

日和庵デイサービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H27年3月号)

土に触れ、収穫や花の開花に

季節の移り変わりを感じるデイサービス



宇部市 沼1丁目2-18

TEL 0836-35-0077

ホームページ

<http://hiyorian.net/>

「宇部のデイサービス日和庵」検索

御挨拶 ((+_+))



まだまだ日々寒く、目覚めの蒲団から這い出るのは勇気と根性を必要としますが、カーテンの隙間から差し込む朝日の輝きに春を感じますね♪ もちろん暦も春♪ 皆様、お元気ですか？ わたくし所長青木は朝の寒さに負け霜焼けに苦しんでおりましたが、春の気配と共に解消！？ 朝一番、目覚めの散歩を再開いたしております。朝の散歩は、自分自身が健全であると自覚できる儀式みたいなものです。続けると心身ともに真人間になっていきますですよ～。そのアナタ様っ！ ぜひお試しあれ～っ\(^o^)/

あったかいだからあ♪ (´▽`*)



最近、日和庵の食事が評判となるにつれケアマネ様方から「献立に困ったら何を作る？」と聞かれることが多くなってきました。どうやら利用者様とは関係なく、今夜のオカズのヒントを欲していらっしゃる御様子♪ そんな忙しいアナタ様に安くて簡単、しかも美味しい鍋レシピを伝授いたしましょう♪ もちろん日和庵でも昼食にお出しする料理で、名付けて「豪華デリシャス鯖缶簡単鍋南プロバンス風」で～す！ 材料は鯖味噌缶詰2個、白菜4分の1、豆腐1丁、うどん1玉、卵2個、醤油50cc、みりん25cc、水1カップ。あと大切なのは山盛りの愛情(*´艸`)♪ すべては適量と書きたかったのですが、数字的基準がないと作りにくいので書いてみました。どう作っても美味ですよ。

日和庵では、こうやって作った鍋料理や釜揚げうどんなどはテーブル脇に出した調理台で、お

日和庵開業にあたり、介護業界の様々なポジションに従事していいらっしゃる方々から経営全般御教授いただきました。その中で、施設内調理に関しては「利用者様には理想だけど、経営上は無駄」というのが大方の見解でした。しかし社会の現実、独居だからこそ、あるいは御家族が忙しいからこそデイサービスが必要な方も多く、心込め手をかけた料理を毎日大勢で召し上がる事は不可能に近いものです。だからこそ私自ら包丁を握り頑張ろうと決めたのです！

え！？(・_・) 所長として頑張り所が違うですと?? イイじゃないですか、美味しいお顔を拝見すると、私自身が幸せになれるんですから

私の腕を確かめたいなら、12時30分の日和庵を見てください。カラの器が山となり、私が



鯖味噌缶をあなどる事なかれ！旬に収穫されたものが多く、缶詰効果で骨まで食べやすくナイスな食材です。

所長 青木

5-7時間 7-9時間 (延長OK)

月曜～金曜 (祭日も営業)

施設内調理 (あったか家庭料理)

個室 (同性介助) 小規模

民家スタイルデイサービスの
限界にチャレンジします。