

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2022年 8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

御挨拶 m()m



イイですね～、暑い夏🎵

ワシャワシャとうるさい蝉の声に、朝からウキウキするのはアホの青木だけでしょうか。大人になって数十年、夏だから休みなんてというのは、ただの1日たりともないんですけどね(;´・ω・) これを書く本日は7月23日土曜の朝、7月の最終営業週を控えた週末です。日本は、またまたコロナで大変なことになっています。感染者数は、第6波までとは違ってとんでもない数字で、この三つ折りを皆様に読んでいただける月末月初の宇部介護業界は、日和庵も含めどんな状態になっているのでしょうか。

介護業界に身を置く青木にできる事は、やっぱりステイホーム。日和庵も今回ばかりは逃れられないかも知れませんが、絶対に自分は持ち込まない。この夏、そんな覚悟で過ごします。

されど味噌汁 (#^.^#)



油断するとすぐにコロナの話になってしまう昨今、さてさて話は日和庵に戻しましょう。

今回の主役は、表紙写真にもある味噌汁です。具もとりどり、野菜炒めに見える焼きそばも大事なのですが、今回はそれじゃないですよ。つましくひっそりと寄り添う味噌汁がテーマ。日本人が、年齢を重ねるにつれてどんどん好きになるのが味噌汁ですもんね。ほとんどの高齢者が、「ご飯と味噌汁があれば、他には何にも要らない」と仰るほどです。

ならば、味噌汁に革命を！単に味噌を溶いた汁ではなく、味噌味の一品だと定義しました。



上の味噌汁は、どれも7月にお出した物です。具材を挙げますと左「カボチャ・大根・豆腐・玉ねぎ・人参」、中「ナス・白菜・玉ねぎ・人参」右「あさり」、表紙は真あじのつみれ汁で、見ての通り、どれも具たくさん。食事の1時間前から調理開始、野菜が本来の口当たりを残しているのも見てお分かりだと思います。

日和庵の食事代は350円、、、うう～～💧

それでも日々、日替わりの食事に、こんな味噌汁たちが付いてま～す \ (^o^) /



暑中お見舞い申し上げます。
暑さにコロナ、利用者様たちへの心配は尽きませんが、皆の目配り気配りで守って差し上げましょう。

日和庵 青木辰也



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。