

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H29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/>

「宇部のサービス日和庵」検索

御挨拶 m()m



暑いな～(*´▽`*) セミは5割増しの大サービスでワシャワシャ鳴いてるし、こりゃあ記録的な猛暑の予感さえするですよ。この炎天下、皆様いかがお過ごしでしょうか？ わたくし所長青木は冷房のない事務所と台所でスゴイ事になっておりますよ。 国保連や国会議員の皆様、さらに厳しい介護保険制度改正を考えるとときには、どうぞ日和庵のスゴイ事になっている所長青木を参考資料として思いとどまっていたきたいと願っておる次第でございます。もちろん、お盆は休みません。(休めない・・・) 日和庵は夏休みを取ることなく通常通りに月火水木金の週5日営業を続けます。一緒に頑張ってくれる日和庵自慢の職員たちにも大きな感謝！ 1年を通して利用者様をお護りできるのは、この職員たちのおかげです。

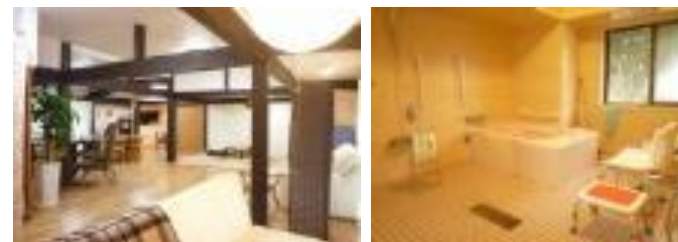
夏なのに・・・ (；ω；)



表紙の寄せ鍋、美味しそうですね♪ 小口切りの葱をドッサリ入れたポン酢で召し上がっていただくんですよ。葱好きの青木としては葱ドッサリは欠かせませんね。セミが鳴く夏に、いつの写真を使ってるんだですって？ いえいえ、これは梅雨明け7月某日の日和庵ランチですよ。オモシロイのは、全員が一切苦情を言わず、普通に「美味しいよ、所長」★とのお声をいただきます。が！それがですよ、ある日のランチに、2日かけて作った氷でキンキンに冷やしたソーメンをお出しすると、なんと「寒い((+_+))」ですって。わたくしが2日間氷を作り貯めた努力は・・・(*´▽`*)ハア

体感温度の違いが食べ物にまで影響するって、改めて思い知らされました。 そんな事があり日和庵のランチには、夏でも鍋物の日があるんです。 常温？のソーメンもありますけどね。 写真、向こう側の小鉢は鶏の南蛮漬け。醤油、みりんをカツオ出汁で煮立ててから冷まし、そこへダシ昆布を投入。 白ネギ、ピーマン、ニンジンなどを追加投入。 仕上げは寿司酢をドボドボボ～。 野菜が程よく漬かる翌朝に、野菜は出汁を切ってボールに上げ竜田揚げした鶏肉を浸して完成。 ポイントは薄いダシ昆布を使い、盛り付け直前に極細切りにして鶏の上に野菜と盛り合わせるあたりでしょうか。

日和庵のランチは350円。 とても本物の板さんを雇うことはできないけれど、利用者さんの笑顔なら負けないよ\(^o^)/イッチャイッチャイ



5-7時間 7-9時間 (延長OK)

月曜～金曜 (祭日も営業)

看護は常勤非常勤合わせて3名

個室 (同性介助) 小規模 (定員15)

民家スタイルサービスの
限界にチャレンジします。