

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2024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

ご挨拶 m(_)_m



残暑お見舞い申し上げます(+_+)

いや～、暑かったのなんの🌀記録に残る猛暑だった事でしょう。それにオリンピック！利用者様の中には夜中までオリンピック中継見てて寝不足の方も居られました。わたくし個人的に印象に残ったのは、やり投げの北口選手でしょうか。人生を懸けて射止めた金メダル、喜び弾ける姿に感動👉

そんなこんなの8月でしたが、皆様はいかがお過ごしだったでしょうか？わたくし青木は、当然休むことなく仕事に精を出しておりましたが、気がかりなのは独居の利用者様。日和庵に来る日以外はエアコンの入っていない、まるでサウナのような部屋で過ごされています。午後の猛暑タイム、日和庵が休みの土日や仕事の合間に時間が許せば、家庭訪問を心がけておりました。もちろんエアコンを入れるためですね。デイサービスとして、そんな事が許されるのか、はなはだ疑問。そんなことをするから独居で暮らせないレベルの方までが危険な独居で暮らしているとも考えられるわけで、時に立ち止まって考えたりもします。でも、ほっとくわけにもいかないから・・・悩みは深い。

手間はタダだから (^_^)-☆



さて、表紙の野菜、なんのためにカットした野菜でしょう？正解は味噌汁の具。

昨年、味噌汁をこの三つ折りに載せたところ、「イモとカボチャは、そんな姿で仕上がらないわよね？写真用でしょ(@_@)」とのお声あり。

あらま心外、写真は利用者様と一緒にのタイミングで注ぎ分けるのっ(°Д°) 毎回書きたい事が多いので、一年越しの反論ね。



こうやってカットした物を茹でて、適当に茹で上がったところで鍋から出します。その茹汁で玉ねぎの味噌汁を作り、椀に入れたイモとカボチャなどに注ぐと完成。そりゃあ写真ですからイモが見えやすくネギは散らないように、くらいの事はします。溶けたイモやカボチャも美味しいけれど、美味しく見える味噌汁はもっと美味しいかもですよ。注・忙しい日は溶けます🎵 日和庵の昼食代は350円、贅沢な料理はだせません。でもね、いろんな事を忘れてしまった利用者様にも「きつちよめんにきつちよう」と仰っていただけた時の嬉しさは格別ですよ👉 日和庵ってこんなとこ、ヨロシク m(_)_m



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。