

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2023年10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



朝夕の涼しさに秋の訪れを感じ、夜空に名月を見る今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。わたくし青木は、夏バテで体調を崩したこともあり、軽やかな虫の音聞こえる秋の夜長を読書にて時を過ごして居ります。良いですね、静かな時間。

え？働かないのか？ はい、その通り！青木は無限に働くと決めておりましたが方針転換。一日12時間以上は働かないと改めました。昼休みも1時間取ることに。おお、働き方改革♪と言いながら、これを書いているのは休日土曜の朝5時、夜明け前。習慣って恐ろしい(^-^;書き終わったら、畑の草刈りですしね・・・。

味噌汁だって主役になりたい(*'▽')



今月の表紙はいかがでしょうか？おかずが見えない？この日の献立は、厚揚げステーキと小鉢には玉子焼き、あとは御飯と味噌汁での定食。厚揚げステーキにはしめじをソテーしてトッピング。しかし、注目していただきたいのは味噌汁！野菜どっさりの味噌汁！！

高齢者は、熱い味噌汁が大好きなんですよね。ならば日和庵で栄養たっぷり、しかも美味しい味噌汁を食べさせようと気合いの入った物を作っています。

15人分の味噌汁に入っている具材はこれ。日和庵の味噌汁は日替わりで具材が変わりますが、これは定番の組み合わせです。



仕上がってしまうと、見えにくいのですが、汁の中には野菜がギッシリ。味は野菜たちの味がシッカリした出汁となり、ひと味違う味噌汁となります。味噌を湯で溶いた物が味噌汁という方も居るでしょうが、味噌を使った煮物と定義すると、それは栄養豊富で食べ応えのある一品となります。

日和庵の食事代は350円、もちろん高級食材は使えませんが、利用者様が自宅に帰って御家族に「昼ご飯は、こんな物を食べたよ(^.^)」と自慢話になるような物を食べさせてあげたい、そう思いながら腕を振ります。

炊き立ての御飯、作り立てのおかず、そこに熱い味噌汁！ \ (^o^) / 最高！！



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。