

# 会報 あすか



会報 15 号  
2016 年 8 月吉日発行

**NPO（特定非営利活動）法人 あすかユーアイネット**

〒301-0043 龍ヶ崎市松葉 3 丁目 12 番地 2

事務所（龍ヶ崎）電 話：0297-60-8281 FAX：0297-60-8288

連絡所（牛久）電 話：029-830-8307 Fax：029-830-8308

**（各事業直通）**

- ・訪問介護事業・障害福祉サービス事業（あすか）  
電 話（龍ヶ崎）0297-60-8282（牛久）029-874-0477
- ・通所介護事業（明日花の家 らくてい）  
電 話（龍ヶ崎）0297-60-8283（牛久）029-874-0477
- ・相談支援事業・障がい児相談支援事業（あすか）  
電 話（龍ヶ崎）0297-85-2339（牛久）029-874-0477  
<http://www.asuka-npo.or.jp>

## 新しい総合事業（地域支援事業）…支え合い助け合いの地域づくり

平成 27 年 4 月より施行された、改正介護保険法による新しい総合事業では、これまで予防給付として全国一律に給付されていた要支援者への訪問介護や通所介護が、市町村が実施主体となる「介護予防・生活支援サービス」に移行され、それぞれの地域の実情に合わせた、より多様なサービス体制の整備が可能になりました。この新しい仕組みづくりは、介護保険制度の将来をも左右する大きな転換点であり、自治体や専門職、サービス提供者だけで決めていくのではなく、住民や助け合い活動組織と協働してすすめることが不可欠です。



新しい総合事業が支え合いのある地域づくりにむけて効果を発揮することができるよう、あすかユーアイネットも地域の関係者と共に考え、進んでいきたい。

（新地域支援構想会議 助け合い活動組織のための『新しい総合事業』Q&A より一部引用）

代表理事より

平成 28 年 6 月より代表理事に就任いたしました中村恵美子です。これまで副代表理事及び介護保険等の管理者として過ごして参りましたが、この度、法人の代表も務めることとなり責任の重さを感じております。

今後とも、皆様のご協力をいただきながら、地域に貢献できるような活動を進めていきたいと思っております。前任者同様、引き続き変わらぬご指導を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

役員の紹介（敬称略）下記の役員にて活動しています。引き続きご支援お願いします。

役員 代表理事：中村恵美子、副代表：伊藤きり子、事務局長理事：武藤成江  
理事：池田尚人、理事：加瀬柁夫、理事：津毛嘉夫  
会長理事：宇井良夫 監事：夏目理一

平成 27 年度 事業報告書 ..... 平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで

年度方針：介護保険制度の大きな改正が施行され、NPO 法人あすかユーアイネットにとっては、これからの進む活動範囲が広がります。

事業	主な活動	活動内容他
NPO 活動	訪問（家事、介護、子育て）支援 NPO 連絡・協調活動 高齢者の居場所づくり	家事、介護、子育て等の支援
		新 NPO 法人設立に向けた協力
		市役所とも協力し勉強会を継続 居場所作りができる家を探している。
受託事業	特別支援教育支援	学校内で障がい児の特別支援教育支援を実施 2 校
介護保険事業	訪問介護 “あすか” ・あすか研修会 ・技術向上	・訪問介護サービス品質向上 ・介護員の自主的な運営による研修実施 ・内外の指導者を招いての研修会実施
	通所介護 “明日花の家らくてい” ・らくてい研修会 ・技術向上	・家庭的な環境で指と頭の機能訓練中心の介護 ・外部認知症研修 1 ヶ月半参加（水戸）
障がい福祉事業	指定障害福祉サービス “あすか” ・研修会／技術向上	・居宅介護・重度訪問・喀痰吸引・行動援護・ 同行援護・移動支援等実施
相談支援事業	“あすか相談支援事業所” ・計画相談支援 ・障がい児相談支援	・サービス利用計画の作成 ・サービス利用計画作成後尾便宜の供与 ・モニタリングと計画の見直し

平成 27 年度活動計算書 (H27.4.1～H28.3.31)

科 目	金 額 (千円)	
収入		
会費・入会金	120	120
ふれあい活動	9,628	
介護保険訪問介護 (あすか)	32,815	
介護保険通所介護(明日花の家)	15,050	
障害福祉サービス事業	14,064	
相談支援事業他	3,239	74,796
受取寄付金	213	
ボランティア受入評価額	2,350	2,563
雑収益・受取利息	43	43
収入合計		77,522
支出		
給料手当	57,438	
法定福利費	3,887	
福利厚生費	325	61,650
ボランティア評価費用	2,350	
通信運搬・旅費交通費	1,301	
消耗品・事務用品費	901	
印刷製本費	517	
広告宣伝費	223	
仕入・食料費 (デイ食材費)	832	
新聞図書・研修費	537	
燃料費・車両費(デイ送迎車両)	1,366	
水道光熱・家賃駐車場	2,170	
修繕費	539	
保険料・諸会費他	1,463	
支払い手数料	854	
原価償却費	16	
租税公課(法人税含む)	79	
支払利息	40	
雑費	374	13,562
支出合計		75,212
収支差額(次期活動費)		2,310

平成 27 年度は、障がい福祉事業に加え、相談支援・障がい児相談支援事業が大きく伸びた一年でした。障がいのある方々の生活がより良くなるように、これからも沢山のことを学ばせていただきながら微力ではありますが、お手伝いさせていただきたいと思っております。

