

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H28年10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



今釜整形さん

GSエネオスさん

参宮通り

→宇部IC

わだ泌尿器科さん



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 (*´▽`*)



秋ですね～♪ 早朝に肌寒ささえ感じる今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？

皆様の食欲は倍増間違いなし、スカートが苦しくなる季節です(*´艸`)ウップアップ

食は元気の源！ 少々太ったとしても、しっかり食べましょう！ こう言ってる僕は、逆に夏痩せした体重をどうやって戻そうか悩んでます。利用者さんの食事を作りながらツツミ食いするものだから・・・ あっ 間違えた、検食ですね検食。 検食するものだから変に満腹感。 せっかく利用者様と並んで食べるランチは一番少量なんです。 いかんいかん🍷

東筑軒！負けへんぞ！(´・ω・`)



澄み切った秋空の下あ！我々生徒一同っ！！
そっ、秋と言えば運動会。皆様同様、青木の運動会も数十年前の記憶です。しかし、この高い高い秋の夜空を見ると、大昔ではありますが、楽しかった運動会を思い出します。 見に来てくれた父母の前でイカッコできる、年に一度の大イベントでした。 そうなんです～
ご想像の通り、わたくし青木は体育だけに5をもらえるバカチンでございました(^_^)

私事はさて置きまして、運動会のお弁当美味しかったですよね。お花見も、遠足も、楽しい所には必ず美味しい弁当が登場します。 日和庵の利用者様に運動会は難しく、遠足も行った先で食べるとなると大変な事になります。 しかし、特別なお弁当の気分は味わっていただきたい。 どうです？表紙の写真。 ある日の日和庵ランチで「釜揚げうどん&かしわ飯」もちろん

所長青木のお手製です。

ひとりひとりの重箱に蓋をしてお出しするんです。「わ～(・▽・) 何これえ↑↑↑」と喜ぶ声を聞きたくて早朝から仕込みます。

鶏肉を茹でて、そのゆで汁に醤油とみりんを合わせて御飯を炊きます。ダシを取った鶏肉はみじん切りにして、やはりみりんと醤油、そして生姜で味付け。 炊き上がった御飯に乗せたら出来上がり。 ははは、簡単簡単。

実は、このかしわ飯、母青木が九州の駅弁屋「東筑軒」のかしわ飯を喜ぶ幼かった青木に、もっと美味しいのを食べさせてやると言って作り始めたものなんです。 日和庵のランチは350円、毎日利用する方が負担を感じないようにと値段を決めました。 過剰な御馳走は作れません。でもねでもね、愛情だけはテコ盛りで～す\(^o^)/バンザ～イ



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。