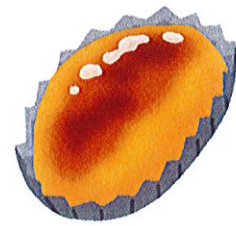
月	週	献立	
7	第1週	卵ドッグ	ホットドッグ
	第2週	ドーナツ	バームクーヘン
	第3週	蒸しパン	肉まん
	第4週	わらび餅	芋羊羹
	第5週	フレンチトースト	シュークリーム

月	週	献立	
8	第1週	ピザ	ハンバーガー
	第2週	フライドポテト	チキンナゲット
	第3週	うどん	そば (たぬき きつね)
	第4週	ラーメン	焼きそば



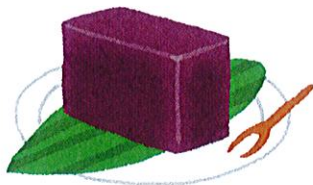
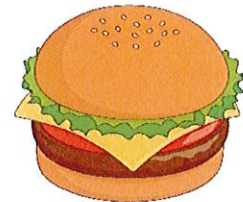
月	週	献立	
9	第1週	カステラ	クッキー
	第2週	羊羹	おしるこ
	第3週	餃子トースト	ジャムトースト
	第4週	チョコパイ	どら焼き

月	週	献立	
10	第1週	コーヒーゼリー	みたらし団子
	第2週	ゴマ団子	きな粉パン
	第3週	メープルパンケーキ	餡子パンケーキ
	第4週	ポテサラサンドイッチ	ハムサンドイッチ
	第5週	揚げたこ焼き	スイートポテト



月	週	献立	
11	第1週	卵ドッグ	ホットドッグ
	第2週	ドーナツ	バームクーヘン
	第3週	蒸しパン	肉まん
	第4週	わらび餅	芋羊羹

月	週	献立		
12	第1週	ピザ	ハンバーガー	
	第2週	フライドポテト	チキンナゲット	
	第3週	うどん	そば	(たぬき きつね)
	第4週	ラーメン	焼きそば	



月	週	献立	
1	第1週	カステラ	クッキー
	第2週	羊羹	おしるこ
	第3週	餡子トースト	ジャムトースト
	第4週	チョコパイ	どら焼き

月	週	献立	
2	第1週	コーヒーゼリー	みたらし団子
	第2週	ゴマ団子	きな粉パン
	第3週	メープルパンケーキ	餡子パンケーキ
	第4週	ポテサラサンドイッチ	ハムサンドイッチ



月	週	献立	
3	第1週	卵ドッグ	ホットドッグ
	第2週	ドーナツ	バームクーヘン
	第3週	蒸しパン	肉まん
	第4週	わらび餅	芋羊羹

「療養食」の提供を行います。

入所者の疾病治療の直接手段として、医師の発行する食事せんに基づいて、利用者の年齢、病状等に対応した栄養量や内容を有する治療食を提供します。

残存機能を活かす施設

個別機能訓練の実施 入所者に対し、専属の機能訓練指導員を中心に各職種の職員が共同して各人の目標、実施方法等の内容とする「個別機能訓練計画」を作成します。

そして、これに基づいて行った個別機能訓練の効果、実施方法等について評価を行い、3ヶ月毎にご家族に説明します。

健康データの伝達 週1回の嘱託医の診察と年2回の健康診断の実施、健康データを正確に把握し・分析し、伝達できるシステムを確立します。

余暇を楽しむ施設

クラブ活動の充実 生きがいに結びつくさまざまな活動を考え、これらの活動にあたっては基本的には入所者の自主判断に委ねることを条件に職員は取り組む姿勢や継続的な参加に努力し、決して入所者に強要せず自由であることを明確にします。

実施クラブ名

お抹茶クラブ・クッキングクラブ・アロマクラブ・メールクラブ・音楽クラブ・体操クラブ・習字クラブ・運動クラブ・アートクラブ・カラオケクラブ・ムービークラブ

施設内行事 誕生会や季節の行事・交流会等については、新型コロナの影響で現在施設内行事を中止しておりますので今年度の行事予定は掲載しないでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

外出予定 これまで、年3回のバス旅行や毎月のお買い物等の外出を計画しておりましたが新型コロナウイルスの影響で現在計画するのが無理ですのでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

記念行事 これまで、毎月30（みつわ）日を「みつわの日」として、入所者に喜んでいただける記念行事を行っていましたが、新型コロナウイルスの影響で現在計画するのが無理ですのでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

