

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H30年9月号)

土に触れ、収穫や花の開花に

季節の移り変わりを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 (^◇^)



やっとたどり着いた秋9月、皆様いかがお過ごしでしょうか？ 暑さもひと段落、日暮れと共に聞こえる虫たちの声、やっぱりビールも適度な気温で飲みたいもんですね(*´▽`*)ウマイ振り返ると大変な夏でございました。

わたくし所長青木は、御自宅で熱中症らしきフラフラに倒れたなどと利用者さまの話を耳にしたり、救急車がたくさん走ってるのは皆熱中症で運ばれてるからなど、まことしやかに流れる噂が頭にこびり付き、わたくし自身が眠れぬ熱帯夜を過ごしていましたもの。それに続けて次は台風の行列。今日はこの台風、明日はこっこの台風と冗談みたいな天気予報でした。

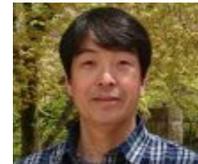
しばし平和な秋を楽しみましょう♪

自画自賛 (´^`) Iッハ



そんな大変だった夏、日和庵では麺類が多く出ましたですよ。そこに頼ると炭水化物の摂取が多くなりウンヌンカンヌン、、、はいはい、わたくし料理長青木だって、そのくらい知ってますってば(´・ω・`) しかし介護現場での実感は「バクバク食べる人は強い」です。栄養価計算した弁当をシブシブ食べる人が強いとは聞きません。だからこそ、そこは親の目線で「少しでも多く食べてもらえるように、少しでも楽しく食べてもらえるように」と工夫します。もちろん栄養価だって少しは考えてるですよ。ほら、表紙の塩焼きそば、野菜炒めみたいでしょ。その横は日和庵自慢の絶品とろろ御飯です。ほんの一口御飯があると喜ばれる、ならばとろろで栄養と愛情をプラス！ てな感じです。

こっちは別の日のランチ、ざるそばと深川飯です。あさりの煮汁で炊き込み、そのあさりは味を調え刻み葱とまぜて大量にトッピング。誰もが食べたいと思う仕上がります。それに、本格的なざるそばなんてウキウキでしょ♪ いつもながらの自画自賛(^_^)ミマセこんな日は、腹持ちと栄養価が気になりますから、3時のオヤツに芋の甘露煮やシュークリームを出したりします。あはは、日和庵では3時のオヤツまでが食事だったりして。賛否はいろいろ聞こえてきそうですが、日和庵とはこんなところ。＼(^o^)/バンザーイ



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)

正社員看護師が常勤

民家スタイルデイサービスの
限界にチャレンジします。