

介護とは、老齢の父母だけではなく、配偶者・お子様・自分自身の身にもいつ起こるかわかりません。日頃から健康に気をつけることはもちろん、「介護休暇制度について」知っておくことは大切なことです。



介護制度について あなたの大切な人のために、知っておこう！

2週間以上6月(つき)の期間内において必要と認められる期間

要件等 ※付き添っているだけでは介護とはいえません。

- 要介護者(家族)の範囲
配偶者・父母・子・配偶者の父母。(同居の祖父母・孫・兄弟姉妹ほか2親等の親族)
- 負傷、疾病、又は老齢により、2週間以上にわたり日常生活を営むのに支障がある者の介護をするため、勤務しないことが相当であると認められる場合。



休暇簿(介護休暇用) ← 2週間以上の期間について一括請求する。
(週休日・休日・代休日を含まない)
※全日数休暇を1ヶ月以上連続して取得した場合は代替がつく。

★介護休暇申請の単位

- ・ 1日
- ・ 半日
- ・ 1時間

時間単位の介護休暇→1日を通じ連続した4時間の範囲以内
※時間取得でも1日として取扱う

給 与
勤務しない1時間につき給与額を減額
(※減額されない手当 → 期末勤勉手当等)

- ・ 住民税
- ・ 共済短期掛金
- ・ 共済長期掛金
- ・ 共済介護掛金



※給料から控除できない場合
納付書により支払い

共済組合関係

- ① **介護休業手当金支給** .. 介護休暇で休む時の経済的収入を保障するもの。
・ 介護休暇開始日から3ヶ月の範囲内で給付される。
・ 2週間以上の期間を一括して請求することが必要。

★支給額 (給料日額 × 40 / 100 × 1.25) × 休業日数 調整あり

★上限額 7,821円 (毎年変更される)

〈例〉基本給 291,000円の人が、介護休暇19日をとった場合

○1時間当たり給料額→1,870円 ○減額給料額→1,870円 × 147時間=274,890円

○給付決定額 → 6,885円(日額) × 19日 - 10,363円 = 120,452円

- ② 掛金は免除されない。 ↑ (調整した教職調整額)



互助会関係

- ① **介護休暇給付金** ... 【介護休業手当金】が給付される間は、共済掛金相当額のみ支給される。
【介護休業手当金】の給付終了後、3ヶ月間支給される。

★ 支給額(給料日額 × 40 / 100 × 1.25 × 休業日数)



- ②掛金及び退職互助部掛金→無給の月から掛金が免除される。 ③貸付金→申出書により猶予される。

関連する制度



【短期の介護休暇】“特別休暇”

- ① 要介護者の介護及び要介護者の必要な世話をを行うため、勤務しないことが相当であると認められる場合。
※ これらに付随して行う入・退院のための手続きや受け入れ体制の準備等も含まれる。
- ② 要介護者(家族)の範囲 ○ 配偶者・子・父母・配偶者の父母。
(同居の祖父母・孫・兄弟姉妹ほか2親等の親族)
- ③ 休暇期間 →
5日の範囲内の期間 (※要介護者が2人以上の場合・・・10日)
- ④ 休暇簿により請求 →
休暇簿に「要介護者の状態等申出書」(様式第5)を添付して申請する。



【子の看護休暇】“特別休暇”

- ① 中学校就学の始期に達するまでの子の看護のため、勤務しないことが相当であると認められる場合。
- ② 5日の範囲内の期間
(対象となる子が2人以上の場合・・・10日)
- ③ 1日、半日又は1時間を単位として請求することができる。
- ④ 予防接種、健康診断(就学时健診含む)を受けさせる場合も取得が可能。(H22年6月30日 改正)



【早出遅出勤務】★『育児』又は『介護』を行う学校職員★

- 小学校就学の始期に達するまでの子のある学校職員、小学校に就学している子で対象施設を利用する子を出迎える又は見送る学校職員が請求することができる。
- 介護が必要な親族を介護する学校職員が請求することができる。
- 早出遅出勤務開始日の1週間前までに「早出遅出勤務請求書」により申請する。



