

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H30年7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 (^◇^)



梅雨でございますよ！今回は梅雨入りが思いのほか早く、長い梅雨ということになっています。しかし梅雨も四季の国日本を彩る一場面、窓ガラスを通して聞こえる微かな雨音、雨に濡れる紫陽花、楽しまなくっちゃ(#^.^#) 日和庵にとっても、梅雨は微妙な季節です。畑の収穫はしたいが、利用者様を濡らすわけにはいかないし、降らない日には夏日となり暑すぎる。困るという点では皆様と違いはありません。しかし、いかがでしょう表紙のちぎり絵。折り紙と組み合わせて傑作ですよ、ねっ♪ 雨降る日の定番レクというわけではありませんが、雨さえも楽しもうと感じてくだされば幸いです。

レシピね、はいはい (´・ω・`)



当紙三つ折り先月号にて、冷やし中華のタレレシピを公開すると書いたら、読者ケアマネ様より「待ってるから、本当に公開してね。」とのお声を数件頂きました。書いた事に反響があると、こちらもイ気になります。木にでも登りましょうかね♪ まずは完成写真をご覧ください。盛り付けは基本通り中高に麺を盛りその傾斜に合わせ具材を飾ります。主役は麺。僕は買い置きが楽で、食感が良い乾麺を選びます。袋に指定された時間茹でてから、ぬめりを取るため流水で揉み洗いしながら冷やします。



(注・利用者様に出す直前に撮影。)

飾る具材は、流行のサラダチキンと錦糸玉子、細切り胡瓜にカニカマで、仕上げは Teppan に缶詰みかんとサクランボ。

タレは醤油みりん水を1：1：4で鰹節を一つかみ。ひと煮立ちさせたら濾して冷蔵庫へ。冷えたらすし酢とごま油、そしておろし生姜を好みで適量入れて混ぜ混ぜ、完成♪ 濃い目のタレですから控えめに使ってくださいな。

味は使う醤油で違いますから、そこは2回目からの微調整をお願いします。

以上、貴女様の美的センスが光ること間違いなし！ 目にも美味しい冷やし中華レシピでした。ぜひぜひ作ってね～\(^o^)/



15人



地域密着型通所介護

5-6時間 7-8時間 (延長OK)

月曜～金曜 個浴 (同性介助)

施設内調理 (あったか美味しい家庭料理)

看護は常勤非常勤合わせて3名

民家スタイルデイサービスの

限界にチャレンジします。