

Thyme Time Restaurant

No.14 2015/12/4 おおぞら幼稚園

今まで10年間、英語教員は10か国から来ましたが、「いただきます」と「ごちそうさまでした」を言う習慣はどこにもないようです。子ども達は幼稚園のランチの時には必ず言いますが、時々忘れる子もいます。日本食が世界に知られるようになりましたが、マナーも伝えたいものです。

12月8日 (火)	黒豆入り麦ごはん えのきと長芋入りつくね 白菜となすの柚子風味浅漬け 豚汁 みかん	米・玄米・麦・黒豆・白ごま・人参・小松菜・三つ葉・焼き海苔・昆布・鰹節・醤油・塩 鶏挽肉・えのき・長芋・いんげん・玉葱・万能ねぎ・生姜・ひじき・卵・片栗粉・三温糖・塩・醤油・みりん・酒・サラダオイル 白菜・なす・きゅうり・人参・柚子・昆布・塩 豚肉・玉葱・ぶなしめじ・人参・じゃが芋・大根・牛蒡・長葱・白滝・昆布・鰹節・味噌・サラダオイル
12月9日 (水)	鶏肉と根菜の炊き込みご飯 蓮根のはさみ揚げ しめじとほうれん草のごま和え けんちん汁 スチューベン (ぶどう)	米・玄米・鶏肉・人参・牛蒡・さつまいも・絹さや・干椎茸・白滝・昆布・鰹節・三温糖・塩・酒・醤油・みりん・サラダオイル 豚挽肉・蓮根・長葱・人参・生姜・干椎茸・薄力粉・片栗粉・卵・昆布・鰹節・塩・酒・醤油・みりん・サラダオイル ぶなしめじ・ブナピー・ほうれん草・椎茸・ケール・春菊・赤ピーマン・白ごま・三温糖・薄口醤油・みりん 大根・人参・里芋・牛蒡・長葱・こんにゃく・木綿豆腐・昆布・鰹節・塩・酒・醤油・みりん・ごま油・サラダオイル
12月10日 (木)	牛肉と貝割れ大根の混ぜご飯 炒り豆腐 ミニトマトと海藻の梅ドレッシングサラダ のっぺい汁 玉林 (りんご)	米・玄米・牛挽肉・貝割れ大根・チンゲン菜・人参・椎茸・ブナピー・三温糖・塩・酒・醤油・みりん・サラダオイル 木綿豆腐・鶏肉・ケール・干椎茸・人参・牛蒡・万能ねぎ・卵・三温糖・薄口醤油・みりん・ごま油・サラダオイル わかめ・ぶのり・大根・きゅうり・サニーレタス・フリルレタス・赤ピーマン・ミニトマト・梅干し・三温糖・みりん・米酢・サラダオイル 人参・ぶなしめじ・舞茸・里芋・長葱・白舞茸・昆布・鰹節・酒・醤油・油揚げ・みりん・塩
12月11日 (金)	ひじきとじゃこのおかかご飯 鶏肉とさつまいもの煮物 かぶとロマネスコの生姜ドレッシングサラダ きのこ汁 梨	米・玄米・ひじき・ちりめんじゃこ・大根菜・小松菜・さざげ・人参・鰹節・白ごま・醤油・みりん・サラダオイル 鶏肉・長葱・さつまいも・玉葱・牛蒡・人参・万能ねぎ・昆布・鰹節・三温糖・酒・醤油・みりん・サラダオイル レタス・サニーレタス・トマト・ミニトマト・きゅうり・かぶ・ロマネスコ・紫玉葱・水菜・大葉・生姜・塩・三温糖・米酢・レモン果汁・醤油 舞茸・椎茸・株なめこ・ぶなしめじ・えのき・ブナピー・人参・玉葱・大根・牛蒡・長葱・昆布・煮干し・鰹節・味噌・サラダオイル
12月15日 (火)	ターツァイとハムの炒飯 スティック春巻き ヤーコンと水菜の中華風セロリドレッシングサラダ 春雨ともずくのスープ 季節の果物	米・玄米・ハム・ターツァイ・人参・長葱・赤ピーマン・玉葱・にんにく・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル 豚挽肉・長葱・椎茸・人参・生姜・春巻きの皮・片栗粉・薄力粉・卵・塩・コショウ・酒・八丁味噌・ごま油・サラダオイル ヤーコン・トマト・ミニトマト・水菜・きゅうり・レタス・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・塩・コショウ・醤油・米酢・ごま油・サラダオイル 春雨・もずく・干椎茸・筍・大根菜・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