職員とともに歩む施設

職員配置（2023年4月1日 予定）

区分	施設長	事務長	事務員	生活相談員	介護支援専門員
常勤職員			1	1	
兼務職員	1	1		1	1
区分	看護職員	介護職員	管理栄養士	栄養士	調理員
常勤職員	2	9	1		4
技能実習生		4			
パート職員		15			1
うち常勤パート		8			
派遣職員		3			
区分	機能訓練指導員	医師	歯科衛生士		
常勤職員	1				
非常勤		3	1		

施設内研修 毎月1回、外部の専門家に依頼したり、研修委員会の職員が講師になったりして基本的に午後7時から行っていましたが、新型コロナウイルスの影響で現在計画するのが無理ですのでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

委員会活動

職員が自主的に委員会に入り、委員会活動を行います。

委員会名	委員数	活動内容
行事委員会	8	誕生会の計画・実施・ボランティアの受け入れ
アクティビティ委員会	11	年1回の祭り・年2回のバザー・年3回のバス旅行等の計画・実施
節約委員会	4	備品の点検、消耗品等の無駄を省く計画、能率的な節約方法の提案・実施
研修委員会	5	毎月の施設内研修の計画・実施
レター委員会	6	広報紙の作成・発行 ホームページの作成・更新
経営会議	6	利用者を獲得し、増収へ向けて対応を考える

施設長を中心に各職種の職員が参加します。

委員会名	回数	参加人数 予定
	内容	
身体拘束廃止委員会	2か月に1回の開催、年2回の研修	18
	(委員会) 2か月での身体拘束の実施件数と危ない方への対策 (研修) 事例研修、マニュアルの確認、高齢者虐待、個人情報守秘義務について	
事故発生防止委員会	2か月に1回の開催、年2回の研修	18
	(委員会) 2か月での事故報告書とヒヤリハットの確認 (研修) 事例研修、マニュアルの見直し、リスクマネジメント、事故報告書の書き方	
吸引・胃ろうに関する安全委員会	2か月に1回の開催、年2回の研修	18
	(委員会) マニュアルの見直し(登録喀痰吸引事業について、介護事故及び緊急時対応について、実施報告書について) (研修) 喀痰吸引等の業務に従事する介護職員の手技の確認、資格取得時における習得内容の確認、心肺蘇生訓練など	
褥瘡発生防止委員会	2か月に1回の開催、年2回の研修	19
	(委員会) 褥瘡予防に関する情報収集、マニュアルの見直し (研修) 褥瘡発生防止に対する知識の習得、施設方針の徹底	
感染対策委員会	2か月に1回の開催、年2回の研修、年2回の訓練	35
	(委員会) 施設内感染対策の立案、マニュアルの見直し、新入所者の感染症既往の把握、入所者・職員の健康状態の把握、感染症発生時の対応、各部署での感染対策実施状況の把握と評価等 (研修) 感染対策の基礎的内容、感染対策の適切な知識の普及を啓発、指針に基づく衛生管理の徹底、指針に基づく衛生的ケア (訓練) 実際に感染症が発生した場合の想定、発生時の対応についての訓練、事業所内の役割分担の確認、感染対策をしたうえでのケアの練習	
医療安全管理委員会	年1回の開催、年2回の研修	5
	(委員会) 指針の見直し (研修) 採血の安全な実施策について、標準予防策の基本的な手技について、入所者の内服薬について、インシデント、アクシデントレポートについて、医療品使用介助について	
看取り委員会	年1回の開催、年2回の研修	18
	(委員会) 指針の見直し (研修) 看取り介護の理念と理解、死生観教育、死へのアプローチ、看取り期に起こりうる機能的・精神的変化への対応、チームケアの充実、家族への援助法	
感染対策指針	年2回の研修	5
	施設外研修の報告	

	感染発生時の対応 感染対策マニュアル参考 感染対策指針の見直し	
医薬品安全使用の為の業務手順書	年2回の研修	5
	安全管理が必要な医薬品に関する事故発生時の対応と対策	
人権擁護・虐待防止委員会	3か月に1回の開催、年2回の研修	3 2
	(委員会) 指針の見直し (研修) 入所者・利用者の人権の擁護、虐待防止等のための措置	
新興感染症等発生時における業務継続計画	年2回の研修、年2回の訓練 (※中途採用者には個別指導	3 5
	(研修) 感染症及び災害に係る業務継続計画の具体的内容の職員間共有、平常時の対応の必要性、緊急時の対応に係る理解の励行 (訓練) 業務継続計画に基づく事業所内の役割分担の確認、感染症や災害が発生した場合の実践ケア演習	