各年度の年間活動時間と収入

15 年度	323 時間	479 千円
16 年度	4,907 時間	8,145 千円
17 年度	15,050 時間	29,675 千円
18 年度	20,670 時間	38,680 千円
19 年度	22,930 時間	41,457 千円
20 年度	23,160 時間	40,853 千円
21 年度	19,590 時間	37,831 千円
22 年度	20,060 時間	37,393 千円
23 年度	34,700 時間	50,450 千円
24 年度	40,500 時間	69,384 千円
25 年度	40,700 時間	72,717 千円
26 年度	44,897 時間	70,598 千円
27 年度	47,929 時間	77,522 千円

\* 寄付金

石澤要様、三枝子様より 200,000 円  
ありがとうございました。

☆明日花の家 らくていは、地域密着型通所介護事業を行う小規模通所介護事業所です。  
 名前のように、その人らしく、くらししていけるよう、てだすけを、いっしょに行います。  
 ご利用者のペースに合わせた対応や個浴での入浴等、小規模デイならではの家庭的で目の行き届いた介護を目指しています。又、食事は、体に優しい食材を使用し栄養のバランスを考えた家庭的な手作りの食事を提供しています。



4月お花見



6月七夕作品制作



7月スイカ割り



5月お花見



8月職員フラダンス

○訪問介護あすかでは、20代から70代までの幅広い年代層の介護員が活躍しています。事業所では、チームワークを第一に考えて、技術の習得や向上、又制度の理解を深めるために毎月研修会を実施しています。又、ご利用者からいただいたご意見等があった場合には、再発防止の事例検討研修も行っています。小さなことから大きなことまで、困ったときにはいつでも相談しあえる職場です。

ただいま一緒に働いてくださる仲間を募集中です。連絡お待ちしております。

### 【研修風景】



○寝た状態での洗髪研修①



○寝た状態での洗髪研修②



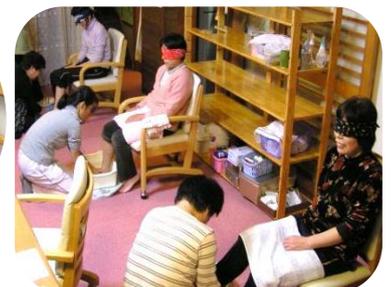
○事例検討研修



○手浴の研修



○介護員です



○足浴の研修

## 事務所だより

あすかユーアイネットが NPO 法人として認証されてから、はや 12 年がすぎました。牛久市、龍ヶ崎市およびその近隣の市民の方が、高齢になっても、障がいがあっても、健康で安心して暮らして行くことができるように、地域で暮らす私たちが、「困ったときはお互い様」で自分のできることをできる範囲で協力し合おうという精神で始まり、現在に至っています。

今年度の大きな目標は、「高齢者の居場所づくり」を推進する事です。高齢になっても（今日、行くところがある）、キョウヨウ（今日、用がある）が大事だと言われています。高齢者が歩いて気軽に出かけられる、そういう居場所を作れたらいいなと思っています。

### ◎元気のワンポイント☆☆☆

「気軽に運動を取り入れましょう～」

最近運動していらっしゃるでしょうか？

思うように身体を動かしていないなと感じている方が多いのではないのでしょうか？運動というと構えてきつい動きを想像してしまいがちですが、そうではありません。1日1回15分程度のウォーキングを週3回実施するだけで効果があることが実証されています。いきなり激しい運動を始めてしまうと膝や腰などを痛めてしまいますので、少し余分に歩く事から始めてみませんか？もちろん、自信のある方は、1日1時間程度（8,000～1万歩）を目安にどうぞ。気軽に始められ

ることをお勧めいたします。その際には、水分補給と適度な休養もお忘れなく！



### ◎簡単“絶品黒豆”の作り方

ご利用者のご家族の方からお聞きした手軽に作れる絶品レシピです。

是非、お試しください。

＜材料＞

- ①黒豆 1カップ      ②砂糖 200～300g
- ③水 5～6カップ    ④しょう油大さじ1杯強
- ⑤塩小さじ1杯弱    ⑥重曹小さじ半分弱

＜作り方＞

- ①・豆は洗ってざるに上げる。
- ②・厚手の深鍋に水と調味料を合わせて一煮立ちさせ火から下ろし、そこに豆を入れ5時間置く。その後、火にかけ、煮立ったら火を弱めアクを丁寧に取り。そして、水約0.5カップを加え、さらに4～5時間位煮る。
- ③・豆が指先でつぶれる位になったら火を止めフタをしたまま一晩おく。
- ④・どうぞ、お召し上りください。

### ちょっと一息 ブレイクタイム

先日、事務所に買い物支援をご利用中のご利用者よりお電話がありました。

ご利用者「買い物に行ってくれているヘルパーさんにすいかをお願いしたいんだけど…」

職員 A「スイカですネッ。丸ごと一個ですか？小さくカットしたものでですか？」

ご利用者「違うよ～すいか、すいか」

職員 A「すみません。酢イカ？酢漬けのイカでいいでしょうか？」

ご利用者「いやいや、追加。追加、追加なんだよね。」

職員 A「ヒュー。すみませ～ん。追加ですね。何を買ってきてみましょうか？」

ご利用者「金のミルクあめを2袋お願い。」

無事、ご希望の物を購入しました。○十年前のナウいやングの時は地獄耳だったはずの私…ご利用者様、何度も聞き直ししてすみません。これからもよろしく申し上げます。