

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H29年5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/>

「宇部のサービス日和庵」検索

## 御挨拶 m( )m



桜咲く4月を終え、いよいよ5月！ 4月は不安いっぱい登校していた小学一年生を見て、十数年前の娘たちを重ね見る想いに胸をキュンキュンさせたのは、わたくしだけでしょうか？ 当時、学校まで無事に歩いて行けるのか心配で、毎日探偵よろしく通学路に張り込んでおりました。

写真は日和庵から歩いて5分、宇部高の桜です。ここに通い始めた一年生たちは希望に燃え、こちらは胸を高鳴らせていることでしょう。

頑張れ！一年生！！



## もう教えんからね (# ° ∇°)



日和庵では、5-7利用の方も多く入浴と帰りの時間の兼ね合いで外出レクが少なめなのですが、どうしても桜の下でお弁当を食べていただきたく、4月11日、わたくし料理長青木はお花見弁当を作りました。この日だけが利用者様のADLや入浴人数を考えて満開桜の下でお弁当を食べられる日だったのです。ところがですよ、週間天気予報ではOKだったはずの天気が崩れ結局いつものデイルームで食べることになりました。楽しみにしていた桜の代わりに貝汁を奮発したのは言うまでもありません。(´ω´) 原価が高かついちゃった・・・。冗談冗談、冗談ですってば🍷 美味しい笑顔を見るために青木は頑張っておるのですもの。



このかしわ飯は、以前作り方を紹介したのですが、上手く作れないと相談を受けましたので、改めてレシピを公開します。鶏モモ肉をあく取りしながら20分ゆでます。肉を取り出しゆで汁だけに醤油とみりん(ゆで汁1合に対して20ccずつ)を入れアルコールが飛ぶまでひと煮立ち。冷蔵庫で冷やし、表面に固まる脂を取り除きます。あらかじめ磨いで水に浸けた米をこのゆで汁で炊きます。ゆでたかしわはみじん切りにし、同じくみじん切りの生姜と一緒に醤油とみりんと砂糖で甘辛味に炒めます。あとは錦糸卵や海苔で彩よく盛り付け、貴女の美的センスを光らせます。

拍手喝采間違いなしの逸品でございますよ。

「美味しい笑顔」のレシピでした(^\_-)☆



5-7時間 7-9時間 (延長OK)

月曜～金曜 (祭日も営業)

看護は常勤非常勤合わせて3名

個浴 (同性介助) 小規模 (定員15)

民家スタイルサービスの  
限界にチャレンジします。