



【タイトル】
ヘアバンド
【コメント】
カギ針で作りました。
次の作品何にしようかな？

柳

リハビリの後の一服おいしいな



【タイトル】
夫婦鶴
【コメント】
いつまでも、二人仲良く♡



【タイトル】
桜
【コメント】
みんなで頑張った



【タイトル】
ハートのアイロンビーズ
【コメント】
色々な作品に挑戦中です！



【タイトル】 和の心
【コメント】 日本の春秋、百人一首

【報リハとは？】

西部総合病院リハビリテーション通信～みんなで作る広報誌～『報リハ』は、日々利用者さんやそのご家族が取り組んでいる事、興味がある事、悩んでいる事、リハビリに求めている事などを何でも、みんなで共有することで、在宅生活をより『明るく』『楽しく』送れるように多くの『できた!!』が集まるように盛り上げていければと思います。



聖光会グループ
医療法人聖仁会



西部在宅ケアセンター



【2021年度介護報酬改定に伴う当院訪問リハビリテーションの変更点】



2000年に始まった介護保険制度ですが、3年に一度介護報酬を改正することになっています。今年2021年にも介護報酬改定が行われ、その変更が4月から適応されます。そこで今回は、当院訪問リハビリテーションをご利用頂く際の、料金や加算の変更点をご説明いたします。

【改定内容】

項目	変更前	変更後
基本報酬 20分	292単位	307単位
体制加算 20分	6単位	6単位
マネジメント加算 1か月1回	Ⅲ 320単位	B (イ) 450単位 予防の方はなし

※変更後も変更前同様に、3か月に1度、当院医師とのリハビリ会議を実施し、目標設定を行いながら、目標達成・卒業を目指し自立支援を行います。

【ご利用料金】

	サービス内容	自己負担料金 (1割)
リハビリテーション費	40分 (20分×2回)	664円
	60分 (20分×3回)	997円
サービス提供体制強化加算	(20分につき)	6円
マネジメント加算 B (イ)	要介護者 (1か月に1回)	487円
<例> 週1回60分で1か月ご利用 (要介護、1割負担) (997円+19円) × 4回 + 487円 (マネジメント加算) = 4,551円 ※さいたま市は地域区分3級地区に該当するため、1単位あたり10.83円となります。 ※新型コロナウイルスに対応するための特例的評価として、令和3年9月まで基本報酬が0.1%引き上げとなります。		

【できた！！報告会】 オンラインリハビリ会議を経験して ～インタビュー～ No.13 ～テレビ電話での新たな試み～

2月17日、新型コロナによる緊急事態宣言下、岡山先生と一回目のオンライン面談を行いました。当方は訪問リハビリOTの近森さん、ケアマネさん、それに私です。先方は岡山先生と峯口科長でした。機器は近森さん持参のタブレットを使わせてもらいました。使用したアプリは多く使われているZoomです。時間は約30分、普通の面談と変わりなく終わりました。特に問題はありませんでした。通信状態によるものか、応答に若干の遅れがあり、双方の会話が重なったりすることがあって、会話に慣れが必要と感じました。また、今回は持ち運び重視のため、小型のタブレットを使ったので、画面が小さくやや見難さがありました。自宅の私物パソコンが使えるれば画面の大きさなど使い勝手も改善できるのではないかと思います。とりあえず、第一回目の感想でした。



