

Thyme Time Restaurant

No.9 2011/9/14 おおぞら幼稚園

おおぞらファームで、じゃが芋の収穫を今日から3日間行います。新じゃがは洗って皮をむかないで、そのままゆでて食べます。毎年たくさんとれますので、保存してクッキングに使います。

9月20日	白味噌炒飯	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・小松菜・長葱・生姜・にんにく・味噌・酒・みりん・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
(火)	高野豆腐となすのチリソース	高野豆腐・鶏肉・なす・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・長葱・生姜・にんにく・酒・醤油・みりん・三温糖・トマトケチャップ・豆板醤・片栗粉・塩・コショウ・鶏がら・ごま油・サラダオイル
自然探索A	春雨のごま酢サラダ	春雨・ハム・きゅうり・サニーレタス・レタス・人参・赤ピーマン・練り白ごま・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩
	生姜スープ	生姜・舞茸・人参・玉葱・長葱・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・ごま油
	ぶどう (ロザリオピアンコ)	
9月21日	海老ドリア	米・玄米・海老・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・バター・サラダオイル・グラナダノー・三温糖・パプリカ・塩・コショウ
(水)	かぼちゃとウィンナーのガーリックソテー	かぼちゃ・ウィンナーソーセージ・赤パプリカ・黄パプリカ・ズッキーニ・ぶなしめじ・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
自然探索B	豆苗とコーンのサラダ	豆苗・コーン・人参・きゅうり・レタス・リーフレタス・サニーレタス・にんにく・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル
	冬瓜のスープ	冬瓜・白菜・人参・玉葱・パセリ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル
	ブルー	
9月22日	枝豆と油揚げの炊き込みご飯	米・玄米・人参・油揚げ・ひじき・椎茸・枝豆・万能葱・糸こんにゃく・白ごま・昆布・かつお節・薄口醤油・塩・酒・みりん
(木)	かれいのから揚げ	かれい・生姜・醤油・酒・青のり・片栗粉・サラダオイル
自然探索C	茶碗蒸し	卵・鶏肉・干し椎茸・三つ葉・三温糖・醤油・薄口醤油・酒・みりん・塩・昆布・鰹節
	玉葱と豚肉の味噌汁	豚肉・玉葱・人参・大根・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
	りんご (津軽)	
9月26日	きのこピラフ	米・玄米・ベーコン・椎茸・ぶなしめじ・エリンギ・ブナピー・玉葱・赤ピーマン・パセリ・ローリエ・バター・塩・コショウ・サラダオイル・白ワイン
(月)	チキンのバジルマリネ焼き	鶏肉・赤パプリカ・黄パプリカ・いんげん・玉葱・ダイストマト・白ワイン・ガーリックパウダー・バジル・オレガノ・塩・コショウ・オリーブオイル
天狗山登山	スティックセニョールと いかのサラダ	いか・スティックセニョール・きゅうり・レタス・サニーレタス・フリルレタス・にんにく・黒オリーブ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル
年少	スナッペンとうと 貝割れ大根のスープ	スナッペンとう・貝割れ大根・人参・玉葱・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
	季節の果物	
9月27日	鶏のおこわ	米・もち米・鶏肉・干し椎茸・牛蒡・人参・蓮根・薄口醤油・酒・みりん・昆布・鰹節
(火)	納豆かき揚げ	納豆・玉葱・三つ葉・大葉・赤ピーマン・大根・酒・みりん・醤油・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・サラダオイル
天狗山登山	ほうれん草とブナピーの 磯のり和え	ほうれん草・ブナピー・人参・えのき・磯のり・醤油・みりん・昆布・鰹節
年中	素麺と春菊のお吸い物	素麺・丘ひじき・春菊・人参・長葱・薄口醤油・みりん・酒・塩・昆布・鰹節
	季節の果物	
9月28日	卵とニラの炒飯	米・玄米・卵・にら・赤ピーマン・舞茸・白菜・長葱・醤油・塩・コショウ・サラダオイル
(水)	レバーともやし炒め物	豚レバー・もやし・筍・小松菜・人参・生姜・醤油・紹興酒・酒・三温糖・片栗粉・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
天狗山登山	いんげんと人参の 黒酢ドレッシングサラダ	人参・いんげん・ミニトマト・トマト・きゅうり・ハム・レタス・白ごま・三温糖・黒酢・醤油・塩・ごま油
年長	椎茸と帆立貝柱のスープ	帆立貝柱・椎茸・人参・ターツアイ・玉葱・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ
	季節の果物	
9月29日	モッツアレラチーズとフレッ シュトマトソースのパスタ	スパゲティ・トマト・玉葱・人参・にんにく・セロリ・バジル・パセリ・モッツアレラチーズ・ダイストマト・三温糖・ローリエ・オレガノ・トマトケチャップ・バター・塩・コショウ・オリーブオイル
(木)	サーモンフライ	生鮭・卵・玉葱・ピクルス・マヨネーズ・三温糖・生クリーム・レモン果汁・オリーブオイル・パセリ・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル
	りんごとかぶのサラダ	りんご・かぶ・レタス・リーフレタス・水菜・三温糖・米酢・レモン果汁・塩・コショウ・サラダオイル
	白菜とベーコンのスープ	ベーコン・白菜・人参・ぶなしめじ・えのき・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
	レモンシャーベット	レモン・レモン果汁・グラニュー糖・ゼラチン
9月30日	牛丼	米・玄米・牛肉・玉葱・白菜・人参・舞茸・長葱・生姜・三温糖・酒・醤油・みりん・米酢・昆布・鰹節
(金)	厚揚げとしらすのさっと煮	厚揚げ・小松菜・赤ピーマン・しらす干し・三温糖・醤油・みりん・塩・昆布・鰹節
	きゅうりとわかめの酢の物	わかめ・きゅうり・人参・大根・三温糖・米酢・薄口醤油・塩・昆布・鰹節
	じゃが芋のミルク味噌汁	じゃが芋・玉葱・人参・長葱・万能葱・牛乳・煮干し・昆布・鰹節・味噌
	季節の果物	