

日和庵 デイサービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2020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を感じるデイサービス



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



暖冬とは言え、寒い朝についつい目覚まし時計を延長延長、ぬくぬくの布団にしがみついてしまいます。皆様、いかがお過ごしでしょうか。早いもので、もう2月。今のところインフルエンザの感染爆発は聞こえてきません。あとひと月、高齢者の皆様がインフルエンザに感染することなく、きっと元気な春を喜べますよう介護業界の皆様！油断召させるな(;´Д´)E1E1

美味しいい~(*´艸`)

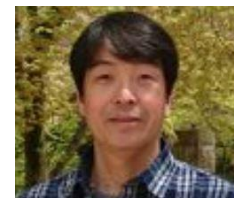


さてさて、今月号の表紙写真はお解りかな？ そうですね、もちろんうどんとおにぎりの日和庵ランチ。しかしですよ、ただのうどんと思われては心外、なんと「蟹の餡かけうどん、なべ焼き風」でございます。(´ー´)ふふふ、美味しいでしょ。ある日、わたくし青木が某有名うどん店で注文したものがこれ。見た目も目新しく、トッピングされる餡により出汁のトロミも高齢者向き！こんな時、わたくし青木は食べる前に観察、食べながら自分で作るならと食材や手順、そして完成までをシュミレーション。わたくしが作れば10倍美味しいとの結論がでて今や冬の日和庵では人気メニュー。外食とは無縁の利用者様が大多数、たまには見たこともない献立で「外食」を楽しんでいただきたいですね。あ、そうそう、おにぎりは利用者様が自分の分は自分で握っていただきます。サララップでご飯を包んでね。これ大事大事！そんな想いで利用者様に接するのは青木だけではありませんですよ。日和庵では年に2~3回某焼肉屋さんで全職員参加の食事会をいたしま

す。その時に、女性職員たちがめに食べるデザートがヒントで、職員たちがこれを作ってくれました。もちろん日和庵デザートとして利用者様が召し上がります。裏の畑で掘った薩摩芋に甘みを加え団子に、それに添えるのは餡子とミカン、それから抹茶アイスにホイップクリームで完成♪



想いを共有して働く職員たちにい~ 拍手！みんな、ありがと~ \(\^o^)/ばんざ~いあ... 大事なことを... 実は「蟹の餡かけ」、正確には「カニカマ餡かけ」で~す！



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 (女性が介助)

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。