【できた！！報告会】

～インタビュー～ No.14

とろけるプリン！！

～元パティシエが教えるプリン～



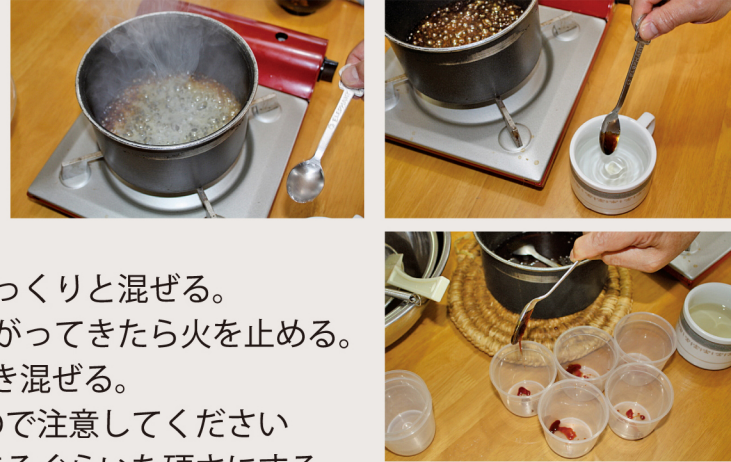
このレシピは2018年のEテレ、趣味悠々のプリンを作ろう？のレシピを自作してみて、比較的簡単に出来て、美味しかったので、書き留めておいたものです。カラメルの作成など火を使いますので、充分にご注意の上作ってみてください。

○ カラメルのレシピ

- ・グラニュー糖 60g
- ・水 20ml

※カラメルの濃度調整のため適宜増減

1. 鍋にグラニュー糖を入れ、中火にかける。
2. グラニュー糖が端の方から溶けてきたら、ゆっくりと混ぜる。
3. 色が濃いこげ茶色になって、泡がふわっと上がってきたら火を止める。お湯を数回に分けて少しずつ注ぎ、素早くかき混ぜる。
※一気にお湯をいれるとカラメルが跳ねるので注意してください
少しカラメルをすくって、水に入れて固まるぐらいの硬さにする。
4. カラメルが熱いうちに少量(写真くらいの量)カップに入れる。あとがけのカラメルは緩めに作るとよいです。



○ とろけるプリンのレシピ

200cc カップ 5 個分

- ・牛乳 200ml
- ・生クリーム 200ml
- ・卵黄 4ヶ
- ・グラニュー糖 30g
- ・バニラエッセンス 少々

※牛乳と生クリームの分量は総量が400mlになるように配分比率を変えてもできます。

1. ボウルに卵黄を入れて、静かに泡だて器で混ぜる。
2. 耐熱容器に牛乳、生クリームを入れて電子レンジで500W2分30秒程度温め、グラニュー糖・バニラエッセンスを2回に分けて入れ、泡を立てないように混ぜ溶かし、プリン液を漉す。(茶漉しでもOK)
3. プリン液をカップに、静かに入れる。アルミホイルでぴっちりふたをする。
4. 鍋3cm(容器の1/3が浸かる)位にお湯を沸かしておく。
5. カップを入れ、密閉度の良い蓋をして中火にかける。
6. カップがカタカタ音(再沸騰)を出したら、弱火にして約8分間蒸す。
7. プリンを軽く揺すって表面に皺が出来なければ焼けています。中央が波立つように揺れたら、アルミホイルを被せて後2分間蒸します。
8. 粗熱が取れたら冷蔵庫で2～3時間冷やして、出し上がり！



【作成者】西部総合病院 リハビリテーション部 理学療法士 山本

【できた！！報告会】

～インタビュー～ No.15

片手で調理してみました
～料理でのワンポイント～



娘と一緒に、右手だけでの料理の練習をしました。

鍋の蓋で食材を押さえたり、包丁の力加減を調整するのがポイントです。味付けは少々のオリーブオイルとサラダオイルです。

動作にまだ不安はありますが、家でできる事を一つでも増やすために取り組んでいきます。

【できた！！報告会】

～インタビュー～ No.16

片手で調理してみました
～麻婆茄子に挑戦！！～



リハビリでお買い物
しにナスを便して
麻婆茄子に挑戦。
先生に試食をして
いただき楽しく嬉しい調理訓練でした。

外歩きのリハビリはドキドキでしたが、少しずつ慣れてきたところで初めてのお買い物に行き来た！自分で買ったイチゴは甘ずっぱい春の味でおしかったです。



【企画者】西部総合病院 リハビリテーション部 蛭沼・澤田・山本・鯉沼・近森・前田