

Thyme Time Restaurant



No.18 2021/3/11 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
3月15日 (月)	ビビンバ炒飯	米・玄米・牛肉・人参・ふなしめじ・にんにく・きゅうり・大豆ちやし・塩・コショウ・白ごま・三温糖・醤油・みりん・豆板醤・味噌・ハチ味噌・焼き海苔・ごま油	中華系セット
	焼き餃子	豚挽肉・きゃべつ・にら・餃子の皮・卵・酒・醤油・塩・コショウ・米酢・鶏がら・薄力粉・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	おかかの香り大根サラダ	大根・きゅうり・かぶ・赤かぶ・人参・レタス・花かつお・三温糖・醤油・米酢・塩・ごま油	★スープカップ
	春雨とわかめのスープ	わかめ・ふのり・椎茸・ほうれん草・長葱・春雨・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん	★小皿…3枚
	キーウィフルーツ		
3月16日 (火)	キャロットライスのクリーム添え	米・玄米・人参・玉葱・ベーコン・マッシュルーム・赤ピーマン・パセリ・ローリエ・塩・コショウ・牛乳・生クリーム・薄力粉・三温糖・バター・サラダオイル	★主食皿
	スパイシーフライドチキン	鶏肉・にんにく・生姜・塩・コショウ・牛乳・卵・薄力粉・強力粉・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・タイム・バジル・オレガノ・ローズマリー・バター・サラダオイル	★スープカップ
	ベビーリーフと大豆のアンチョビドレッシングサラダ	ベビーリーフ・レタス・サニーレタス・きゅうり・赤パプリカ・人参・大豆・アンチョビ・バジル・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・サラダオイル	★小皿…2枚
	カリフラワーとスプラウトのスープ	カリフラワー・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・貝割れ大根・人参・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	※ストロベリーアイスは園のココットを使用します。
	ストロベリーアイスクリーム	いちご・生クリーム・牛乳・グラニュー糖・レモン果汁	
3月18日 (木)	鶏のごま照り焼き丼	米・玄米・鶏肉・きゃべつ・人参・貝割れ大根・生姜・焼き海苔・白ごま・黒ごま・酒・醤油・片栗粉・薄力粉・みりん・三温糖・サラダオイル	★丼
	里芋と豚肉の煮物	豚肉・里芋・黒こんにゃく・人参・万能葱・昆布・鯉節・三温糖・酒・醤油・みりん・薄口醤油・塩・サラダオイル	★味噌汁椀
	白菜ときゅうりの浅漬け	白菜・きゅうり・かぶ・人参・昆布・塩	★小皿…3枚
	大根と玉葱の味噌汁	大根・玉葱・小松菜・じゃが芋・長葱・煮干し・昆布・鯉節・味噌	
	りんご富士		
3月19日 (金)	ボロネーゼ	スパゲティ・合挽肉・にんにく・玉葱・人参・セロリ・パセリ・ダイストマト・ローリエ・塩・赤ワイン・サラダオイル・オリーブオイル	洋食系セット
	ほうれん草のキッシュ	鶏肉・ほうれん草・玉葱・マッシュルーム・椎茸・赤ピーマン・卵・生クリーム・パルメザンチーズ・ナツメグ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★主食皿
	かぶとブロッコリーのサラダ	かぶ・ブロッコリー・レタス・ラディッシュ・ベビーリーフ・きゅうり・人参・にんにく・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・サラダオイル	★スープカップ
	きゃべつとしめじのスープ	きゃべつ・ふなしめじ・ブナピー・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	清見オレンジ		

「食器は料理の着物である」

これは、芸術家・北大路魯山人の言葉です。

料理を彩ってくれる食器は、視覚的にも食事を楽しませてくれます。美しい色彩は、食欲を掻き立てます。

今も自分のお気に入りの食器を持参している子ども達がいいます。お母さん達にとっては、少し手間がかかることかもしれませんが、しかし、このちょっとしたひと手間が、料理を美味しくするのはもちろんのこと、子育てにとって大切な要素の一つなのではないでしょうか。