〈例〉 早出遅出勤務の取り方(15分又は30分しか請求できない)

・勤務時間 8:15~16:45 の人の場合【申請】8:45~17:15(30分遅出) 又は8:00~16:30(15分早出)

【ホームヘルパー雇用費補助制度】・・・共済組合福利厚生事業

- ① 補助額・・・1日当たりの補助限度額・・・5,000円(年度内 組合員 1人当たり 7日を限度)
★添付書類 → 補助金請求書に領収書を添付
- ② 補助対象・・・組合員又はその被扶養者 → 出産・病気・負傷の場合。
組合員と同居している家族 → 病気・負傷の場合
★家事援助範囲・・・日常家事で家族の簡単な世話等
- ③ ホームヘルパーの範囲 (以下に該当する者を除く)
・市町等の公的機関が福祉制度として派遣する者ほか

夏季休業中
「介護講座」
が3日間あり
ます。役に立
つ講座です。





手軽にできる
メニュー紹介

ホットひといきタイム



特産「美東ごぼう」を使って、H20年度に「ごぼう寿司」H21年度に「チキンチキンごぼう」H22年度は、秋芳町の特産「梨」を使ってのデザートを紹介しました。今年は、時期のりんごを使ってのデザート&子ども達の好きな「トマトソースパスタ」を紹介します。ご家庭でも是非おためし下さい!!

デザート

りんご黒酢豆腐レアチーズケーキ

材 料	分量	作 り 方
豆腐（絹ごし）	150g	① りんごは皮と芯を取り除き、適当な大きさに切る。 ② 鍋にりんご以外の材料（★）を入れ、火にかける。グラニュー糖を溶かし①を煮込む。竹串をりんごに刺して、すっと通れば火からおろし、5ミリのさいの目に切る。 ③ 粉ゼラチンを水でふやかしておく。カステラは1cm程の厚さに切り、型の底に敷いておく。 ④ 絹ごし豆腐はしっかり水気を切り、フォークでつぶす。 ⑤ クリームチーズは室温に戻してボウルに入れ、上白糖を加えて練り合わせる。 ⑥ ⑤と④を加え、泡立て器でよく混ぜ、②も加えてなめらかになるまでよく混ぜ合わせる。 ⑦ ふやかしたゼラチンは湯せんにかけて溶かし、⑥に加えてよく混ぜる。 ⑧ ③の型に⑦を流し入れ、平らにし冷蔵庫で4時間ほど冷やし固めれば完成。
クリームチーズ	150g	
上白糖	80g	
りんご黒酢	大さじ1	
粉ゼラチン	大さじ2	
水	大さじ5	
カステラ	4枚	
★飾りりんご		
りんご	1/2個	
りんご酢	大さじ1	
グラニュー糖	大さじ2	
水	150ml	

※飾りりんごは、中に入れ込み、少しケーキの上に飾る。



トマトソースパスタ（1人分）



材 料	分量	作 り 方
スパゲッティ	35g	① ベーコンは1cm巾、たまねぎは荒みじん、トマトはざく切り、にんにくはすりおろしておく。 ② お湯をわかし、スパゲッティを茹で始める。 ③ オリーブ油でベーコン、たまねぎ、にんにくを炒める。 ④ トマトを入れて20分煮込む。 ⑤ いか（シーフード）を入れて、コンソメ・塩こしょうで味を整える。 ⑥ 茹でたてのスパゲッティを入れて、トマトソースをからめる。
ベーコン	10g	
たまねぎ	30g	
短ス冊いか（シーフード）	10g	
ホールトマト缶	70g	
にんにく	0.5g	
コンソメ	1g	
塩こしょう	大さじ1 適量	

トマトケチャップ味の【ナポリタン】が苦手な息子も美味しいと食べてくれました。



* 具材の分量は、少し増やして作ってみて下さい
 * ホールトマト缶を少し多く使うと美味しいです
 * 具材は、シーフードを中心に他の野菜もOK。
 * 夏は完熟トマトを使っても美味しいです。

