



Thyme Time Restaurant

No.1 2015/4/24 おおぞら幼稚園

おおぞら幼稚園のランチ(給食)は、安全・安心とおいしさ、食材とメニューのバリエーションの多さが特徴です。食べ物は成長期の子供達にとって、とても大事です。子どもだからこそ、しっかりと食材を選び、手間をかけて作ってあげる必要があります。子ども達は与えられたものを食べるのですから、大人が責任を持たなければなりません。子ども達のために、頑張ってランチを作ります。よろしくお祈りします。

4月30日 (木)	キャロットライス 春キャベツハンバーグ 帆立とかぶのサラダ 白菜と玉葱のミルクスープ 富士(りんご)	米・玄米・鶏肉・人参・玉葱・にんにく・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル 合挽肉・春キャベツ・玉葱・人参・卵・牛乳・バター・トマトケチャップ・ソース・ナツメグ・パン粉・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル 帆立・ブロッコリー・赤パプリカ・きゅうり・豆苗・レタス・にんにく・米酢・三温糖・塩・サラダオイル 白菜・玉葱・人参・ウィンナーソーセージ・コーン・牛乳・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
5月1日 (金)	炒り卵とおかかのご飯 アスパラと玉葱のかき揚げ 大根とほうれん草のマヨネーズサラダ わかめと豆腐の味噌汁 カルピスゼリー	米・玄米・卵・大根菜・人参・鯉節・焼き海苔・三温糖・醤油・塩・サラダオイル グリーンアスパラ・玉葱・三つ葉・赤ピーマン・牛蒡・いか・卵・昆布・鯉節・薄力粉・片栗粉・みりん・醤油・塩・サラダオイル 大根・ほうれん草・赤パプリカ・レタス・サニーレタス・紫きゃべつスプラウト・りんご・マヨネーズ・昆布・鯉節・三温糖・みりん・醤油・塩 わかめ・木綿豆腐・玉葱・人参・万能葱・煮干し・昆布・鯉節・味噌 カルピス・ゼラチン
5月7日 (木)	ピリ辛炒飯 豚豚 蓮根とレタスのごまドレッシングサラダ 卵と空芯菜のスープ 清見オレンジ	米・玄米・牛肉・にんにく・生姜・もやし・ふなしめじ・ブナピー・玉葱・人参・万能葱・鶏がら・ハチ味噌・味噌・豆板醤・三温糖・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 豚肉・玉葱・人参・牛蒡・ピーマン・赤ピーマン・干し椎茸・卵・トマトケチャップ・片栗粉・米酢・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル レタス・きゅうり・赤パプリカ・蓮根・トマト・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 卵・空芯菜・人参・玉葱・長葱・鶏がら・みりん・酒・塩・コショウ 清見オレンジ
5月8日 (金)	ミートソーススパゲティ たらのフライ タルトソース スナックえんどうとトマトのフレンチドレッシングサラダ コーンときゃべつのスープ デコボン	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・ローリエ・オレガノ・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バター・グラナダノーノ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル たら・玉葱・きゅうり・パセリ・卵・マヨネーズ・生クリーム・レモン果汁・薄力粉・パン粉・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル スナックエンドウ・トマト・人参・かぶ・レタス・フリルレタス・サニーレタス・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル コーン・きゃべつ・玉葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
5月11日 (月) 自然探索A	牛蒡の炊き込みご飯 鶏のから揚げ ごま風味 ほうれん草としらすの磯のり和え ふきと舞茸のお吸い物 季節の果物	米・玄米・豚肉・牛蒡・人参・干し椎茸・生姜・万能葱・昆布・鯉節・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル 鶏肉・生姜・にんにく・卵・白ごま・黒ごま・薄力粉・片栗粉・醤油・酒・塩・コショウ・サラダオイル ほうれん草・小松菜・大根・人参・干しのり・しらす干し・昆布・鯉節・みりん・醤油 ふき・舞茸・人参・えのき・三つ葉・昆布・鯉節・みりん・酒・薄口醤油・塩
5月12日 (火) 自然探索B	もやし炒飯 しゅうまい 春雨とハムのサラダ えびとにらのスープ 季節の果物	米・玄米・もやし・長葱・ターツァイ・人参・エリンギ・豚肉・生姜・にんにく・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・玉葱・筍・干し椎茸・長葱・生姜・しゅうまいの皮・米酢・醤油・酒・塩・ごま油 春雨・ロースハム・大根・きゅうり・赤パプリカ・レタス・サニーレタス・長葱・生姜・白ごま・米酢・三温糖・醤油 えび・にら・人参・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
5月13日 (水) 自然探索C	ウィンナーとアスパラのピラフ マカロニグラタン 水菜とサラダ小松菜のサラダ しめじとパプリカのスープ 季節の果物	米・玄米・ウィンナーソーセージ・アスパラ・玉葱・人参・マッシュルーム・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・ブナピー・じゃが芋・パセリ・薄力粉・グラナダノーノ・パン粉・牛乳・生クリーム・バター・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル 水菜・サラダ小松菜・きゅうり・赤パプリカ・レタス・ミニトマト・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル ふなしめじ・赤パプリカ・黄パプリカ・玉葱・人参・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル
5月14日 (木)	ソースカツ丼 五目野菜のきんぴら レタスとトマトの和風サラダ 高野豆腐とふのりの味噌汁 季節の果物	米・玄米・豚肉・きゃべつ・もやし・人参・貝割れ大根・卵・焼き海苔・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・赤ワイン・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 牛蒡・人参・蓮根・ささげ・さつま芋・昆布・鯉節・白ごま・三温糖・みりん・酒・醤油・ごま油・サラダオイル トマト・レタス・フリルレタス・サニーレタス・黄パプリカ・きゅうり・昆布・鯉節・三温糖・みりん・米酢・醤油 高野豆腐・ふのり・大根・玉葱・人参・煮干し・昆布・鯉節・味噌
5月15日 (金)	五目塩ラーメン 麻婆なす 大根ときゅうりのナムル ドーナツ	麺・鶏がら・豚骨・鶏挽肉・いか・えび・もやし・人参・白菜・椎茸・長葱・にんにく・生姜・昆布・煮干し・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル なす・豚挽肉・長葱・生姜・にんにく・人参・玉葱・万能葱・豆板醤・ハチ味噌・味噌・片栗粉・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 大根・きゅうり・人参・もやし・赤パプリカ・長葱・にんにく・鶏がら・白ごま・塩・醤油・ごま油 薄力粉・卵・牛乳・ベーキングパウダー・三温糖・上白糖・塩・サラダオイル