

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2025年4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



桜舞い散る今日この頃、と書きたいところですが、書いてる今は3月中旬土曜日の早朝。桜どころか花粉の飛散が酷くて、わたくし青木は朝から鼻水ダラダラで目はカイカイ、花粉のモーニングアタックをくらっています(@\_@) この三つ折りが届く頃には花粉も落ち着き桜に癒されていたいものです。

改めまして、そんなこんなの今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？ 暑くても寒くても痒くても、万年大忙しの介護業界、皆々様、桜を横目に走りましょうぞ(´ー´)ノおーっ

ちゃんこ鍋 (#^\_^#)



4月号なので春めいたTOP写真を使いたかったのですが、「鍋」。この三つ折りが皆様にどう見えているかは存じませんが、いちおう広報誌のつもりなのでね、えへへ。

もちろん利用者様が召し上がる昼食一人前。介護業界も感染症に対して以前ほどにはピリピリしなくなってきて、たまに街で外食する事もできるようになりました。この冬、博多系のもつ鍋を食べる機会がありまして、青木は思うわけです「まあずい。美味しい気配はあるのに不味い。でも使えるなあ。」と。じゃあ、美味しくして利用者さんに食べさせてやりましょ♪日和庵で提供する鍋料理は、ポン酢で召し上がる寄せ鍋、おでん、鍋焼き風うどんなどありますが、ここにもつ鍋を？ いえいえ、高齢者にモツは無理ですから豚肉に変更。すると旨味は減るので水餃子やちくわ、鱈などで旨味プラス！

ニンニク、唐辛子、には大きく好みが分かれるので省きます。じゃあどこが博多もつ鍋なんだよ？って思われますよね。しょうゆベースの出汁で豚肉、のちゃんぽん麺までも一緒に投入する事で、なんとなくそれっぽく。

でもね、もつは入ってないし、もつ鍋って言うてしまうと高齢者は嫌うだろうから、「ちゃんこ鍋」と命名しておりますですよ、はい。

利用者様は、皆さん青木の料理に安心しきっていますから、目の前に並ぶ見慣れない料理にもわくわく楽し気に「いただきます〜す」。

全員昼食全量摂取で「ごちそうさま〜」。

幸せを感じる瞬間です・・・青木が。

日和庵って、こんなとこ\(^o^)/



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。