



Thyme Time Restaurant

No.3 2015/5/28

おおぞら幼稚園

おおぞらファームで今日から野菜の苗を植え始めました。植えて育てて収穫して、そしてクッキング。教師が手伝いますが、ほとんど子ども達がします。

6月1日	牛肉の卵とじ丼 (月)	米・玄米・牛肉・玉葱・椎茸・長葱・人参・三つ葉・卵・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル
自然探索A	牛蒡とささげのきんぴら きゅうりとズッキーニの浅漬け 冬瓜とほうれん草の味噌汁 清見オレンジ	ズッキーニ・きゅうり・大根・赤ピーマン・大葉・生姜・昆布・塩 冬瓜・ほうれん草・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
6月2日	小松菜と豚肉の炒飯 (火)	米・玄米・豚肉・小松菜・もやし・玉葱・赤パプリカ・きくらげ・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
自然探索B	蒸し鶏 ごまマヨネーズソース ターツァイと白菜の黒酢ドレッシングサラダ オクラと椎茸のスープ クインシーメロン	鶏肉・生姜・長葱・空芯菜・人参・玉葱・白ごま・マヨネーズ・醤油・豆板醤・酒・塩・コショウ ターツァイ・白菜・きゅうり・人参・トマト・黒酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油 オクラ・椎茸・玉葱・人参・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
6月3日	カリカリにんにくの玉葱ピラフ (水)	米・玄米・にんにく・玉葱・人参・きゃべつ・ピーマン・パセリ・バター・白ワイン・薄口醤油・塩・コショウ・オリーブオイル
自然探索C	モッツアレラチーズのオープンオムレツ するめいかとラディッシュのサラダ 人参と大根のスープ 清見オレンジ	モッツアレラチーズ・ベーコン・じゃが芋・玉葱・トマト・バジル・卵・生クリーム・塩・コショウ・サラダオイル するめいか・ラディッシュ・スナップエンドウ・きゅうり・フリルレタス・サニーレタス・赤パプリカ・黒オリーブ・にんにく・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・グリースードオイル・サラダオイル 大根・人参・貝割れ大根・黄パプリカ・玉葱・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル
6月4日	焼きほっけの混ぜご飯 (木)	米・玄米・ほっけ・大根菜・人参・生姜・昆布・鰹節・黒ごま・白ごま・酒・塩
	筑前煮 丘ひじきと小松菜の白和え 株なめこの味噌汁 アンデスメロン	鶏肉・人参・筍・干し椎茸・牛蒡・こんにゃく・万能葱・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル 丘ひじき・小松菜・人参・干し椎茸・白滝・きゅうり・木綿豆腐・白練りごま・味噌・三温糖・みりん・酒・醤油 株なめこ・大根・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
6月5日	ソース焼きそば (金)	蒸し鶏・豚肉・きゃべつ・玉葱・人参・もやし・小松菜・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・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
	かぶのえびあんかけ ブロッコリーとパプリカのサラダ もすく・にら・スーパースープ 白ごまプリン	かぶ・かぶの葉・人参・えび・生姜・鶏がら・片栗粉・みりん・酒・薄口醤油・塩 ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・きゅうり・人参・大葉・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油 もすく・にら・赤ピーマン・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ 牛乳・生クリーム・白練りごま・三温糖・ゼラチン
6月8日	いんげんと人参のピラフ (月)	米・玄米・いんげん・人参・豚肉・玉葱・赤ピーマン・パセリ・にんにく・バター・塩・コショウ・サラダオイル
自然探索A	コーンクリームコロッケ カラーピーマンと大根のサラダ 水菜と豆苗のスープ 季節の果物	コーン・じゃが芋・玉葱・パセリ・牛乳・卵・白ワイン・バター・薄力粉・強力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル カラーピーマン・大根・きゅうり・レタス・フリルレタス・玉葱・黒オリーブ・りんご酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル 水菜・豆苗・玉葱・椎茸・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
6月9日	山菜おこわ (火)	もち米・米・人参・干し椎茸・筍・わらび・ふき・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油
自然探索B	鶏肉の照り焼き セロリと水菜の梅ドレッシングサラダ 干しのりと玉葱の味噌汁 季節の果物	鶏肉・長葱・きゃべつ・人参・片栗粉・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル セロリ・水菜・きゅうり・トマト・サニーレタス・レタス・梅干し・米酢・三温糖・みりん 玉葱・じゃが芋・人参・万能葱・干しのり・煮干し・昆布・鰹節・味噌
6月10日	いかとえびの炒飯 (水)	米・玄米・いか・えび・干し椎茸・筍・赤ピーマン・長葱・にんにく・生姜・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル
自然探索C	豚肉とゴーヤのチャンプル もやしときゅうりのサラダ きくらげと葱のスープ 季節の果物	豚肉・木綿豆腐・ゴーヤ・玉葱・にら・人参・鰹節・鶏がら・酒・薄口醤油・塩・ごま油・サラダオイル もやし・きゅうり・人参・大根・レタス・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩・ごま油 きくらげ・人参・玉葱・ターツァイ・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
6月11日	ホットドック (木)	パン・ウインナーソーセージ・玉葱・キャベツ・人参・にんにく・ダイストマト・バター・バジル・オレガノ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル
	カリフラワーとブロッコリーのチーズ焼き レタスとえびのサラダ 切干大根のスープ グレープゼリー	カリフラワー・ズッキーニ・鶏肉・玉葱・人参・パセリ・グラナダダーノ・生クリーム・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル えび・レタス・ヘビーリーフ・人参・きゅうり・水菜・にんにく・玉葱・パセリ・白ワイン・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル 切干大根・人参・椎茸・玉葱・ブロッコリースプラウト・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル グレープ100%ジュース・三温糖・ゼラチン
6月12日	干し貝柱の炊き込みご飯 (金)	米・玄米・干し貝柱・人参・ひじき・牛蒡・万能葱・白ごま・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・塩
	メンチカツ 大根と海藻のサラダ かぶのミルク味噌汁 季節の果物	合挽肉・玉葱・牛乳・卵・パン粉・薄力粉・トマトケチャップ・ソース・ナツメグ・塩・コショウ・サラダオイル 大根・わかめ・ふのり・きゅうり・サニーレタス・フリルレタス・赤ピーマン・トマト・米酢・三温糖・みりん・塩・コショウ・サラダオイル かぶ・人参・ふなしめじ・白菜・牛乳・煮干し・昆布・鰹節・味噌