

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H29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 m( )m



春の風吹き、桜の開花を待つばかりとなりました。皆様、花見に弾ける準備はできておられますか？日和庵はインフルエンザを発症2名で抑え、全員揃って春を迎えることができました。嬉しい春、ますます元気ですよ！！

表紙は冬の室内レク「ちぎり絵」です。まさしく鬼は外でインフルエンザを追い出してくれました。利用者様のおかげですね。次はお雛様♪現在、間に合うように懸命の作業が続いておりますですよ♪♪

なんですと？職人のようですと？真面目で熱心、しかも根気強い。その辺の職人には負けません。



## ま〜、立派な大根 (° °)



日和庵自慢の大根！！裏の畑で収穫いたしました。えっ？あたしの足と比べたらニンジンにしか見えない？まあまあ、そうおっしゃらずに、日和庵のコマーシャルですから「立派」と褒めてくださいな (#^.^#)おっけい

右のおでん、収穫した大根を使っています。前日に収穫し、米の磨汁で下茹します。15人分のおでんを作りますから、大きな鍋で「煮崩れ

しやすい大根」「練り物」など3つに分けて軽く煮、それぞれの出汁を混ぜ合わせてから一晩寝かせます。出汁の基本はこんぶとカツオで、醤油1みりん0.5水30に塩少々。翌朝もう一度煮込みながら出汁を混ぜ合わせ、いったん冷やして昼前に温めなおし日和庵ランチとなります。

大根の葉と皮は大切に金庫で保管。まあ、なんという事でしょう♪数日後、雑炊になっているではありませんか♪♪



捨てればゴミ、しかし日和庵ではお宝です。美味しいんですもん。

ちなみに、雑炊の陰に隠れた主役は骨取りアジの南蛮漬けです。ケアプランに「日和庵で美味しい御飯を食べる」と書くケアマネさんも居られるんですよ。日和庵の昼食代は350円。安っ♪それでも食は介護の基本「人は美味しいものがあれば笑う！動く！」と思い定めて作ります。

体験さ〜ん、食べに来て〜\(^o^)/イッチャ〜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。