

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2023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



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

ご挨拶 m()m



ここ宇部にも、久々に極寒の冬が来ました。

本日、この三つ折りを書いているのは、まさにその当日とも言える1月25日(水)早朝であります。昨日からの低温と雪を考慮、路面凍結での転倒リスクを回避するため、本日は休館といたしました。昨日中の決定および連絡で混乱こそなかったものの、独居の利用者様やお世話を苦心する御家族には大変な御迷惑をお掛けしました。申し訳ありません。

しかし、休館と決めて眺める雪は美しく、降る雪に見惚れてしまうのは青木だけでしょうか。先ほども水道管に異常はないか等、日和庵の周囲を点検した折、そうやって雪を眺めたもので、温まった今、血流悪い足先が痒くなってきました。シモヤケ……。 やっぱ冬は嫌い(ノム)

冬の御馳走 (#^_^#)



皆様、雪の舞う冬日に食べたいものは何ですか？ わたくし所長青木は、御存じの通り日和庵の料理長でもありますから、夏冬には必ず週間天気予報を確認して翌週の献立を考えます。何を確認するのかって、そりゃあ気温ですやん。30度を超えるような夏のランチは冷麺やソーメン。手がかじかむ様な冬日には、温かさを感じる物を食べさせてあげたいから、鍋や雑炊なんかをお出しする事が多くなります。

わ〜っイイな〜 (*´▽`*)って皆が思う御馳走で何？ 永遠の課題ですね。日和庵のランチは、2013年の開業以来変わらず350円、どれだけ営業努力してもカニや河豚はだせません

でもね、高級食材のお高い料理だけが御馳走じゃないんです。「こんな物をこんな風に食べさせてあげたい」、そう思いながら作る料理も、それを食べる人には御馳走になるんですよ。

おーおー、青木がちょっと前に立派な講釈をたれてしまいました、失礼(;^ω^)

表紙写真は、ある冬日の日和庵ランチ「味噌煮込みうどん」です。真あじのつみれで出だしに玉ねぎや白菜などをどっさり投入。山海の香りや旨味が融合、そこに味噌を溶き入れ具材を上げます。その大量の味噌汁鍋でうどんを煮込み、お一人分ずつ土鍋に仕上げ完成♪ 美味し〜っ(*´▽`*) と喜ぶ利用者様の笑顔が青木の御馳走です。



15人



地域密着型通所介護 15人定員

5-6時間 7-8時間

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。