

吾妻からの手紙



サービス付き高齢者向け住宅
指定特定施設入居者生活介護 (0772500625)
介護付有料老人ホーム ケアテル吾妻苑
969-2752
福島県耶麻郡猪苗代町大字蚕養字山根乙535番地の12
TEL: 0242-64-2588 / FAX: 0242-64-2589

令和7年10月号 第83刊

祝敬老の日



いつもありがとうございます



歌って踊った敬老会でした!



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

後期高齢者の医療費の窓口負担割合の変更について

令和4年10月1日から、75歳以上の方等で一定以上の所得がある方は2割負担となりました(※現役並みの方は3割です)



窓口負担割合が2割となる方には負担を抑える配慮措置がありました



令和7年9月30日迄は、1か月の負担増加額を3,000円までに抑えます

令和7年10月1日から

激変緩和措置が終了します

♪あべゆきのちよこつと作ってみよう♪

【材料はたったの3つ! 簡単バターサブレ】



○材料○
・無塩バター・・・60g
・砂糖・・・・・・30g
・薄力粉・・・・100g



○作り方○

【下準備】

- ①バターは常温にもどして、薄力粉はふるっておきます。
- ②ボウルにバターを入れてクリーム状になるまで泡だて器でよく混ぜます。
砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。
- ③薄力粉は再度ふるいながら加え、ゴムベラで切るように混ぜてひとまとめにします。
- ④まな板に打ち粉(薄力粉)をし、直径3cmほどの円柱にラップで包み、冷凍庫で30分～1時間ほど冷やします。
- ⑥ラップを外し、生地を1cm厚さに切ります。
天板にクッキングシートを敷き生地を並べます。
- ⑦170℃に予熱したオーブンで15～20分焼き、粗熱を取ったら完成です。

※無塩バターの代わりに有塩バターでも代用可能です。

実家でお土産のサブレを見かけたので自分でも作ってみました☆
実食してみたら、甘めのサブレだったのでココアパウダーやチョコチップなどを入れてもおいしいかなと思いました! ぜひ、お試しください♪

後期高齢者の医療費が2割の方

課税所得が28万円以上かつ、年金収入+その他の合計所得金額が単身世帯の場合200万円以上、複数世帯の場合合計320万円以上の方は窓口負担割合が2割となります。
窓口負担割合が2割となる方は全国の後期高齢者医療の被保険者全体のうち約20%の方です。ご自身の負担割合が2割となるかについては、負担割合が記載された被保険者証が交付されておりますので、そちらをご確認ください。なお、現役世代並みの所得者の方は3割負担となります。みなさん確認してみてください。

面会について

福島県の「面会制限時の対応」に基づき、ケアテル吾妻苑では環境の整備を行い、ガラス越しではあるものの面会を再開いたしました。
ご面会希望者の対応を以下としますのでご確認をお願いいたします。
○面会日前
①前日までに面会日時を予約
※予約受付 平日 9:00～15:00
※上記以外の時間は翌日扱い
※予約は先行順
②面会者の選定(1名～2名)
※ご予約は、ご契約者のみのお取扱いになります。ご了承ください。

編集後書

阿部家の小学4年生の娘はスバ少でバレーボールを習っています。私も小学生の頃は同じくバレーボールをやっていましたが、指導者のやり方、言葉遣いもそうですが、子ども達の性格? 精神力? も昔とはだいぶ変わってきてるな～と感じる今日この頃です。というのも、以前は強い口調で言われても我慢強く耐えていたものですが、やはり時代というのでしょうか? 大会での応援の仕方、指導方法の言葉遣いなど、十分に気を付けるようにと厳しくなっている様です。しみじみと変わったな～と感じると共に自分の考え方も時代に合わせて変えていかなければいけないと感じます! 阿部