スキルアップ研修 相談員が中心にパート職員を含めた特養・ショート的全職員

	内容	担当介護職員
4	介護職のやってはいけない医療行為について	三浦 真吾
5	事故防止、書類の書き方について	白井 正晃
6	感染症対策 (食中毒)	北川 英樹
7	身体拘束、ハラスメントについて	長田 和香
8	介護技術 (排泄・移乗) について	高橋 聡
9	認知症ケア (高齢者接遇) について	米井 昭博
10	残存機能の活用について	伊藤 祐介
11	コミュニケーション能力の向上 (報告・連絡・相談) について	横山 学
12	観察と記録について	菅原 正明
1	流行している感染症について	森本友里子
2	事故防止 リスクマネジメントについて	山下 輝芳
3	身体拘束 虐待について	福本 司

利用者（特養）の増員計画

目標：要介護度4で稼働率98%

見守りを強化し転倒等の事故を防止し、入院日数を減らす。

利用者（ショートステイ）の増員計画

目標：利用率75%を目指す

- 1 新規利用者に対して、継続利用に繋げていけるよう援助する。
そのためには、家族・ケアマネージャーと密に連携を取り、スムーズな受け入れが出来る施設を目指す。
- 2 利用者に「来てよかった」「楽しかった」「また、来たい」と思っただけの施設を目指していく。
そのためには、一人一人の能力を把握し、レクリエーションの充実を図り、利用者にとって「楽しい施設」「安心できる施設」を目指す。



ケ ア ハ ウ ス

ケアハウスキャッシル真和事業計画

1 運営方針

原則として60歳以上で身体機能の低下や高齢のため独立して生活するのに不安のある方に対し、安心して生活していただける場の提供

2 職員配置 (2022年4月1日 予定)

区分	施設長	生活相談員	介護職員	調理員
常勤職員		1	1	2
兼務職員	1			

3 費用

生活費 46,940円
円 (冬季加算 2,160円)
事務費 10,100円～92,300円
(前年度の収入により負担額が変動します)
管理費 35,000円
その他 居室内の電気代・水道代・電話料金



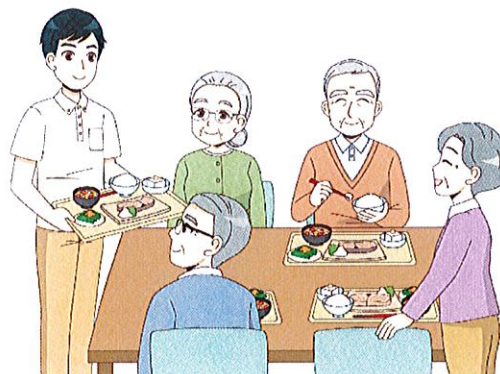
居室内

4 レクリエーション等

カラオケクラブ・アートクラブ・クッキングクラブ
遊びクラブ、お買い物外出等を行っていましたが新型コロナウイルスの影響で現在計画するのが無理ですのでコロナ収束後からの実施とし、事業報告で記載させていただきます。
朝夕の体操等できることは、自粛生活によるフレイル等の予防の為行っています
併設施設の食事バイキング等食事の行事に参加していただきます

5 その他

24時間併設施設職員が緊急対応します
週1回の医師による回診があります



利用者（ケアハウス）の増員計画

目標：実稼働率 97%

- 受け入れ年齢に具体的に年齢を表記したが、健康不安、認知症により独居生活が困難で施設を探している方の問い合わせが多く、検討したが入居者の獲得につながらず。
- ケアハウスの認知度の低さ、PR 不足が問題としてみられる。
このことから、満室にするためにケアハウスの PR も兼ね、空室発生時は包括・居宅等への定期的な訪問を行う。
昨年から使用している「こんな不安を解消します」のパンフレットで分かりやすく情報提供し、ケアハウスで入居可能な問い合わせを増やし獲得につなげたい。

今年度も継続します。

- ケアハウスのサービスは本人と一緒に出来る状態の場合、掃除・洗濯・健康管理を本人の希望に応じて行う。

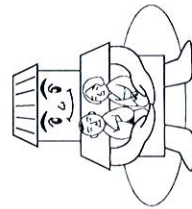
施設嘱託医が主治医の場合は、定期的な検査、健康指導を実施する。

併設デイサービスでの ADL の低下をゆるやかに保つために当施設の自立支援型デイサービスの利用を希望に応じて促していく。

外出に関してはコロナの感染状況により再開する。

- 日曜日、職員対応で限定的ではあるが、入居者の希望者があれば感染対策に留意し、音楽クラブを開催していく。
- カラオケ・アート・クッキングクラブは中止
- 軽食喫茶、朝夕の体操、トランプは希望者に応じ対応していく。

