

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2022年 2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



参宮通り

→琴崎八幡

ツルヤ→

わだ泌尿器科

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

ご挨拶 m(\_)\_m



本日、令和4年1月23日、わたくし青木は、前週末から宇部市にてステイホーム。ほんの3週間前のお正月には、日本中どこへでも自由に往来できていたのに、今や海の向こうに見える福岡県の自宅に帰る事もできません。コロナ禍に突入して、何度目のステイホーム???

まあ、悪い事ばかりじゃないと思ひましょう。わたくし青木は、年末に受けた定期健診で検査数値に脂肪肝の気配👉 昼間は忙しく動き、そこそこ運動にもなって、夜も適当にトレーニングしていたつもりなのですが・・・。どうせステイホームなら暇、毎晩のビールは毒でしかありませんから、それは歩くことに変え、帰宅せずに過ごす週末は宇部で走る事に変えました。変わるって素晴らしい！ 皆さま、ふ～んなんてシラケず、前を向きましょ～っ\(^o^)/

母の味 (\*´▽`\*)



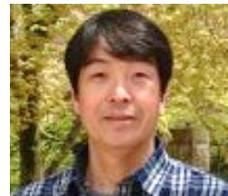
なぜ同じ写真を2枚使う?と思った貴女大間違い。これが青木のこだわりでございますですよ🎵ほら、よ～く見て。

土鍋の中の大根が里芋になっています。日和庵に来られる利用者様は、目立つ流れで見ると月水金利用と火木利用です。もちろん月木や毎日利用も居られます。この時は、無性にとろろ御飯を食べていただきたくなくて、この組み合わせとしました。美味しそうですね? 当然な



がら大好評👍👍👍 食べてない方にスグにでも食べさせたいのが人情っちゅうもんですが、曜日変えても、そこには毎日利用の方があり、少しでも違うものにしてあげたい、これも人情。で、大根 VS 里芋って訳なんです。評判はどちらも甲乙つけがたい大接戦、わかりますよね。話は変わって「煮物」なんですが、皆さん自宅での評判はいかがです? 味が薄いやら濃いやら言われて「黙って食べろや(一\_一メ)」などと逆ギレしてませんか?

和食には八方出汁という考え方があり、醤油・みりん・水に鰹節で出汁を作ります。1対1対4とか1対1対6くらいでしょうか。この濃さで麺つゆくらいとなります。2週間程度は余裕で冷蔵保存可能。大根はこれを水で3倍にして砂糖を少々、冷凍魚なら2倍で砂糖と生姜をたっぷりなどなど自分なりの公式を作ります。市販の麺つゆよりも、馴染んだ醤油が家庭の味。わたくしの八方出汁は、遠い昔の母の味。



15人



地域密着型通所介護 15人定員

5-6時間 7-8時間

月曜～金曜 個浴 (女性が介助)

施設内調理 (あったか美味しい所長料理)

看護師が正社員として常勤

民家スタイルデイサービスの

限界にチャレンジします。