12月16日 (水)	シーフードピラフ ポテトとチーズのオープン焼き 紫きゃべつとパプリカのサラダ 鶏肉と白菜のミルクスープ 季節の果物	米・玄米・いか・海老・帆立・玉葱・赤ピーマン・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・サラダオイル じゃが芋・玉葱・にんにく・ベーコン・ローリエ・バジル・パセリ・スライスチーズ・ダイストマト・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル 赤パプリカ・黄パプリカ・セロリ・きゅうり・紫きゃべつ・サニーレタス・リーフレタス・トマト・にんにく・アンチョビ・塩・コショウ・三温糖・米酢・サラダオイル 鶏肉・白菜・玉葱・人参・パセリ・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル
12月17日 (木)	切り干し大根と空芯菜の炒飯 たらの野菜あんかけ 人参とレタスのカリカリじゃこのサラダ 豆腐とわかめのスープ 季節の果物	米・玄米・鶏挽肉・切り干し大根・人参・椎茸・玉葱・空芯菜・生姜・卵・塩・コショウ・酒・醤油・ごま油・サラダオイル たら・長葱・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・干椎茸・鶏がら・片栗粉・薄力粉・塩・コショウ・三温糖・酒・米酢・醤油・ごま油・サラダオイル 人参・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・ミニトマト・サニーレタス・レタス・リーフレタス・ちりめんじゃこ・白ごま・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・ごま油 絹ごし豆腐・わかめ・人参・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
12月18日 (金)	揚げ玉入り肉うどん 大豆入り筑前煮 ちぢみほうれん草と白舞茸の磯のり和え 抹茶小豆蒸しパン	麺・豚肉・人参・椎茸・長葱・ほうれん草・薄力粉・昆布・鰹節・塩・薄口醤油・醤油・みりん・サラダオイル 大豆・鶏肉・人参・筍・干椎茸・牛蒡・万能ねぎ・こんにゃく・昆布・鰹節・三温糖・酒・醤油・薄口醤油・みりん・サラダオイル ちぢみほうれん草・白舞茸・ブナピー・えのき・人参・ぶなしめじ・磯のり・昆布・鰹節・醤油・みりん 小豆・抹茶・薄力粉・ベーキングパウダー・牛乳・卵・三温糖・サラダオイル
12月22日 (火)	鶏そぼろ丼 海老と三つ葉の卵焼き 菜ばなと紅くるり (大根) の和風サラダ いんげんとじゃが芋の味噌汁 季節の果物	米・玄米・鶏挽肉・焼き海苔・干椎茸・人参・玉葱・長葱・生姜・万能ねぎ・三温糖・醤油・みりん・ごま油・サラダオイル 海老・椎茸・三つ葉・人参・筍・卵・昆布・鰹節・三温糖・塩・酒・醤油・みりん 菜ばな・紅くるり・きゅうり・白菜・大根・レタス・トマト・黄パプリカ・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢・サラダオイル じゃが芋・いんげん・玉葱・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌 季節の果物
12月24日 (木)	コーンのガーリックライス 手羽元のフライドチキン いかとベビーリーフのサラダ さつまいもポタージュスープ アップルケーキ	米・玄米・コーン・エリンギ・赤ピーマン・人参・玉葱・にんにく・大根菜・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル 手羽元・にんにく・生姜・薄力粉・強力粉・牛乳・卵・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・バジル・タイム・オレガノ・ローズマリー・塩・コショウ・サラダオイル いか・ベビーリーフ・赤ピーマン・レタス・リーフレタス・きゅうり・黄パプリカ・パセリ・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル さつまいも・玉葱・長葱・パセリ・鶏がら・牛乳・生クリーム・塩・コショウ・バター・サラダオイル りんご・薄力粉・ベーキングパウダー・卵・牛乳・三温糖・バター