ケアハウスキャッシル真和空室のご案内



月々の費用

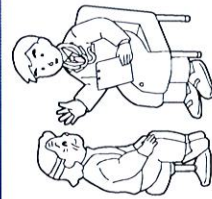
- ・生活費 46,940円 (食事込み)
- ・管理費 35,000円
- ・事務費 前年の収入に応じて

1,500,000円以下→10,100円
2,000,000円まで
100,000増す毎に約3,000円増
2,500,000円まで
100,000増す毎に約5,000円増
3,100,000円まで
100,000増す毎に約7,000円増

- ・自室の電気、水道、電話代は自己負担です。

ケアハウスの特徴として、他高齢者施設より姫路市からの補助金制度により費用が安く設定されています。

身体が心配



希望により週1回の医師の診察を受けることができます

詳しくは

担当 橋本 啓一 まで
お電話ください。
☎079-263-2325



皆さんのこんな不安を
解消します！

食事の支度が難しい

↓

日替わりメニューで提供

一人で入浴が不安

↓

入浴のお手伝い

運動がしたい、リハビリがしたい

↓

同じ建物にある自立支援介護を目指したデイサービス(別途料金)を利用できます。リハビリ機器も揃っています

段差でつまづく

↓

バリアフリーの室内

一人で寂しい

↓

全食事はホールで皆一緒に！
行事やクラブもあり
職員もいますので安心です

夜間は職員不在の為併設施設のナースコールによる対応です。コロナが終息すればクラブ・外出・買い物もできます。



デ イ サ ー ビ ス 一 般 型
総 合 事 業 通 所 介 護

キャッシル真和デイサービスセンター事業計画（一般型）

1 運営方針

利用者が要介護状態となった場合に可能な限りその居宅において、その能力に応じた自立した日常生活が営むことができるよう、本事業所において必要な日常の世話及び個別機能訓練を行うことにより、利用者の社会的な孤立感の解消及び心身機能の維持並びに利用者の家族の身体的、精神的負担の軽減を図ることを目的とします。

また、サービスの提供にあたっては、利用者の要介護状態の軽減又は悪化の防止に資するよう通所介護計画に基づき必要な援助を行います。

そして、居宅介護支援事業者その他、保健医療サービス又は福祉サービスを提供する者との密接な連携に努めます。

2 職員配置（2023年4月1日予定）

区分	管理者	相談員	看護職員	介護職員	機能訓練員	運転手
常勤職員		1	1	5		
兼務職員	1	1	1	1	1	
パート職員			2	1	1	1
区分	理学療法士					
非常勤職員	1					

3 営業日及び営業時間

月曜日～土曜日

午前9時00分～午後6時00分

4 事業実施区域（送迎区域）

姫路市・加西市・福崎町

5 利用料

厚生労働大臣が定める介護報酬の告示上の額

食事代 700円

6 利用者数

35人

7 行事予定

これまで、併施設との合同行事を行ってきましたが新型コロナウイルスの影響で現在施設内行事を中止しておりますので今年度の行事予定は掲載しないでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

8 外出予定

これまで、年3回のバス旅行や毎月のお買い物等の外出を計画しておりましたが新型コロナウイルスの影響で現在計画するのが無理ですのでコロナ収束後からの実施として事業報告で記載させていただきます。

9 レクリエーション

ぬりえ、計算プリント、漢字、ナンプレ等趣味のレクリエーションを行う。
また、季節の作品作り等を行います。

月	季節の作品
4	新聞紙で作る豪華兜
5	お花紙で作る紫陽花カタツムリ
6	紙コップで彦星と織姫の置物
7	紙粘土で作る魚
8	紙テープで作るコスモスの壁画
9	色画用紙で作るハロウィンのランタン
10	折り紙で作る栗ふうせん
11	ポンポン玉で作るクリスマスツリー
12	段ボールで作る絵馬づくり(辰)
1	牛乳パックで作る節分豆入れ
2	ピンポン玉で作るひな人形
3	飛び出すカード(桜)

