

# Thyme Time Restaurant



No.16 2021/2/24 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
3月1日 (月)	鶏肉と油揚げの炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・油揚げ・ひじき・人参・椎茸・三つ葉・黒こんにゃく・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	和食系セット
	蓮根のメンチカツ	合挽肉・玉葱・蓮根・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・ナツメグ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	かぶとトマトの和風サラダ	かぶ・トマト・ミニトマト・きゅうり・レタス・水菜・昆布・鰹節・花かつお・三温糖・醤油・みりん・米酢	★味噌汁椀
	さつまいもとぶなしめじの豆乳味噌汁	さつまいも・玉葱・ぶなしめじ・長葱・人参・貝割れ大根・煮干し・昆布・鰹節・味噌・豆乳	★小皿…3枚
	キーウィフルーツ		
3月2日 (火)	オニオンピラフ	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・赤ピーマン・ぶなしめじ・にんにく・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル	洋食系セット
	ラザニア	ラザニア・合挽肉・玉葱・セロリ・にんにく・パセリ・ダイズトマト・デミグラスソース・薄力粉・牛乳・パルメザンチーズ・バター・ローリエ・バジル・オレガノ・三温糖・塩・コショウ・白ワイン・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	りんごとサラダ菜のサラダ	りんご・人参・きゅうり・フリルレタス・サラダ菜・赤ピーマン・レタス・玉葱・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	★スープカップ
	卵ときゃべつのスープ	卵・きゃべつ・人参・ブロッコリースプラウト・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	スチューベン		
3月3日 (水)	じゃこねぎの炒飯	米・玄米・ちりめんじゃこ・長葱・生姜・にんにく・大葉・レタス・白ごま・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	鶏シュウマイ	鶏挽肉・絹ごし豆腐・玉葱・椎茸・人参・長葱・生姜・コーン・シュウマイの皮・昆布・鰹節・三温糖・塩・醤油・米酢・片栗粉	★主食皿
	大根のごまドレッシングサラダ	大根・人参・きゅうり・レタス・トマト・白すりごま・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・ごま油	★スープカップ
	舞茸と葱のスープ	舞茸・小松菜・玉葱・長葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん	★小皿…3枚
	りんご富士		
3月4日 (木)	ソフトフランスパン		
	根菜のフリット	牛蒡・蓮根・さつまいも・卵・薄力粉・タイム・オレガノ・ガーリックパウダー・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	イカと玉葱のマリネ	イカ・玉葱・赤ピーマン・きゅうり・水菜・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・オリーブオイル・サラダオイル	
	ビーフシチュー	牛肉・玉葱・人参・じゃが芋・ブロッコリー・にんにく・赤ワイン・ダイズトマト・デミグラスソース・塩・コショウ・バター・サラダオイル	
	ミルクゼリー	牛乳・ゼラチン・三温糖	
3月5日 (金)	わかめご飯	米・玄米・わかめ・人参・ブロッコリースプラウト・万能ねぎ・白ごま・黒ごま・塩	
	ハンバーグ オニオンソース	合挽肉・玉葱・人参・大葉・生姜・にんにく・卵・パン粉・三温糖・塩・コショウ・酒・醤油・みりん・バター・サラダオイル	★和食系セット
	大豆と水菜の生姜ドレッシングサラダ	大豆・水菜・きゅうり・トマト・レタス・サニーレタス・生姜・三温糖・塩・米酢・醤油・ごま油	
	株なめこと三つ葉の味噌汁	株なめこ・三つ葉・人参・玉葱・木綿豆腐・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	伊予柑		

月日	メニュー	食 材	食 器
3月8日  (月)	きのこのハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・椎茸・ぶなしめじ・舞茸・マッシュルーム・にんにく・ダイズトマト・デミグラスソース・鶏がら・薄力粉・ローリエ・赤ワイン・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★カレー皿
	ポテトフライ	じゃが芋・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	★マグカップ
	サニーレタスとヤーコンのサラダ	サニーレタス・ヤーコン・レタス・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・水菜・黒オリーブ・三温糖・塩・コショウ・米酢・サラダオイル	★小皿…3枚
	牛乳		
	季節の果物		
3月9日  (火)	コーンバター塩ラーメン	麺・玉葱・チンゲン菜・赤ピーマン・もやし・にんにく・生姜・長葱・ほうれん草・コーン・わかめ・鶏がら・豚骨・昆布・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★丼
	鶏肉となすの甘味噌炒め	鶏肉・なす・タアツアイ・玉葱・ピーマン・カラーピーマン・フナビー・ぶなしめじ・にんにく・生姜・大葉・味噌・豆板醤・三温糖・塩・酒・醤油・みりん・サラダオイル	★小皿…3枚
	豆腐とぶりのりのサラダ	木綿豆腐・わかめ・ぶりのり・トマト・きゅうり・レタス・サニーレタス・鶏がら・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ	
	米粉ドーナツ	さつまいも・卵・牛乳・バター・米粉・薄力粉・上白糖・塩・ベーキングパウダー・サラダオイル	
3月10日  (水)	しらすと梅のご飯	米・玄米・しらす干し・梅干し・人参・万能ねぎ・白ごま・焼き海苔・塩	
	甘味噌ミルフィーユカツ	豚肉・大葉・きゃべつ・水菜・卵・小麦粉・パン粉・三温糖・味噌・みりん・サラダオイル	★和食系セット
	切干大根の煮物	切干大根・人参・小松菜・ひじき・干し椎茸・油揚げ・昆布・鯉節・三温糖・塩・こしょう・酒・薄口醤油・みりん・サラダオイル	
	豚汁	豚肉・玉葱・椎茸・人参・じゃが芋・大根・牛蒡・長葱・生姜・木綿豆腐・黒こんにゃく・昆布・鯉節・味噌・サラダオイル	
	季節の果物		
3月11日  (木)	えびドリア	米・玄米・えび・マッシュルーム・椎茸・人参・玉葱・パセリ・薄力粉・牛乳・生クリーム・パルメザンチーズ・バター・塩・コショウ・パプリカ・サラダオイル	
	ラムとマッシュルームのガーリックソテー	ラム肉・マッシュルーム・舞茸・人参・カラーピーマン・ピーマン・赤ピーマン・ぶなしめじ・セロリ・にんにく・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	レタスと白菜のサラダ	レタス・白菜・きゅうり・人参・紫きゃべつ・サニーレタス・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・サラダオイル	
	ミネストローネ	マカロニ・ベーコン・玉葱・人参・きゃべつ・セロリ・ナス・にんにく・パセリ・ダイズトマト・鶏がら・三温糖・塩・コショウ・バター・オリーブオイル	
	季節の果物		
3月12日  (金)	中華おこわ	もち米・米・鶏肉・蓮根・筍・干し椎茸・牛蒡・人参・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・三温糖・塩・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	
	鶏肉の八宝菜	鶏肉・玉葱・エリンギ・干し椎茸・人参・筍の水煮・ぎくらげ・タアツアイ・長葱・生姜・にんにく・塩・コショウ・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	豆苗とトマトのセロリドレッシングサラダ	トマト・ミニトマト・豆苗・きゅうり・きゃべつ・レタス・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・三温糖・塩・コショウ・醤油・米酢・サラダオイル	
	卵とほうれん草のスープ	卵・ほうれん草・玉葱・人参・椎茸・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん	
	季節の果物		

旬の食材をより多く取り入れています。ランチメニューからも春の訪れを感じます。  
 おおぞらの子ども達は食べ物について物知りです。自分達で大切に育てた野菜で料理をしたり、毎日のランチを通して、食べ物への興味・関心を深めています。