

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H27年11月号)

土に触れ、収穫や花の開花に

季節の移り変わりを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 (´▽`\*)



秋真っ只中、温暖化ですこ～しズれてしまった季節ですが、山々は見事に色づいてきました。皆様、いかがお過ごしですか？

わたくし所長青木は、秋の大運動会リレーのアンカー選手並みに走り続けております♪ 陽が暮れるまで働いた後、澄んだ夜空にカシオペアを見つけ・・・そしてカシオペアを見つけ・・・ ははは、カシオペアくらいしか知りませんが星を見上げるのは何とも落ち着く時間です。思春期の娘2人が幼き頃、海峡の防波堤に三人で寝ころんで流れ星を数えた夜を思い出します・・・涙。それが今や単身赴任から帰宅する金曜夜、「ただいま～」への返事は「お土産は？」です・・・涙涙涙ま、これも楽しい人生！振り返ると「あんな日もあったな～」なんてほのぼのの思い出すひとコマなんでしょうね(^\_^;)バハツイドネ

## へい！らっしゃい(^◇^)



表紙のイラスト見て「利用者不足で、ついに日和庵はうどん屋に転業か!？」ですって？ ほほっ、何をおっしゃいますやら(^◇^) 2周年に向けての見学強化月間が功を奏し絶好調でございますですよ～♪満員一歩手前！今がチャンスですよ～今！ 安心してください 空いてますよ(´ー´) ← とにかく明るい安村風♪ イラストは、「みんな大好き釜揚げうどん」です。日和庵では、大鍋に茹でたうどんを利用者様の目の前で取り分け、自家製麺つゆで召し上がっていただきます。これがまあ大好評！美味！日和庵の利用者様に限らず、お年寄りはお外食か

ら遠ざかりがちです。せめて日和庵利用者様には「今日は、普段食べないものを食べたよ」って御家族様に自慢できる料理をお出ししたいんです。日和庵の昼食代は350円、高級食材は使えません。だけどサービス調整して下さったケアマネ様なら全員が「日和庵の食事は美味しいらしい」と御存知ですよ(^\_-) 当たり前です！ 本気で作ってますもん。

麺つゆレシピ (水4・醤油1・みりん1・かつおぶしドッサリ) これらをアルコール飛ぶまでひと煮立ち、ざるで濾したら出来上がり♪ たったこれだけで本格釜揚げうどんの麺つゆ出来上がり！ 簡単でしょ。あとは利用者様の前で茹で上げ麺を取り分けるだけ。たしかに手間です。だけど大好きな利用者様に食べさしたい。このひと手間、想いが日和庵です。



麺つゆレシピ、実は、これって常識的なレシピです。味の決め手は醤油♪ 地元九州で仕入れてきます、ナイショ♡ \(\o^)/イラツヤイラツヤイ 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 (定員15)

民家スタイルデイサービスの  
限界にチャレンジします。