



# Thyme Time Restaurant

No.2 2015/5/14

おおぞら幼稚園

おおぞら幼稚園のランチ（給食）は、「できるだけ多くの食材を知ってほしい」との理由で、ひとつの料理に入っている食材の数は多めです。子どもの味覚は個人差もありますが、かなりしっかりしています。大人になって嫌いだったものが、その食べ物の本当の味を知った時から食べられるようになる例は珍しくありません。最初に口にしたら味が、何らかの理由でおいしくなかったのです。初めて食べる料理の味は大切です。

5月18日 (月)	ズッキーニのピラフ ミートローフ	米・玄米・ズッキーニ・黄ズッキーニ・ベーコン・玉葱・エリンギ・赤パプリカ・にんにく・バター・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル 豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・卵・牛乳・バター・トマトケチャップ・ソース・パン粉・赤ワイン・ナツメグ・オレガノ・三温糖・塩・コショウ
自然探索A	サラダほうれん草とチーズのサラダ ブナピーと白菜のスープ 清見オレンジ	チーズ・サラダほうれん草・きゅうり・赤パプリカ・レタス・ミニトマト・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 ブナピー・白菜・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
5月19日 (火)	焼き鮭混ぜご飯 豚肉と新じゃが芋の味噌煮	米・玄米・鮭・きゅうり・三つ葉・わかめ・生姜・昆布・焼き海苔・白ごま・黒ごま・酒・塩 豚肉・新じゃが芋・牛蒡・人参・長葱・いんげん・味噌・三温糖・みりん・酒・醤油・サラダオイル
自然探索B	レタスと大豆のサラダ ふのりと麩の味噌汁 富士（りんご）	レタス・サニーレタス・フリルレタス・大豆・大根・ミニトマト・きゅうり・米酢・三温糖・レモン果汁・醤油・塩 ふのり・麩・貝割れ大根・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
5月20日 (水)	きゃべつ炒飯 春巻き	米・玄米・鶏肉・きゃべつ・玉葱・椎茸・赤ピーマン・ピーマン・長葱・鶏がら・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚肉・筍・干し椎茸・人参・玉葱・春巻きの皮・鶏がら・片栗粉・薄力粉・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
自然探索C	おなかの香りかぶサラダ えのきとチンゲン菜のスープ デコボン	かぶ・きゅうり・レタス・大葉・トマト・鰹節・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油 えのき・チンゲン菜・人参・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
5月21日 (木)	きつねうどん 挽肉入り卵焼き 新玉葱と小松菜のしらす和え アンデスメロン	麺・小揚げ・ほうれん草・長葱・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・醤油・塩 豚挽肉・人参・玉葱・わかめ・卵・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル 新玉葱・小松菜・人参・きゅうり・しらす干し・昆布・鰹節・薄口醤油・塩
5月22日 (金)	アスパラと玉葱のバターライス タンドリーチキン ペペリーフとパプリカのサラダ ズッキーニと白菜のスープ 手作りアイスクリーム	米・玄米・アスパラ・玉葱・ブナピー・人参・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル 鶏肉・きゃべつ・人参・ヨーグルト・パセリ・カレー粉・パプリカ・ターメリック・クミン・塩・コショウ・サラダオイル ペペリーフ・赤パプリカ・黄パプリカ・セロリ・きゅうり・レタス・トマト・玉葱・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル ズッキーニ・白菜・人参・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル 生クリーム・牛乳・三温糖
5月25日 (月)	卵炒飯 ラム肉のピリ辛炒め 大根と海藻のサラダ 春雨とエリンギのスープ 季節の果物	米・玄米・卵・長葱・小松菜・人参・ふなしめじ・玉葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル ラム肉・きゃべつ・人参・ちやし・ピーマン・生姜・白ごま・黒砂糖・豆板醤・片栗粉・黒酢・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 大根・人参・サニーレタス・きゅうり・わかめ・ふのり・干しのり・大葉・米酢・三温糖・みりん・薄口醤油 春雨・エリンギ・赤ピーマン・玉葱・万能葱・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
5月26日 (火)	えびピラフ 鶏肉フリット トマトソース	米・玄米・えび・玉葱・マッシュルーム・人参・いんげん・パセリ・バター・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル 鶏肉・ダイズトマト・トマト・玉葱・にんにく・バジル・グラナダード・鶏がら・薄力粉・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル
自然探索B	きゃべつとラディッシュのサラダ ベーコンとかぶのスープ 季節の果物	きゃべつ・紫きゃべつ・ラディッシュ・きゅうり・ミニトマト・レタス・黒オリーブ・にんにく・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・グレイプシードオイル・サラダオイル ベーコン・かぶ・人参・玉葱・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
5月27日 (水)	五目ちらし寿司 ひじき入りつくね	米・玄米・人参・干し椎茸・かんぴょう・牛蒡・蓮根・卵・絹さや・焼き海苔・昆布・鰹節・米酢・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル 鶏挽肉・玉葱・椎茸・人参・長葱・大葉・ひじき・生姜・卵・片栗粉・三温糖・みりん・酒・醤油・塩
自然探索C	アスパラと新玉葱のサラダ 小松菜と新玉葱の味噌汁 季節の果物	アスパラ・水菜・赤ピーマン・新玉葱・レタス・サニーレタス・フリルレタス・昆布・鰹節・米酢・三温糖・みりん・醤油 小松菜・新玉葱・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
5月28日 (木)	ターツァイとベーコンの炒飯 八宝菜 豆苗とコーンのサラダ にらともやしのスープ オレンジゼリー	米・玄米・ベーコン・ターツァイ・人参・長葱・赤ピーマン・玉葱・にんにく・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚肉・いか・卵・椎茸・白菜・人参・筍・きくらげ・絹さや・生姜・鶏がら・片栗粉・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豆苗・コーン・きゅうり・大根・ミニトマト・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油 にら・ちやし・人参・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ 100%オレンジジュース・生クリーム・三温糖・ゼラチン
5月29日 (金)	ポークキーマカレー 新じゃが芋の皮付きフライドポテト 人参とレタスのバジルドレッシングサラダ 牛乳	米・玄米・豚挽肉・鶏がら・生姜・にんにく・セロリ・玉葱・トマト・赤ピーマン・いんげん・トマトケチャップ・ソース・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・ローリエ・薄力粉・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 新じゃが芋・パセリ・塩・サラダオイル 人参・レタス・サニーレタス・リーフレタス・きゅうり・ミニトマト・赤ピーマン・バジル・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