

Thyme Time Restaurant

No.17 2011/2/23 おおぞら幼稚園

今週はまるで春のような、日中の陽ざしです。今年度最後のメニューです。この1年間で、料理628種類とデザート42種類を作りました。他に果物は125回、牛乳は7回でした。幼稚園としては極めて多くの食材と料理だと思います。できるだけ安全で、おいしい料理を子ども達に食べてほしいと考えています。クッキングに限界はありません。もっとおいしく、もっとたくさんの種類を追求しようと思っています。ありがとうございました。

3月1日 (火)	レタスと帆立の炒飯 豚肉の中華風天ぷら 春雨のごま酢サラダ チンゲン菜とえのきのスープ 伊予柑	米・玄米・帆立・椎茸・筍・赤ピーマン・万能ねぎ・レタス・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・ごま油・サラダオイル 豚肉・生姜・卵白・片栗粉・酒・醤油・ごま油・サラダオイル 春雨・ハム・きゅうり・サニーレタス・レタス・黄パプリカ・赤パプリカ・練り白ごま・白ごま・三温糖・塩・米酢・醤油 チンゲン菜・えのき・人参・玉葱・卵黄・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
3月2日 (水)	きのこのクリームパスタ チキンとポテトの香草風味 トマトとペピーリーフのサラダ ほうれん草ときゃべつのスープ キウィ	スパゲティ・ウィンナー・マッシュルーム・えのき・エリンギ・ぶなしめじ・ブナビー・赤ピーマン・玉葱・にんにく・パセリ・グラナバターノ・薄力粉・生クリーム・牛乳・塩・コショウ・バター・オリーブオイル 鶏肉・じゃが芋・にんにく・ローズマリー・タイム・バジル・パセリ・パン粉・白ワイン・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル トマト・ミニトマト・ペピーリーフ・サニーレタス・レタス・きゅうり・コーン・三温糖・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・サラダオイル ほうれん草・人参・玉葱・きゃべつ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
3月3日 (木)	牛丼 あんかけ揚げだし豆腐 切干大根のサラダ 赤魚とぶのりの味噌汁 りんご(富士)	米・玄米・牛肉・玉葱・白菜・人参・椎茸・長葱・生姜・昆布・鰹節・酒・醤油・三温糖・みりん・米酢 豆腐・赤ピーマン・干し椎茸・ほうれん草・昆布・鰹節・片栗粉・塩・酒・醤油・みりん・サラダオイル 切干大根・きゅうり・人参・レタス・サニーレタス・三温糖・醤油・米酢・サラダオイル 赤魚・ぶのり・水菜・人参・大根・煮干し・昆布・鰹節・味噌
3月4日 (金)	鮭のバター醤油ピラフ カリフラワーとブロッコリーのキッシュ 春菊のきのこドレッシングサラダ ポトフ カルピスゼリー	米・玄米・鮭・椎茸・玉葱・万能ねぎ・にんにく・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル カリフラワー・ブロッコリー・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・卵・牛乳・生クリーム・グラナバターノ・塩・コショウ 春菊・ペピーリーフ・サニーレタス・リーフレタス・フリルレタス・にんにく・ぶなしめじ・椎茸・エリンギ・ベーコン・塩・コショウ・オリーブオイル 鶏肉・大根・人参・かぶ・玉葱・セロリ・長葱・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン カルピス・ゼラチン・いちご
