

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2025年6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



しとしとぴっちゃんしとしとぴっちゃん・・・、いよいよ梅雨入りですね。雨音に、幼いころ見た時代劇の主題歌が脳裏にリフレイン(^-^); そんなこんなの今日この頃、皆様はいかがお過ごしでしょうか？ わたくし青木は、送迎の折りに利用者様を濡らさないようバスタオルと傘を手に頑張っておりますですよ。でもね、雨に濡れるのも良いのかなって思ったりもします。雨のグラウンドを走ったな、彼女と相々傘で歩いたな、なんてなんて忘れてた遠い記憶が蘇ります。でも、とりあえず利用者様は濡らさない・・・。

定食だって (*´▽`*)



さてさて、先月に続きまして米騒動、困ったもんです。普段買っていた米が店頭から消えて、見知らぬブランドの米を手探り状態で購入。しかも5キロ袋しかないし、も～、怒り心頭です。日和庵の昼食代は350円、高い食材は使えませんが、なんとかギリギリ頑張っておりますよ。表紙の写真は、5月某日の日和庵ランチ。どうです、酢鶏、美味しそうでしょ？ そうなんです、美味しいんです。4月に収穫した玉ねぎを使ってるんですが、これが何とも言えず甘くて柔らか。まあまあその貴女様、鶏が少ないじゃないかって仰いますか、落ち着きなさい、そもそも日和庵の酢鶏は、玉ねぎを食べるための料理なんです。味噌汁にも玉ねぎを使います。自分たちで収穫した玉ねぎが食卓に並びなんて、そりゃあ何よりの御馳走ですもんね。向こう側に見える小鉢には旬の竹の子と里芋と

あぶら揚げを炊き合わせてみました。

右の写真は別日のランチです。厚揚げステーキをメインに据えてダブル主演で玉ねぎとピーマン人参しめじを塩胡椒炒め。



添えたキャベツは茹でて食べやすくして、さらには小鉢にモヤシの卵とし、彩のカニカマとカイワレも忘れません。どちらのランチにも具だくさんの味噌汁が付いてますから、食べ応えは充分です。

おっと、書き忘れ、表紙の小鉢に使った竹の子はもらい物、ああ、ありがたやありがたや♪ 日和庵って、こんなとこ～\(^o^)/

追記：物価はこれからも上がるでしょう。年金頼みの高齢者は、遠くのスーパーへ自由に動く手段もない、配食や施設の給食が食事のすべて、日を追う毎に困窮の度を増していきます。介護で一番最初に教わるのはQOL、一番考えられていないのもQOLなのかも知れません。日和庵は収益を求める営利会社ですが、それでも利用者様のQOLと両立する事が介護に従事する者としての責務と考えます。

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)

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。**