10 スキルアップデイ職員研修

ポラリス e ラーニングによる研修

月	内容
4	自立支援介護 法人理念
5	事故防止 リスクマネジメント
6	接遇 行動基準
7	身体拘束 虐待防止
8	認知症及び認知症ケア
9	介護予防 要介護度進行予防
10	食中毒予防と感染症
11	感染症予防とまん延防止対策
12	倫理 法令遵守
1	防災対策
2	パワーリハ P ウオーク
3	基本ケア(水分 排泄 食事 運動)

11 リハビリの強化

曜日	内容
月	理学療法士による可動域訓練
	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法
火	鍼灸師によるマッサージやリハビリ体操
	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法
水	鍼灸師によるマッサージやリハビリ体操
	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法
木	理学療法士による可動域訓練
	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法
金	鍼灸師によるマッサージやリハビリ体操
	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法
土	看護師による日常動作訓練やパワーリハ、ウオターベット、温熱療法

パワーリハとは

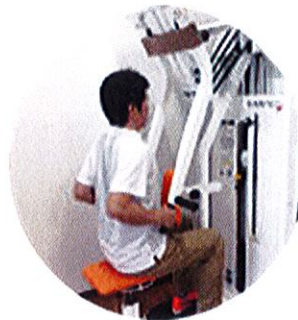
専用マシンで低負担の運動を繰り返すことにより活動量を増加させ体力向上を。同時に老化や疾患によって使われなくなった筋肉を動かすことで「立ち上がる」「歩く」といった日常生活の基本となる動作能力の向上を狙います。さらに低負担の運動（有酸素運動）は副交感神経を優位にし、心身ともにリラックスする効果があります。

レッグプレス



椅子からの立ち上がり・座り動作をスムーズにする

ローイングMF



肩甲骨の動きを滑らかにし、姿勢を改善する

ヒップAB

浴槽に入る・車に乗り込むというまたぎ動作をスムーズにする

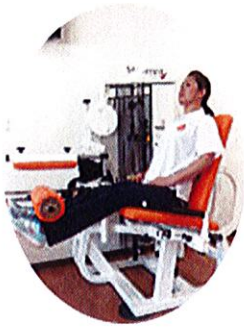


立ち上がりの際の体重移動と上肢の起き上がり動作をスムーズにする

トーンEXT



レッグEXT



歩行時に必要な足の曲げ・伸ばしをスムーズにする

チェストプレス



洗濯など、肩より上にあるものに手を伸ばす動作をスムーズにする



安全免荷付の歩行マシン『Pウォーク』により安全な室内リハビリをおこない、歩行が安定してきたところで外出歩行訓練に移ります。ご利用者様一人ひとりの段階に応じた歩行訓練を実施します。

12 キャッシル真和介護 NST

一昨年度に自立支援の取組みをするにあたり、キャッシル介護 NST を立ち上げたのを継続します。

全員に MNA-SF（簡易栄養状態評価表）と AWGS2019（サルコペニア診断基準表）を利用して低栄養とサルコペニアの可能性についてスクリーニングをする。

次に、BMI、CC、考慮すべき基礎疾患、口腔衛生（OHAT）・機能評価（EAT=10）、排便、食事姿勢・摂取動作、食欲と満足度、自宅での普段の食事について栄養アセスメントをする。

そして、ご利用者一人一人の総エネルギー必要量、タンパク質投与量、水分必要量の計算、食形態（UDF 区分）等を区分分けし、栄養サポートプランニングの基本とする。

これまでの調査等により、一人一人の問題点に対し**栄養サポート短期目標**：**サポートプラン**（栄養状態、口腔・嚥下状態、食事姿勢・動作）を作り実施し改善を図り、今後経過を診ながら 3 か月ごとに体重、CC、握力、TUG の測定を行い評価していく。

13 お食事ノートの作成

ご利用者の現在の状況、低栄養スクリーニング・サルコペニアスクリーニング・お口の状態の説明、キャッシル栄養ケアチームからのアドバイス、栄養ケア経過表等を3か月ごとに見直します。

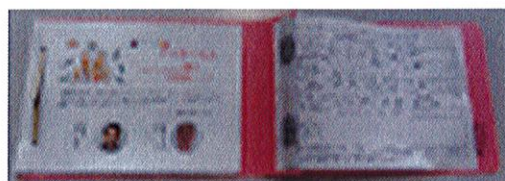
また、フレイルの説明、サルコペニアの説明、キャッシル真和デイサービスの栄養ケアの現状を記載しています。

