

ヘルパーの調理で“栄養管理”を实践

—調理を“身体介護”で算定し、126%増収を実現した事例—

2020年3月28日(土)開催

2018年度介護報酬改定では訪問介護の「生活援助中心型」の基本報酬が引き下げられ、「身体介護中心型」が引き上げられました。生活援助の割合が大きかった訪問介護事業所川内の里（社会福祉法人楽友会）では、介護報酬改定後の大幅な減収を見越して、「調理」を“身体介護”で算定する取り組みを開始。医師や管理栄養士と連携し、ヘルパーが利用者宅にある食材・調味料で栄養管理した食事を提供しています。その結果、利用者の栄養状態の改善、在宅生活の継続を実現し、訪問介護事業単体で126%増収という成果を上げました。

今回の研究会では、この取り組みの推進役となった、サービス提供責任者の河野幸子氏を迎え、実際に導入した経験を基にお話します。

講師のご紹介

社会福祉法人楽友会
訪問介護事業所川内の里
サービス提供責任者 河野幸子氏

訪問介護事業所の管理職、
訪問栄養指導を行う管理栄養士など **必聴！**

介護福祉経営士、医療経営士、栄養経営士以外の方でも、どなたでも参加可

当日の内容

《川内の里での事例発表》

- 「特段の専門的配慮をもって行う調理」該当利用者は誰？
- 算定要件「医師、管理栄養士、ケアマネとの連携」って？
- ヘルパーへの研修・調理実習
- 栄養計算⇒献立作成⇒調理 を1時間で完了するには
- 改良を重ねて作成した「栄養単位数表」と「記録用紙」
- 特別食を現場で作るための3つの「K」(継続・経済・経営)
- 「栄養制限」をする利用者の事例
- 「栄養を付加」する利用者の事例
- 生活援助と身体介護の割合8:2→6:4 ⇒126%増収
- ケアマネや病院から「選ばれる事業所」に
- 今後の課題「区分支給限度基準額の壁」

【主催】 日本介護福祉経営人材教育協会中国支部・日本医療経営実践協会中国支部・日本栄養経営実践協会中国支部 共催

【会場】 RCC文化センター(広島県広島市中区橋本町5-11)

【時間】 14時～16時

【定員】 30名(事前申込が必要です)

【受講料】 協会会員:3,000円(税込)／非会員:4,000円(税込)

【問合せ】 日本医療企画九州支社TEL:092-418-2828 担当:上津原

フリガナ		勤務先	
お名前			
ご住所	〒 _____ 丁目 _____ 番 _____ 号 _____ 丁目 _____ 番 _____ 号 _____ 市 _____ 区 _____ 丁目 _____ 番 _____ 号 _____ 支所 _____ 番 _____ 号 _____ 番 _____ 号 _____ 番 _____ 号	E-mail	
TEL		FAX	
部署		役職	
経営士資格	介護福祉経営士 ・ 医療経営士 ・ 栄養経営士		協会認定番号

※お申込みの際に取得したお名前、お電話番号等の個人情報については、第三者への開示は一切致しません。

お申し込みはご記入後、
この用紙をFAXしてください。

FAX. 092-418-2821

