

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2024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

御挨拶 m(_)_m



暖冬暖冬と言われておりました今冬、先日は積雪に驚かされてしまいました。皆様いかがお過ごしでしょうか？

積雪の日に、日和庵は利用者様の安全のため時短営業、1時間遅らせてお迎えを致しました。宇部では、この程度の事でしたが、震災の石川県にも寒波は押し寄せ、現地の高齢者は大丈夫なのか、などと現地に知り人ない私でも想いを馳せる事の多い1月です。

震災で被害を受けられた皆様、どうぞ今後を無事に過ごされますようお祈りしております。

冬のうどん3選 (*´ω`)



さて、暖かいとはいえ冬、やっぱり食べたいものはうどんですね。昨年も、この三つ折り2月号は「味噌煮込みうどん」が主役となっておりました。同じ物を主役にする事はできませんから、その他のうどんを紹介してみましようかね。もちろん、どれも日和庵ランチで提供した時の、その物を撮った写真ですよ(´ー´)ノ

巻頭グラビア？を飾るのは「野菜うどん」。麺は見えませんが、たっぷりの野菜の下に隠れています。しめじ、もやし、カボチャに白菜がどっさり！鶏ガラスープで味を調え、ほんの少しだけ砂糖を加えると尖った味が一変、まろやかになります。一般的なチャンポンなどとの大きな違いは、まず野菜を煮込む事から始めるので、野菜がスープのベースとなり、優しい味で完成。大切なのは、母の気持ちで作る事。我が子に少しでも美味しく、少しでも野菜をたくさん、ね。



上の二つは生姜の香る「餡かけうどん」と甘濃ゆい「かしわうどん」。ほとんどの利用者様は、どれも完食。(´艸`) そんなの普通普通♪ わたくしは、笑顔で美味しいねって言いながら食べる食事こそ元気の素となると考えます。利用者様の御自宅で、ほとんど食べてない弁当が干からびているのをよく見ます。電子レンジも使えない、お湯も難しい。御存じでしょう、そんな高齢者は珍しくないんです。もしかしたら担当している高齢者様にも居られませんか？日和庵はデイサービス、昼食を出す事が許されています。せっかく食べていただけるチャンスがあるんだから、温かい御飯で満たしてあげたい。昼食は、活力を取り戻すチャンスです。



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。