

日和庵サービス (ひよりあん)

事業所番号3570203079

2026年9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



残暑お見舞い申し上げます(^ ^)/

8月の前半は過去を振り返って例がないほどの酷暑。これを読まれるケアマネ様方は、わたくし同様、そこそこの御年齢ゆえ酷暑を耐え抜けたかどうか心配で心配で……。ま、日和庵の利用者様が、お一人も欠席することなくお盆営業の日和庵に元気に出席されましたから、貴女様も大丈夫、たぶん生きてますよね♪
毎年の事とは言え、お盆も利用者様を護ってくれる職員たちには、あらためて大感謝です。

朝穫れ茄子とあさりのパスタ (*'▽')



さーて夏の日和庵、表紙写真は簡単ですね、そうですね、茄子。この夏は、表の畑に茄子とピーマン、キュウリにトマトを植えてみました。収穫した茄子の向こうに熟し始めたトマトも見えますね。「日和庵は良いわねー、物価高でも野菜は買わないんでしょ？」って……。そんなわけないじゃん。お百姓さんじゃないんだから、そんなに大量の野菜は穫れませんよ。ただね、利用者さんが植えた野菜、利用者さんが毎日見る畑、そこで穫れたならなんとか昼食に使いましょうって事で、営業前、朝日の昇る時間にわたくしが収穫。見てくださいな、朝日に輝く茄子！ 普段は味噌汁に入れ、職員が「日和庵の茄子よ〜」って言って話に花が咲きます。



この日は少し変わった使い方で「朝穫れ茄子とあさりのパスタ」にしてみたんですよ(*^。^*)
どうかな、食べてみたいと思える仕上がりになってるかな？ パスタに味噌汁は御愛嬌ね。僕の味覚では合わないんだけど、味噌汁だと野菜を多く使えるし、なにより利用者さんが味噌汁大好きなんですよね。だから致し方なし。

後ろのトマトは彩に使うことが多いかな。例えば定食スタイルでは酢の物なんかにもこんな風に。



あっ、キュウリも日和庵のだった(*'艸`)

利用者様は楽しみを持って日々を過ごします。

日和庵ってこんなとこっ\(^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。