

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2024年8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



夏ですね～(*^。^*) いや～、もう暑いのはなんの🌀 今年は夏の前、いや、梅雨の前から真夏日がどうたらこうたらで暑い日ばかりが続き、日和庵のおやつも例年と比べアイスクリームやコーヒーゼリーなんかの頻度が高くなってますもん。ほほほ、わたくしは楽ちんです。しかし困るのは物価高。アイスやゼリーはもちろん、生鮮食材や調味料、何でもかんでも何割も値上がりしています。貴女様も、その値上がり具合に驚き、スーパーでお手に取った商品をそっと戻した経験が御ありかと・・・。解決策はないけれど、何とかなる、この言葉を胸に頑張りましょ、ね。

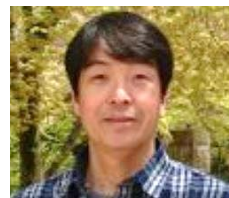
尻尾ばかり (*´艸`)



表紙写真は魚の尻尾。日和庵もついに物価高に負けて尻尾を食わせるのか！？との声が聞こえてきそうですね。はいはい、半分正解。楽しい日和庵ランチは350円。限られた予算をオーバーできないからには工夫も大切。まずは魚の煮付けをメインディッシュ、次の日には天ぷらをもって感じて組み合わせます。尻尾は煮付けても食感が悪いので切り落として捨てていましたが、ほんの少し大きく切って冷蔵庫へ。腹の部分だけを煮付け、翌日は尻尾も天ぷらにして、アツアツのまま青木自作の天つゆで召し上がっていただきます。



いかがです？ 煮付けに炊き合わせたのは厚揚げ豆腐、ブロッコリーも添えました。天ぷらは手前右が魚の尻尾、カニカマ、薩摩芋、かぼちゃ、ちくわ、アツアツを食べていただきたいから15人分を11時30分から揚げます。どちらも御飯と味噌汁を付け定食のスタイルね。昼食直前、職員たちが「昼ごはん何やろね～♪ 何の匂い？ わ～、いいな～」と盛り上げてくれます。そんな職員たちのおかげで、利用者様は笑顔で食事を始める事ができる、最高👍👍 皆さんが耳にする「日和庵ランチの評価」が高いとすれば、それは職員への評価でもあります。僕は手抜きする事も多いけどね～\(^o^)/



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。