

# 日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2026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



春ですね(\*´▽`\*) あちらこちらから桜の便りが届きます。この三つ折りを読んでいただける頃には、宇部市にも桜が咲き誇っている事でしょう。

さてさて、世界は大変なことになっています。今にも世界大戦が起きてしまうかの様相を呈しガソリンの急騰や物価高に拍車をかけ、さらには平和であると思い込んでいた我が国までも、その戦火に巻き込まれてしまいそう、、、  
かなき日和庵の所長青木は「お願いだから話し合って」と願うばかりでございます。

今回は甘露煮い〜(〽)/



3月号に引き続きまして、今月号も日和庵の物価高対策の一例を書いてみましょうね。実は3月号で書いた「日仏友好アツヒヤ美味フレンチトースト」がケアマネさん方に思いのほか好評で「日和庵の利用者さんは幸せね〜」ってお言葉を数名様から頂戴しました。だもんで、調子に乗って「サツマイモの甘露煮」もね(#^\_^#)  
材料は規格外で特売品の薩摩芋、砂糖、はちみつ、マーマレード、醤油、水。  
まずは薩摩芋をカットし水に浸してあく抜き。



しばしあく抜きしたら大量の砂糖とカレー Spoon一杯のマーマレードとはちみつ、あとは醤油少々と水でコトコト1時間、完成♪  
照りを出したければ、最後の15分を鍋に付きっきりでプクプク煮飛ばすとOK。



美味しく食べてもらうには、出来立てを温かいうちに出すべし。冷やしても美味しいけれど、作り立ての温かさと軟らかさで美味倍增♪  
日和庵は、食事とおやつ合わせて450円ですべてをまかっています。それでも「こりゃあ美味しいね〜」って言わせたいじゃないですか。物価高の日本ですが、日和庵はこんな気持ちで利用者様をお迎えしていま〜す\(^o^)/



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。