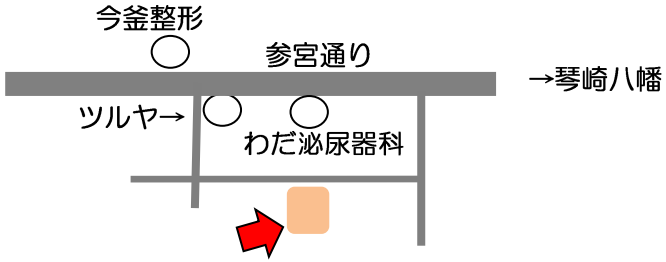
日和庵（ひよりあん）デイサービス

事業所番号3570203079

２０１９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

暑中お見舞い申し上げま～す＼(^o^)／　やっと夏！ 働く者の汗が美しい夏！ 皆さん働いてますか！？ この夏に、働いて汗を流した者だけが、夕暮れ時の美味しいビールをゴキュゴキュ。 労働後のビールは、く～～っ美味っ！！

今年も穫れた (*^▽^*)

今回の表紙、いかがです？ もちろん日和庵デザート「白玉ぜんざい」です。夏でも冬でもぜんざいは好評です。 この白玉ぜんざいの肝は白玉。 小さな小さな白玉団子が大事なんですよ。だって利用者様が喉に詰め「しょちょう～～、ぐるじ～～」ってなったら一大事ですもの。 日和庵開業以来、わたくし青木が白玉をコネコネ作り続けてますから、両手を合わせてクルクルってこすり合せると、あらま不思議一度に３粒の白玉が沸騰した湯に投入されます。職人並みの技を身につけてしまいました(^^♪ 介護施設としての気遣いってもんです。

さてさて、右の写真はお解かりですよね。
７月ある日の日和庵デザートです。裏の畑で収穫して、一晩冷蔵庫におやすみなさい。
そしたら翌日には冷えて美味しい日和庵スイカが食べられます。 少し赤みが足りない気もしますが、、、そこは愛嬌、なんせ利用者様たちが、自分たちの手で草を抜き世話をした畑で穫れたものですよ、そりゃあ「美味しいねえ」「甘いねえ」と大はしゃぎ。　青木、感激ぃ♪

では次っ。いわゆるプッチンプリンです。そのプッチンプリンをプッチンしております。 なんでプッチンしているのか？って聞きますか？ そりゃプッチンした方が美味しそうだからに決まってますやん。そんなのどうだって良いって思う方はプッチンしないでしょう。 どちらでも同じ物。 ただ、こうして食べていただくのが日和庵です。
たかがオヤツ、しかし「たかがオヤツ」で、こんな風に利用者様と向き合えます。 これも介護と考えるのは、わたくしだけでしょうか。

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（頑張ってます）
施設内調理（いつも美味しい家庭料理）
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。