

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H29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



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



(*´▽`*) なんか暑いっすね～。こりゃあ、そろそろ夏ですよ、夏！

この季節になると、娘たちが幼かった頃に出かけた蛭狩りを思い出します。蛭を理由に家族で食事に出かけ、帰り道に暗くなった川のほとりを歩くんです。川べりの草むらからふわりと飛び立つ頼りなげなあかりに、娘たちはそっと手を……。ああ、懐かしいな～

この三つ折りをお読みの皆さん、今月は大切な誰かと蛭を楽しんで下さいな。

美味しい笑顔って (≧▽≦)



先月号で「青木は美味しい笑顔を見るために頑張っているんです」って書いたら、あるケアマネ様は「うちの母なんて、何食べさせても反応は同じよ？料理が下手だからかなあ??」と仰っておられました。きっと理由は別なところにあると思います。ほら、表紙の写真見てください。「おいひ～～(≧▽≦)」って声が聞こえてきそうな良い

写真でしょ。えへへ♪何を食べていると思います？そ、手巻き寿司です。職員が提案してくれたんでやってみました。生の魚は使いませんから具材はカニカマ・玉子焼き・胡瓜・たくあん・シーチキン・ソーセージくらいのもので、しかも利用者様方



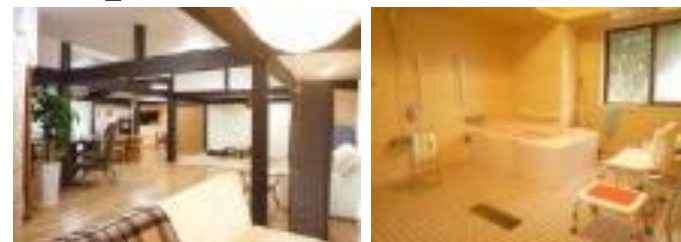
の食べやすいサイズに具材を切ると、栄養価なんて言えない細さになってしまいますが、それでもこんなに美味しい笑顔で食べていただけるなら、それが何よりの栄養ですね。

前出のケアマネ様への答えですが、上手な人が作れば美味しいなんて間違いですよ。だれが、どんな想いで作り、どこで、だれと、どんな風に食べるのか、書ききれないくらいの要素が味を決めるんですもの。料理上手かどうかなんて意味のない事なんです。

あはは、教えすぎちゃいましたね🍓

日和庵にサービス調整して下さったケアマネ様は、利用者様から「所長の御飯は美味しいよお♪」って聞いてくださってると思います。日和庵マジックだという事にしときましょ。

ねっ(^_-)☆



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。