

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H31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



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



冬本番、寒さ厳しい今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。と書いてみたものの、これを書く本日は大学入試センター試験が行われている1月20日、ぬるい雨が降りなんとなく寒さがありません。今年は雪が降るのかしら。雪が降ると困ってしまうデイサービスの送迎業務ですが、一年に一度くらいは降る雪に時を忘れてみたいものですね。しかし所長青木として、雪の降らぬ冬を幸いとしておきましょう。

冬の土鍋まつり (・ω・)



さてさて、冬といえば鍋。この冬が寒い寒くないに関わらず、日本の冬は鍋！決まっています！！そこで日和庵は、今年もやります「冬の鍋まつり」。え？聞いたことがない？そりゃそうですね、わたくし初めて書きましたから。(^-^;) ははは。テキトー過ぎると言わないで。

料理はマジメにやりますから。

日和庵では、お一人お一人に土鍋を用意しております。表紙写真、これは鶏大根に煮卵をのせており、御飯とみそ汁とでお出しします。

右の写真は寄せ鍋をポン酢で召し上がっていただくから超簡単。しかし、これを15人分作りますと、これはこれで大仕事、...

次はおでん。前日に大根を下茹ですることから仕込みは始まります。そして朝6時から他の食材と自作の出汁で2時間コトコト。そこから2~3時間冷まし、



食べていただく前にもう一度、1時間ほど煮込みます。いったん冷ますとシミ旨おでんになりますものね。

1月7日にお出した七草粥ならぬ七草雑炊と鶏の生姜焼きも見てください。粥を雑炊にした上に鶏の生姜焼きまで食べさせちゃ意味がないとの声も聞こえてきそうですね。ふうむふうむ、それも一理。しかし栄養価も考えなくっちゃですね♪普通にフライや煮付けで定食ってパターンも多いけど、心にほっこの鍋物だって食べさせてあげたい。日和庵ランチ、青木の気持ちです。＼(^o^)/バンザ〜イ♪



15人



地域密着型通所介護

5-6時間 7-8時間 (延長OK)

月曜~金曜 個浴 (同性介助)

施設内調理 (あったか美味しい家庭料理)

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。