

# 日和庵サービス (ひよりあん)

事業所番号3570203079

2026年2月号

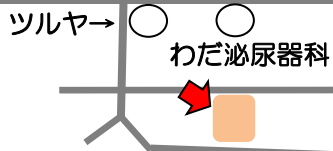
土に触れ、収穫や花の開花に

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



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



暖冬かと思いきや、1月も後半に来て少しだけ冷え込んでまいりました。皆さま、お風邪など召されておられませんでしょうか、やっほ(^)/あたくし青木は、いえいえ日和庵は、今シーズン、日和庵を介してのインフルエンザもコロナも罹患者出ないままに平和な日々を送っておりますですよ♪ このまま春を迎えたいい💦さて、高市総理が総理就任して「介護・医療の経営を助けたい。」的な言葉がありました。常々総理が変わる時には似たような言葉が発せられるのですが、お金が出る時には必ず仕事が増えます。お金を引っ込める時には、介護報酬をバツサリ。物価高や人件費の高騰に苦しむ現場職員や経営者を助けるというのなら、引っ込める時と同じで、黙って出せば良いのにね。高市総理の方針を「これ幸い」と思う誰かが、交換条件付きのお金にすり替えます、きっと。

気分ね、気分(^\_-)-☆



今回の表紙、5日が日和庵の正月明け始業日なのですが、前日4日の台所でのパチリ。なんだか解る人は居られますか？ 青木の指と比べても小さい小さい白玉団子です。利用者様は正月を普段通りのお一人で過ごされた方も多く、少しでもお正月を感じてもらいたくて正月明けの2日間、3時のおやつは「ぜんざい」だったから前の日には準備万端。もちろん残す利用者様は居られません(\*^~^)



正月明けを自慢したんで、ついでに12月29日の年末最終営業日も。こちらは当然「年越しそば」で、それだけじゃ寂しいから深川飯もお付けしました。年越しそばの出汁は当日早朝、深川飯の出汁は前日にとっておき、朝の送迎車に乗る前に仕込みは完了。

栄養は？塩分は？と何やら御意見も聞こえてきそうな献立ですが、食事を楽しく全量摂取してこそその栄養価。アンチは365日冷たい弁当を食べてみなさいな(\*´▽`\*)おほほほほ～こんな日もある、これも日和庵\(^o^)/

※そばは昆布、深川飯はあさりで出汁を取ります。

レシピを聞きたい方はお気軽に。



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。