毎月キャッシル真和デイサービス栄養通信で色々な事を一緒に学びご家族の質問にも答えます。

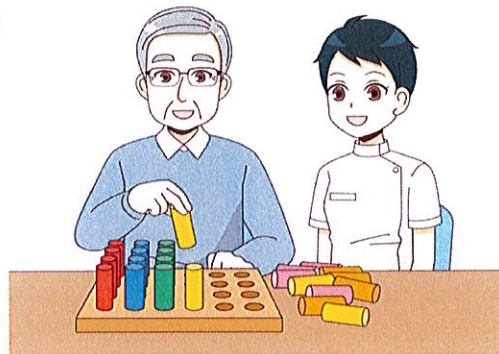
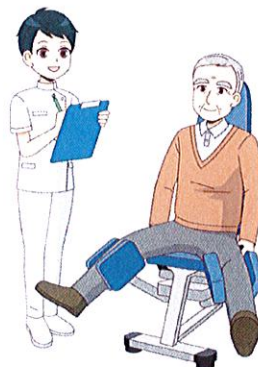
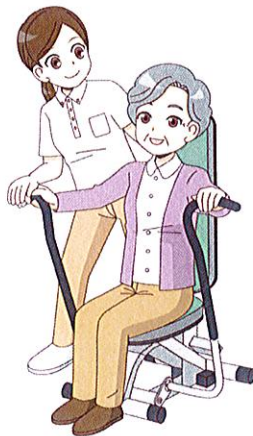
キャッシル真和デイサービス栄養通信

毎月発刊、一緒に学びましょう！

姿勢や食形態を意識する！
誤嚥性肺炎を予防する！
低栄養はなぜ怖い？ 栄養素ってなあに？
お口をきれいにしよう！ 献立のアドバイス
フレイル・サルコペニアを知る！
タンパク質はなぜ大事？
ビタミンDはなぜ大事？
身体を動かすことの大切さを知ろう



「出来ないことをお世話する介護」から「自立を支援する介護」へ



キャッシル真和デイサービスセンター事業計画

(日常生活支援総合事業)

1 運営方針

利用者が予防給付の対象となった場合に可能な限りその居宅において、その能力に応じた自立した日常生活が営むことができるよう、本事業所において必要な日常の世話及び個別機能訓練を行うことにより、利用者の社会的な孤立感の解消及び心身機能の維持並びに利用者の家族の身体的、精神的負担の軽減を図ることを目的とします。

また、サービスの提供にあたっては、利用者の要介護状態の軽減又は悪化の防止に資するよう通所介護計画に基づき必要な援助を行います。

そして、居宅介護支援事業者、その他保健医療サービス又は福祉サービスを提供する者との密接な連携に努めます。

2 職員配置

一般型通所介護事業所の兼務とする

3 営業日及び営業時間

月曜日～土曜日

午前9時00分～午後6時

4 事業実施区域（送迎区域）

姫路市 総合事業は姫路市の方のみ

5 利用料

厚生労働大臣が定める介護報酬の告示上の額

食事代 700円

6 利用者数

一般型通所介護事業所の利用人員35人のうちに含める

その他

行事予定以降の項目についてはキャッシル真和デイサービスセンター事業計画（一般型）と同じとする。

利用者（デイサービス）の増員計画

現在：年間平均稼働率 80.2% 平均介護度 1.98（月）
欠席率 8.1%（月） 平均利用回数 9.79（月）

目標：年間平均稼働率 85% 平均介護度 2.1以上（月）
欠席率 8%以下（月） 平均利用回数 10.5以上（月）
（週2.5～3回利用）

目的：コロナ禍に対応したデイサービスの運営

令和4年度は8月より、家族がコロナウイルス感染症に感染したり、風邪症状のある利用者が増加し、利用者の受け入れができない状況がでてきました。また、第8波ににも入り、欠席率が10%を超える状況で、コロナウイルス感染症の影響が大きくでた印象があります。今後もこのような状況が続くと予想され、感染対策を確実にを行い事業運営を出来るだけ継続できるように努めます。

感染対策は引き続き、職員は出勤前の検温、体調確認。利用者は利用前、昼食後、帰宅前の検温と酸素濃度の測定、健康観察、利用中は定期的な空気の入替え、手洗い、手指消毒を行い、事業所内でのクラスター発生予防に努めます

増員については、ご依頼のある利用者は必ず受け入れができるよう努めます。柔軟に利用者の受け入れが出来るよう職員の能力を向上したり、利用者の変化事項はすぐにケアマネージャーへ報告し、信頼関係の構築に努めます。



