

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H30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サービス



御挨拶 m()m



寒い寒い(@_@) この三つ折り2月号を書く今は1月13日、最強寒波到来、冬将軍大暴れなど気象予報士の皆さんが得意げにコメントしておられます。そりゃあ天気予報士なら、天気が荒れば仕事も増えて万々歳でしょうが、なんせわたくし青木は日和庵開業以来、毎冬シモヤケです。ここ宇部市の冬は、わたくし青木が生まれ育った北九州市よりも5度ほど気温が低く、日和庵キッチンの蛇口につららを見た日にゃ「ここはシベリアかっ!？」と独り言...。ま、どれほど愚痴っても寒いものは寒い! 皆様も、そして我々日和庵スタッフも元気ハツラツで風邪など吹き飛ばし、桜咲く春を待とうではありませんか。折しも今日は大学入試センター試験! 春はすぐそこ、頑張れ全国の受験生!!

日和庵ランチ (° o°)



さてさて、今月号の表紙はいかがでしょう? 美味しそうな鶏大根でしょ♪ 寒い冬には心まで温めてあげたくって、お一人お一人に土鍋でお出しします。利用者様が笑顔で完食、ネギの一つさえも残す方はほとんど居られません。朝の6時米を磨ぎ、その磨ぎ汁で大根を下茹で15分。同時に別鍋でアクを取り取り鶏肉を茹でます。茹で上がった鶏肉は一口大に切って冷蔵庫へ。鍋の鶏スープにカツオ出汁と醤油みりん砂糖を適量入れ、下茹で終わってアクも抜けた大根をコトコト30分。その30分間に茹で卵を剥くところまでやっちゃいます。そこから後は、わたくしの本業管理者としての

送迎ルート組みや、さらには運転手として利用者様のお迎えに走ります。

あれこれやって昼前11時を回った頃から改めて冷やした大根に火を入れ直し。ここで玉子と鶏肉も併せてコトコトしたら、そうそう、コトコトしたらあ、あらま、なんとシミ旨な鶏大根ができるじゃあ〜りませんか。

この鶏大根、食べたい方は手を上げてっ! みなさん手が上がってますね、正直でヨロシイ♪♪手を上げたそこの貴女様、是非とも今夜、御家族様にも作ってあげてくださいませ。

なになに、食べさせろですと? ははは、そんな暇はありません(*´▽`*)ざんね〜ん

今回は、心まで温める日和庵ランチでした。

＼(^o^)/体験さん、イラッシャイイラッシャイ



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。



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