

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2020年9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



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



残暑お見舞い申し上げます。

暑さ暑さ ☀️ なんとまあ暑いですなあ(◎\_◎;) )

この三つ折り9月号を書いている本日は、盆の終わり8月16日(日曜)早朝です。わたくし青木は夜明け前に起きてゴソゴソと仕事を開始。モニタリング表の作成やら、毎週の献立に食材の買い出しなど、平日では時間的余裕がなく難しいからですね。

「休日早朝に仕事をやる俺って、なかなかの頑張り屋さん🎵などと自画自賛の独り言にうなずきつつ、サクサクはかどる仕事に青木少年を思い出します。お盆くらいから、溜まった夏休みの宿題が気になり始め、8月末には泣きながら絵日記やら工作を・・・哀れです。

皆様も、毎月末に青木少年とならぬよう、日々自分を気持ち良く働かせてあげましょう

美味しい秋はすぐそこで～す 🍂🍃🍄

夏のアツヒヤ(\*^。^\*)



今月の表紙写真は、8月某日の日和庵ランチ。里芋の煮物とソーメンでアツヒヤの組み合わせです。15人分のソーメンを12時ピッタリに提供するには、美味しいものを食べさせたい一心、11時50分に茹で始めます。それを中心に献立を考えますと、おかずは煮物で早朝から仕込める物が都合良し。鶏のもも肉とかつおに煮干しでダシを取り、醤油とみりんなどで味を付けて、そのまま鶏を15分。鶏を出汁から上げたらスライス。今度はそのダシに茹でて皮むきした玉子と里芋を入れて20分。あとは11時まで冷まして味を馴染ませます。そこからは

青木も普通の所長に戻って送迎や相談員業務に走り、11時からキッチンに戻り里芋と玉子に再度火を入れます。2度目の熱が芯まで通ったら、そのダシを少し取りインゲン豆を10分。一つの料理ですが、食材それぞれの特性に合わせた煮方が目にも美味しい秘訣です。

ソーメンつゆも自作、当たり前ね(\*^▽^\*)  
見て下さい、里芋に煮玉子、インゲンやトッピングされた煮干し！完璧！ん？完璧？？  
鶏が居ません。逃げたか？

冷蔵庫に入れて盛り付け忘れてしまいました。

皆さん、このままゴチソウサマ。

なぜそんな失敗をと申されますな。所詮青木少年、大人になってもこんなもの。あ～あ



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(あったか美味しい所長料理)

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。