デ イ サ ー ビ ス 第 2 一 般 型
総 合 事 業 通 所 介 護

キャッシル真和デイサービスセンター第2事業計画

1 運営方針

利用者が要介護状態となった場合に可能な限りその居宅において、その能力に応じた自立した日常生活が営むことができるよう、本事業所において必要な日常の世話及び個別機能訓練を行うことにより、利用者の社会的な孤立感の解消及び心身機能の維持並びに利用者の家族の身体的、精神的負担の軽減を図ることを目的とします。

また、サービスの提供にあたっては、利用者の要介護状態の軽減又は悪化の防止に資するよう通所介護計画に基づき必要な援助を行います。

そして、居宅介護支援事業者、その他保健医療サービス又は福祉サービスを提供する者との密接な連携に努めます。

2 職員配置 (2022年4月1日予定)

区分	管理者	相談員	看護職員	介護職員	機能訓練員
常勤職員				2	
兼務職員	1	1			
パート職員		1	3	1	1

3 営業日及び営業時間

月曜日～金曜日

午前9時30分～午後5時

4 事業実施区域 (送迎区域)

姫路市 (家島町を除く)・たつの市・太子町

5 利用料

厚生労働大臣が定める介護報酬の告示上の額

食事代 700円

6 利用者数

20人

7 レクリエーション

感染症対策 (検温、マスク着用、換気、消毒等) を行いながら、少人数での外出・レクリエーションを実施します



月	レクリエーション	施設飾り
4	花見外出（公園）	鯉のぼりちぎり絵
5	野球盤ゲーム	梅雨の壁飾り
6	日本すごろくゲーム	造花のフラワーアレンジメント
7	ボーリング大会	夏祭りの壁飾り
8	夏祭り（射的・輪投げ）	夏の絵手紙
9	スカットボール大会	秋祭り 屋台の壁飾り
10	ハロウィンゲーム	紅葉の壁飾り
11	紅葉外出（公園）	クリスマスツリーの装飾
12	クリスマスビンゴゲーム	お正月飾り・干支の手芸
1	お正月ゲーム	節分のお面作り
2	バレンタインゲーム	ひな人形の設置
3	玉入れ対決	桜の壁飾り

8 スキルアップデイ職員研修

月	内容
4	認知症研修
5	非常災害対策（BCP）
6	感染症対策（コロナ）
7	食中毒について
8	身体拘束について
9	救急避難訓練
10	ハラスメント対策
11	送迎・運転研修
12	感染症対策（コロナ・インフルエンザ）
1	虐待防止
2	事故防止・ヒヤリハット
3	救急避難訓練

9 その他

利用者個人的にやりたい手芸があれば職員が手助けしながら行っていきます。

キャッシル真和デイサービスセンター第2事業計画

(日常生活支援総合事業所)

1 運営方針

利用者が予防給付の対象となった場合に可能な限りその居宅において、その能力に応じた自立した日常生活が営むことができるよう、本事業所において必要な日常の世話及び個別機能訓練を行うことにより、利用者の社会的な孤立感の解消及び心身機能の維持並びに利用者の家族の身体的、精神的負担の軽減を図ることを目的とします。

また、サービスの提供にあたっては、利用者の要介護状態の軽減又は悪化の防止に資するよう通所介護計画に基づき必要な援助を行います。

そして、居宅介護支援事業者その他保健医療サービス又は福祉サービスを提供する者との密接な連携に努めます。

2 職員配置

一般型通所介護事業所の兼務とする

3 営業日及び営業時間

月曜日～金曜日

午前9時30分～午後5時

4 事業実施区域 (送迎区域)

