

Thyme Time Restaurant

No.18 2016/2/26 おおぞら幼稚園

今年度最後のメニューです。初めて食べる味という子も多かったと思います。子どもの時の食事の体験が、食べ物に対する興味や関心を高めるためには、とても大事です。私達の願いはただひとつ、子ども達の「おいしかった」です。1年間ありがとうございました。（調理スタッフ）

3月1日 (火)	レタスと卵の炒飯 手羽元と冬瓜の中華風煮込み 豆苗とポテトのセロリドレッシングサラダ 椎茸とにらのスープ 富士(りんご)	米・玄米・卵・レタス・しらす干し・玉葱・長葱・人参・ピーマン・塩・コショウ・醤油・ごま油・サラダオイル 鶏手羽元・冬瓜・人参・長葱・生姜・白ごま・酒・醤油・塩・コショウ・片栗粉・三温糖・鶏がら・ごま油・サラダオイル じゃが芋・トマト・豆苗・きゅうり・きゃべつ・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル にら・椎茸・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
3月2日 (水)	マッシュルームとコーンのガーリックライス ラザニア 白菜とハムのサラダ ポトフ 屋久島たんかん	米・玄米・マッシュルーム・コーン・エリンギ・赤ピーマン・人参・玉葱・にんにく・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル ラザニア・合挽肉・玉葱・にんにく・セロリ・パセリ・ダイストマト・デミグラスソース・ローリエ・バジル・オレガノ・三温糖・塩・コショウ・白ワイン・薄力粉・牛乳・バター・グラナダノー・オリーブオイル きゅうり・白菜・赤パプリカ・紫きゃべつ・レタス・ロースハム・玉葱・三温糖・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・サラダオイル ウイナーソーセージ・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・サラダオイル
3月3日 (木)	焼き鯖のちらし寿司 豚肉とさつまいの味噌煮 かぶとトマトの和風サラダ 舞茸と三つ葉のお吸い物 デコボン	米・玄米・鯖・昆布・人参・きゅうり・大葉・生姜・白ごま・焼き海苔・みょうが・三温糖・米酢・塩 豚肉・さつまい・人参・こんにゃく・万能葱・長葱・生姜・酒・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・味噌 かぶ・きゅうり・レタス・トマト・ミニトマト・水菜・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢 舞茸・たもぎ茸・人参・長葱・三つ葉・昆布・鰹節・塩・酒・薄口醤油・みりん
3月4日 (金)	シーフード焼きそば 揚げ餃子 たたききゅうりと大根のナムル 春菊と絹ごし豆腐のスープ カルピスマルクシャーベット	麺・えび・帆立・いか・きゃべつ・玉葱・人参・小松菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース・オイスターソース・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・餃子の皮・蓮根・筍・干椎茸・長葱・にら・人参・塩・酒・醤油・ごま油・薄力粉・米酢・鶏がら・サラダオイル きゅうり・白菜・赤パプリカ・大根・長葱・にんにく・白ごま・塩・醤油・ごま油・鶏がら 春菊・絹ごし豆腐・人参・長葱・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・酒・みりん カルピス・牛乳・レモン果汁・ゼラチン
3月8日 (火)	菜花と人参のバターライス チキンのバジルマリネ焼き 手作りカッテージチーズとスプラウトのサラダ じゃが芋と人参のスープ 季節の果物	米・玄米・人参・玉葱・菜花・エリンギ・椎茸・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル 鶏肉・塩・コショウ・ガーリックパウダー・バジル・オレガノ・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・オリーブオイル 牛乳・米酢・レタス・トマト・ミニトマト・サラダ菜・赤ピーマン・きゅうり・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・黒オリーブ・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・三温糖・グレープシードオイル じゃが芋・ほうれん草・人参・コーン・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル
