

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H28年3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 (´・ω・`)



季節はめぐり、春ですね～♪ まさかまさか「まだ寒い」なんて仰る軟弱者、宇部介護業界に限ってはいらっしゃいませんですよ？先月号の三つ折りではテーマが雪。ひと月前には記録的寒波が襲来していたんです。それが見てください、春の訪れとともに利用者様も畑へ♪♪ 鍬を振るう方、草を取る方、それぞれの春を感じていただいております。

この三つ折りをご覧のアナタ様、春の暖かい日差しを感じるため、そろそろ厚手のコートやダウンを仕舞いませよ！

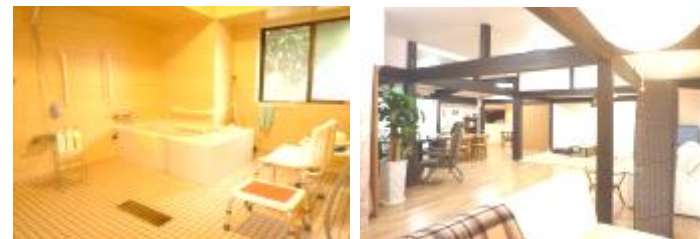
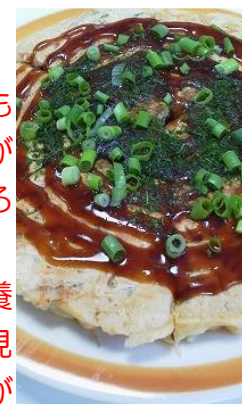


ランチタイム (^◇^)



今月の表紙写真はいかがですか？ なんだか分からないけれど美味しい予感がするでしょ♪♪ そう感じてくださったならば、日々台所に立つわたくし所長青木は報われます。2月某日の午前11時30分、日和庵の台所で撮影しました。キャベツの干切りやタルタルソースの玉子、それに味噌汁のダシや小鉢の煮物なんかは朝6時に仕込んでしまいます。ただ、メインの舌平目のフライだけは切るところまでしか仕込みません。だって揚げたての手作りフライって何よりご馳走だと思いませんか？ アツアツのフライをタルタルソースで召し上がっていただく。もちろん舌平目には骨の一本もないよう食材を選んでおります。キャベツの干切りにはニンジンも刻み込んで彩りも忘れません。彩りは大切な調味料なんですよ(^_^)

こちらは完成写真ですから何だかお分かりですね。そうです、お好み焼きです。これもある日のランチメニュー。私が焼いています。ソースはもちろんおたふくさんですけど(^_^) 塩分や炭水化物うんぬん、栄養バランスがどうかこうだ御意見はあるでしょう。ただ、これが日和庵の食事なんです。わたくしは食事に入めた愛情が何よりの栄養と思い、それを笑顔で食べる事を何よりの薬だと考えています。デリケートな体質や病気で、絶対に特別食しか召し上がれない利用者様は、残念ながら現在の日和庵では対応できません。わたくし青木の力不足、今後の日和庵の課題です。



増える利用者様に料理長青木の腕が追い付かず、いつ配食に切り替えようかと悩んでおりましたが、利用者様の笑顔に押され、早朝の仕込みで15人前まで捌けるようになりました。 所長青木

5-7時間 7-9時間 (延長OK)

月曜～金曜 (祭日も営業)

施設内調理 (あったか家庭料理)

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。