姫路市 (家島町を除く)・たつの市・太子町

5 利用料

厚生労働大臣が定める介護報酬の告示上の額
食事代 700円



6 利用者数

一般型通所介護事業所の利用人員20人のうちに含める

7 その他

レクリエーション予定以降の項目についてはキャッシル真和デイサービスセンター第2事業計画 (一般型)と同じとする。

利用者（デイサービス第2）の増員計画

現在：年間平均稼働率 66.5% 平均介護度 1.68（月）
欠席率 7.6%（月） 平均利用回数 10.1回（月）
利用者1日平均 13.3人

目標：年間平均稼働率 80% 平均介護度 1.8（月）
欠席率 5%以下（月） 平均利用回数 11以上回（月）

- ・現在の利用者は、一般型で22名、日常生活支援総合事業で7名です。

利用日の増加が見込める方には利用者・家族・ケアマネに積極的に声掛けを行う。

コロナ感染対策を行いながら、体操・レクリエーション・手芸等を実施します。人が密集しない公園等への外出も行います。

機能訓練を積極的に行い、結果表・数値を基にADLアップを図る

時間短縮利用の方にもレクリエーション等をアピールし延長を促してみる。

- ・広報紙の活用を図る

現在の利用者家族へ広報紙とパンフレットを直接手渡しして紹介の声掛けを行う

新規居宅事業所及び紹介が継続している事業所を中心に訪問配布する。過去に紹介のあった居宅にも改めて訪問配布する。

- ・要支援者も積極的に受け入れます。

一般型への移行も考えて、入浴希望の方は対応ができる範囲で入浴利用を行います。振替利用にも対応します。



居 宅 介 護 支 援 事 業 所

居宅介護支援事業所キャッシル真和事業計画

1 運営方針

居宅要介護者が居宅サービス及びその他居宅において日常生活を営むために必要な保健医療サービス又は福祉サービスの適切な利用をすることができるよう、居宅要介護者や家族等の依頼を受けてその心身の状況、おかれている環境、それに家族の希望等を勘案し、利用するサービスの種類、内容、担当する居宅サービス事業者等を定めた介護計画（ケアプラン）を作成するとともに、その居宅サービス計画に基づくサービスの提供が確保されるよう居宅サービス事業者等との連絡調整、その他の便宜の提供を行う。

当該居宅要介護者が介護保険施設等への入所を希望する場合は、その紹介等その他の便宜の提供を行う。

また、介護予防サービス該当者については地域包括支援センターからの委託を受け、利用者の心身機能の改善、環境調整等を通じて、利用者の意欲を高めるような働きかけ、自立の可能性を最大限引き出す支援を行う。

2 職員配置（2022年4月1日予定）

区分	管理者	主任介護支援専門員	介護支援専門員
専任職員		1	1
兼務職員	1	1	

3 営業日及び営業時間

月曜日～金曜日（除く12月29日～1月3日）

午前9時30分～午後6時30分

営業日、営業時間外も介護支援専門員が24時間以内に対応できる体制を確保しています。

4 事業実施区域

姫路市・加西市・たつの市・高砂市・加古川市・福崎町・太子町・市川町

5 利用料

厚生労働大臣が定める介護報酬の告示上の額

6 利用定員

一般 105名
介護予防該当者 24名

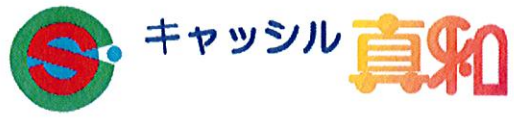


利用者（居宅介護支援事業所）の増員計画

目標：利用定員の85%の実績

新規利用者獲得に向けて

- 地域包括支援センターとの関係性を密にし、「要支援」「要介護」の受け入れを積極的に行います。
- 近隣のたつの市、加西市、福崎町の利用者を獲得できるよう、各市町村の地域包括センターや病院等に積極的に働きかけを行います。
- 介護支援専門員対象の研修に積極的に参加し、知識と技術を身につける事で地域での役割を自覚し、相談しやすい環境を整え、介護相談等あれば2人の主任介護支援専門員が迅速な対応を行います。
- 併設事業所（ショートステイ・デイサービス）からの相談や紹介に対して迅速に対応することで信頼関係を築き担当受け入れを積極的に行います。
- 加算要件を満たし、減算にならないケアマネジメントを行います。
- 姫路市から依頼のある認定調査を積極的に受け入れます。



地 域 サ ポ ー ト 型 特 養

キャッシル真和地域サポート型特養事業計画

1 運営方針

対象地域に暮らす介護保険適用者以外の高齢者の皆さんが出来る限り長く在宅で自立した生活を送ることができるよう支援する。

2 対象者

- ① 65歳以上の一人暮らしの方
- ② 65歳以上の高齢者世帯の方
- ③ 家族等周囲から見守りが必要だと思われる65歳以上の高齢者
- ④ 昼間独居の65歳以上の方
- ⑤ その他、見守りを希望する人



3 対象地域

姫路市山田町・船津町・豊富町

4 サービス内容

- ① 安否確認サービス 平日9時30分から17時30分
- ② 相談援助サービス 平日9時30分から17時30分
- ③ 緊急通報対応サービス 24時間365日
- ④ 配食サービス及び配食時の見守りサービス 365日 昼・夕食



5 利用料金

基本サービス (①～③) 月額利用料 500円
配食サービス及び配食時の見守りサービス 1食 350円

