

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

(H31年5月号)

土に触れ、収穫や花の開花に

季節の移り変わりをを感じるデイサービス



今釜整形

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



いや～、季節はめぐりますね～。車に乗ったらエアコンが必要なくらいになってますもんね。初夏の日差しに汗ばむ今日この頃、皆様いかがお過ごしですか？ わたくし青木は、早い夜明けを味方にして庭の木を切ったり夏の準備に抜かりありません。しかしながら、きっとこの三つ折りをお読みの皆様は・・・今頃10連休の真ただ中、今が朝なんだか昼なんだか判らないような腑抜けた生活をしておられるんでしょう。いいですともいいですとも(°Д°)  
日和庵は今日も明日も明後日も、ケアマネ様からお任せいただいた利用者様の毎日をお守りいたします。協力してくれる職員全員に感謝！この職員が居てこそこの日和庵。ケアマネ様方は、お立ち寄りの際に、まず職員を見てください。

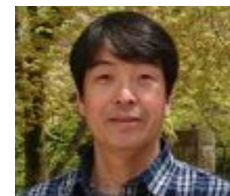
このヒトサラ (´ー´)



さあ、どうだ！ 今月の表紙写真いかがですか？ ある日の日和庵ランチ「赤魚の煮付け」です。骨を取った赤魚を半身、丁寧に煮付けます。骨取りの魚は身が縮み、さらには煮崩れしやすいんです。しかし、利用者様全員が安全にキチンと召し上がれるのは骨を取ったものに限りませんから、そこは腕の見せ所。この日は彩にブロッコリーを添え、生姜も忘れません。小鉢には、前日下茹でし、朝から昆布で炊き上げた風呂吹き大根。これも手間を掛けた分だけ美味しくなり、利用者様の持つ箸で、大根はスッと切れます♪



あとは味噌汁と御飯で日和庵ランチ完成ね。毎日来る利用者様に、毎日「こりゃあ美味しいね(\*´▽`\*)」と言ってもらいたくて作ってます。日和庵の昼食代は350円、高価な食材は使えません。しかし骨取りの魚は高い。しかししかし美味しい魚の煮付けだって食べさせてあげたい・・・うだうだ・・・この日は魚でしたが、日和庵でランチを出す限り、わたくし所長青木の悩みは尽きません。  
＼(^o^)/バンザ～～イ♪



15人



地域密着型通所介護 15人定員

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。