

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2025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

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



年が明けたと思ったら、日々の仕事に追われてもう2月。今年はインフルエンザが猛威をふるい高熱にうなされたケアマネさんも多いのでは？ わたくし青木は、インフルエンザやコロナとは無縁、元気に働いておりますよ(*^^)v それはまあ置いといて、物価が高いですね～。わたくしは日和庵の調理も担当しておりますゆえスーパーでの買い物は日常ですが、昨年から原材料を輸入に頼る既製品の値上がりが目に付きました。ここ最近野菜類も高騰。正直な話、昼食代350円の日和庵、台所事情は火の車ですよ、とほほほほ。

だけどね、年金が上がらない利用者様の負担は増やしたくないからね、まだまだ頑張るデス！

だいこん高すぎやん(ノド)...



表紙写真は、ある日の早朝、もちろん日和庵のIH調理器の上です。なぜ早朝なのか？ そりゃあ見れば解るでしょうに、おでんだからですよ。おでんは煮込んで休ませて、さらにもう一度加熱して仕上がるものですからね。なににな？ 貴女様は1時間こっきりで完成？ はいはい、世の中にはそんなおでんもあるのでしょう。

【1】まず仕込みは前日の通常業務後に、大根の皮むきして下茹でを1時間ばかし。その間にゆで卵もブクブクコトコト、皮むきまでやっておきます。

【2】朝5時に仕事開始で、大量のダシこんぶを入れて醤油とみりん、あとは塩と顆粒だしも少々。他には熱湯で洗うか軽く下茹でした鶏の

もも肉も投入。牛スジでも良いのですが、どちらにしても動物性の旨味が必要という事です。出汁の基本（醤油2みりん1水60）

【3】後は出汁を作りながら具材を切って入れるだけ。大根は長く煮込んで、しかも美しく提供したいから鍋を分けます。練り物なんかは2時間でOK。大根に関しては3時間ほど炊いて2時間休ませ、仕上げに1時間炊く、こんな感じですよ。こんぶと鶏のもも肉は1時間限定、味が出れば良いんです。

ほら～♪ いかがです？ 日和庵名物おでん定食。貴女様がお自宅で作るおでんと比べてちょ。



味の染みた軟らかい大根に利用者様の目はまん丸、それからテーブル全員に笑顔が広がります。わたくし青木、至福の瞬間。

大根葉は別の日に雑炊になります(^_-)-☆



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。