

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H28年6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



## 御挨拶 (^◇^)



夏を前に、雨の季節がやってきましたですよ♪  
雨だからって、三つ折りをお読みの皆様、まさかと思いますが「あ～ヤダヤダ」なんて閉じこもってないですか？ 世間の皆様は雨期を嫌いますが、わたくし所長青木は雨が大好き！ だって庭の草花を揺らす雨には、真夏の太陽にも凍てつく吹雪にも負けない季節感と何より情緒を感じますもん。

ご存知のように、日和庵の畑には四季折々の野菜が実り、庭には花が咲き誇ります。今は白と紫のジャスミンが咲いています。今年の縁側の緑のカーテンには胡瓜が実る予定です。乞う御期待！  
(ジャスミンと少女⇒)



の大半は、タレまで飲み干してしまうんですね・・・。高血圧の方でも「飲んじゃダメ～」の言葉が鼓膜には届かないご様子・・・。  
見なかった事にします(^-^);

日和庵の食事は350円。ランチという事も考えあわせまして、過剰な豪華さを追い求めたりしません。わたくしが求めるのは、「今日の昼は美味しい冷麺食べたよ(^O\_0^)」と御家族に自慢していただくこと。家から出ないお年寄り、日々新しい出来事に出会わないから同じ話ばかりを繰り返すのです。日和庵に来て、自慢話を持ち帰っていただけたなら、朝6時から仕込んだ甲斐があるってもんです。古民家と畑だけがウリだなんて思わないでください。美味しい料理だって立派な介護！  
日和庵のウリですよ～\(^o^)/



## 冷し中華 始めました (^\_^)♪



今月号の三つ折り、表紙は冷し中華！！  
もちろん所長青木お手製、数日前の日和庵ランチです。どうです、美味しそうでしょ～♪♪  
麺類はすべてタレが命。当然ではありますが、わたくしが早朝から仕込んでおります。カツオで出汁を取り醤油とみりんが味のベース、寿司酢とごま油、おろした生姜で仕上げます。寿司酢は甘みも強く、それ自体に複雑な味を持っているので直線的な味の酢より美味しくなるのです。ただ、ひとつだけ大きな問題があります。あまりに美味しいもんだから利用者様



5-7時間 7-9時間 (延長OK)

月曜～金曜 (祭日も営業)

看護師は常勤正社員

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。



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