3月9日 (水)	大根と枝豆の雑穀炊き込みご飯 ロールカツ 牛蒡サラダ なめこと小松菜の味噌汁 スイートポテト	米・玄米・大豆・黒大豆・小豆・きび・ひえ・あわ・赤米・黒米・もち胚芽米・玄麦・青玄麦・はだか麦・押麦・もち玄米・米粒麦・大根・人参・枝豆・ブナピー・油揚げ・大根菜・万能葱・昆布・鰹節・薄口醤油・塩・酒・みりん 豚肉・卵・いんげん・人参・塩・コショウ・薄力粉・パン粉・ソース・トマトケチャップ・サラダオイル 牛蒡・玉葱・赤ピーマン・水菜・きゅうり・レタス・サニーレタス・マヨネーズ・三温糖・塩・醤油・みりん・白ごま・黒ごま なめこ・小松菜・人参・ふのり・煮干し・昆布・鰹節・味噌 さつまい・卵・生クリーム・バター・三温糖・牛乳・黒ごま
3月10日 (木)	煮豚と葱の炒飯 えびとなすのチリソース 春雨とカリカリじゃこのサラダ 帆立貝柱とチンゲン菜のスープ 季節の果物	米・玄米・豚肉・長葱・生姜・椎茸・赤ピーマン・ピーマン・人参・白ごま・醤油・三温糖・酒・みりん・塩・コショウ・サラダオイル えび・なす・ブロッコリー・玉葱・長葱・にんにく・生姜・卵・塩・酒・片栗粉・薄力粉・三温糖・醤油・米酢・トマトケチャップ・鶏がら・ごま油・サラダオイル 春雨・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・トマト・サニーレタス・レタス・ちりめんじゃこ・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・白ごま・ごま油 帆立貝柱・椎茸・人参・チンゲン菜・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
3月11日 (金)	ホットドック スパイシーフライドチキン 水菜とベビーリーフのサラダ カリフラワーのコンクリームスープ 季節の果物	ホットドック用パン・ウイナーソーセージ・玉葱・にんにく・きゃべつ・人参・ダイストマト・三温糖・塩・コショウ・バジル・オレガノ・バター・オリーブオイル・サラダオイル 鶏肉・にんにく・生姜・ナツメグ・塩・コショウ・牛乳・卵・バター・薄力粉・強力粉・ガーリックパウダー・セージ・タイム・バジル・オレガノ・ローズマリー・サラダオイル きゅうり・水菜・黄パプリカ・サニーレタス・フリルレタス・ベビーリーフ・トマト・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・サラダオイル クリームコーン・コーン・カリフラワー・人参・玉葱・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダオイル
3月15日 (火)	鶏肉のごま照り焼き丼 小松菜と麩のさっと煮 長芋と豆腐のサラダ 干し海苔とかぶの味噌汁 季節の果物	米・玄米・鶏肉・人参・焼き海苔・きゃべつ・貝割れ大根・塩・酒・醤油・生姜・片栗粉・薄力粉・みりん・三温糖・白ごま・サラダオイル 小松菜・人参・椎茸・麩・昆布・鰹節・塩・三温糖・醤油・みりん・酒 長芋・人参・きゅうり・赤ピーマン・レタス・木綿豆腐・昆布・鰹節・生姜・三温糖・醤油・みりん・米酢・ごま油 かぶ・玉葱・人参・水菜・干し海苔・煮干し・昆布・鰹節・味噌
3月16日 (水)	揚げ根菜のキーマカレー ブロッコリーときのこのガーリックソテー 3種のレタスの玉葱ドレッシングサラダ ストロベリーアイスクリーム	米・玄米・豚挽肉・牛蒡・蓮根・さつまい・鶏がら・生姜・にんにく・セロリ・玉葱・人参・ダイストマト・塩・コショウ・ローリエ・トマトケチャップ・ソース・薄力粉・バター・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・サラダオイル ベーコン・ブナピー・ふなしめじ・舞茸・人参・椎茸・赤パプリカ・ピーマン・ブロッコリー・にんにく・塩・コショウ・鶏がら・サラダオイル レタス・リーフレタス・サニーレタス・コーン・きゅうり・トマト・ミニトマト・塩・コショウ・レモン果汁・三温糖・米酢・にんにく・玉葱・サラダオイル いちご・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・レモン果汁