3月8日 (火)	ターツァイと海老の炒飯 酢鶏 蓮根と牛蒡のサラダ 豆腐ボールのスープ 季節の果物	米・玄米・海老・ターツァイ・赤ピーマン・長葱・卵・塩・コショウ・薄口醤油・酒・サラダオイル 鶏肉・玉葱・人参・干し椎茸・筍・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・きくらげ・片栗粉・卵・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・トマトケチャップ・米酢・ごま油・サラダオイル 蓮根・牛蒡・人参・水菜・きゅうり・リーフレタス・にんにく・白ごま・三温糖・塩・コショウ・醤油・米酢・豆板醤・ごま油・サラダオイル 木綿豆腐・鶏挽肉・白菜・椎茸・人参・きゃべつ・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・醤油・薄口醤油
3月9日 (水)	赤飯 いかときゃべつのかき揚げ おから煮 筍と磯のりのお吸い物 季節の果物	もち米・小豆・黒ごま・塩 いか・きゃべつ・玉葱・赤ピーマン・大葉・生姜・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・米酢・三温糖・醤油・みりん・サラダオイル おから・油揚げ・人参・きくらげ・干し椎茸・長葱・絹さや・生姜・昆布・鰹節・三温糖・酒・薄口醤油・みりん かぶ・筍・人参・三つ葉・磯のり・昆布・鰹節・塩・薄口醤油・酒・みりん
3月10日 (木)	コーンバターラーメン 鶏レバともやし炒め物 白菜と人参のサラダ さつま芋蒸しパン	麺・コーン・ほうれん草・玉葱・赤ピーマン・わかめ・長葱・にんにく・生姜・鶏がら・豚骨・煮干し・昆布・鰹節・塩・コショウ・バター・味噌・八丁味噌・酒・みりん・豆板醤・サラダオイル 鶏レバー・もやし・筍・にら・人参・生姜・片栗粉・酒・醤油・コショウ・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル 白菜・人参・きゅうり・大根・白ごま・三温糖・塩・コショウ・黒酢・醤油・ごま油 さつま芋・卵・三温糖・牛乳・薄力粉・ベーキングパウダー・サラダオイル
3月11日 (金)	ターメリックライスと海老フライカレー クリスピーポテト かぶとりんごのヨーグルトサラダ 牛乳 季節の果物	米・玄米・海老・玉葱・人参・にんにく・セロリ・生姜・卵・鶏がら・薄力粉・パン粉・カレーパウダー・ターメリック・コリアンダー・クミン・パプリカ・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・パセリ・塩・コショウ・トマトビュレ・トマトケチャップ・バター・サラダオイル じゃが芋・パセリ・片栗粉・塩・サラダオイル りんご・かぶ・きゅうり・ブロッコリースプラウト・赤パプリカ・黄パプリカ・ヨーグルト・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・オリーブオイル
3月15日 (火)	鮭の五目ちらし寿司 鶏肉と筍の磯辺焼き 揚げ根菜と水菜のサラダ とろろ昆布と麩のお吸い物 季節の果物	米・玄米・鮭・人参・干し椎茸・かんぴょう・牛蒡・三つ葉・焼き海苔・昆布・鰹節・三温糖・塩・米酢・醤油・酒・みりん 鶏挽肉・玉葱・万能ねぎ・椎茸・筍・生姜・焼き海苔・卵・酒・醤油・みりん・三温糖・片栗粉 蓮根・さつま芋・水菜・サニーレタス・レタス・赤ピーマン・にんにく・塩・コショウ・三温糖・薄口醤油・りんご酢・サラダオイル とろろ昆布・麩・ぶのり・えのき・万能ねぎ・昆布・鰹節・塩・酒・薄口醤油・みりん
3月16日 (水)	ソフトフランスパン 海老入りホワイトコロッケ スプラウトとペピーリーフのサラダ ビーフシチュー レアチーズケーキ	ソフトフランスパン 海老・玉葱・じゃが芋・パセリ・薄力粉・強力粉・パン粉・卵・牛乳・塩・コショウ・白ワイン・トマトケチャップ・ソース・バター・サラダオイル ペピーリーフ・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・トマト・コーン・きゅうり・赤ピーマン・レタス・にんにく・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・オリーブオイル 牛肉・にんにく・玉葱・人参・じゃが芋・いんげん・塩・コショウ・赤ワイン・ダイストマト・デミグラスソース・バター・サラダオイル クリームチーズ・上白糖・レモン果汁・ヨーグルト・牛乳・生クリーム・ゼラチン