



Thyme Time Restaurant

No.4 2015/6/11 おおぞら幼稚園

トマト・ピーマン・きゅうり・オクラ・とうもろこし・ズッキーニ・ナスなど、夏野菜は種類が多く成長も早いうえに、カロチンやビタミン類も豊富に含まれています。おおぞらファームでも栽培していますが、収穫は7月中旬になるでしょう。子ども達が毎日その日の天候を見ながら水やりをしています。

| | | |
|-----------------------|--|--|
| 6月15日 (月) 自然探索A | ゴーヤとえびの炒飯 羽根付き焼き餃子 ブロッコリーのナムル もやしとモロヘイヤのスープ プリンスメロン | 米・玄米・ゴーヤ・えび・卵・白菜・長葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル 豚挽肉・きゃべつ・にら・卵・鶏がら・餃子の皮・薄力粉・片栗粉・米酢・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル ブロッコリー・きゅうり・ミニトマト・赤パプリカ・黄パプリカ・長葱・にんにく・鶏がら・白ごま・醤油・塩・ごま油 モロヘイヤ・筍・人参・長葱・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ |
| 6月16日 (火) 自然探索B | カレーピラフ オニオンキッシュ トマトとレタスの玉葱ドレッシングサラダ 白菜と豆苗のスープ アンデスメロン | 米・玄米・鶏肉・玉葱・赤ピーマン・人参・枝豆・パセリ・バター・カレー粉・ターメリック・塩・コショウ・サラダオイル ベーコン・玉葱・エリンギ・ぶなしめじ・人参・卵・生クリーム・牛乳・グラナダマーノ・バター・塩・コショウ・サラダオイル トマト・ミニトマト・レタス・フリルレタス・サニーレタス・リーフレタス・スナップえんどう・にんにく・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル 白菜・豆苗・玉葱・水菜・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| 6月17日 (水) 自然探索C | いかと帆立の炊き込みご飯 なすのはさみ揚げ ほうれん草とかぶのマヨネーズ和え ブナピーと油揚げの味噌汁 クインシーメロン | 米・玄米・するめいか・帆立・人参・牛蒡・干椎茸・こんにゃく・絹さや・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・醤油・サラダオイル なす・豚挽肉・玉葱・生姜・卵・昆布・鰹節・片栗粉・薄力粉・みりん・酒・醤油・塩・サラダオイル ほうれん草・かぶ・赤ピーマン・きゅうり・昆布・鰹節・マヨネーズ・三温糖・醤油 ブナピー・小揚げ・貝割れ大根・人参・玉葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌 |
| 6月18日 (木) 自然探索C | ハムと空芯菜の炒飯 鶏唐揚げ 中華風ソース きゅうりときくらげのサラダ 豆腐とターツアイのスープ スイカ | 米・玄米・ロースハム・空芯菜・もやし・玉葱・赤パプリカ・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 鶏肉・卵・生姜・にんにく・長葱・鶏がら・薄力粉・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 きゅうり・きくらげ・トマト・ミニトマト・サニーレタス・レタス・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油 絹ごし豆腐・ターツアイ・玉葱・人参・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ |
| 6月19日 (金) 自然探索A | きゃべつとアスパラのペペロンチーノ 豚肉のミルフィーユグラタン レタスとえびのサラダ ほうれん草と赤ピーマンのスープ カルピスゼリー | スパゲティ・鶏肉・きゃべつ・アスパラ・玉葱・赤パプリカ・にんにく・バジル・黒オリーブ・バター・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル 豚肉・じゃが芋・卵・玉葱・パセリ・牛乳・グラナダマーノ・バター・薄力粉・塩・コショウ・サラダオイル えび・レタス・ベビーリーフ・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 ほうれん草・赤ピーマン・玉葱・人参・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル カルピス・ゼラチン |
| 6月22日 (月) 自然探索A | しらすとわかめのご飯 お好み揚げ 長いもとたききゅうりのサラダ 冬瓜と玉葱の味噌汁 季節の果物 | 米・玄米・しらす干し・わかめ・人参・小松菜・昆布・鰹節・白ごま・焼き海苔・塩 豚肉・きゃべつ・玉葱・えび・赤ピーマン・コーン・枝豆・卵・薄力粉・青のり・中濃ソース・ウスターソース・マヨネーズ・サラダオイル 長いも・きゅうり・株なめこ・赤ピーマン・オクラ・レタス・生姜・昆布・鰹節・米酢・三温糖・みりん・醤油・ごま油 冬瓜・玉葱・ほうれん草・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌 |
| 6月23日 (火) 自然探索B | ピリ辛炒飯 中華風豚の角煮 かぶと海藻のサラダ チンゲン菜と筍のスープ 季節の果物 | 米・玄米・鶏肉・ぶなしめじ・椎茸・ピーマン・赤ピーマン・にんにく・生姜・万能葱・鶏がら・味噌・八丁味噌・豆板醤・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル 豚肉・ブロッコリー・長葱・生姜・鶏がら・白ごま・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・醤油・塩・コショウ・ごま油 かぶ・人参・サニーレタス・きゅうり・わかめ・ぶのり・干しのり・大葉・米酢・三温糖・みりん・薄口醤油 チンゲン菜・筍・玉葱・人参・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ |
| 6月24日 (水) 自然探索C | ウィンナーとセロリのピラフ 鶏のローマ風煮込み ラディッシュとサラダ菜のサラダ えのきと人参のスープ 季節の果物 | 米・玄米・ウィンナー・セロリ・玉葱・きゃべつ・人参・鶏がら・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル 鶏肉・ベーコン・にんにく・赤パプリカ・黄パプリカ・玉葱・トマト・ブナピー・黒オリーブ・鶏がら・ダイストマト・ローズマリー・白ワイン・塩・コショウ・オリーブオイル ラディッシュ・サラダ菜・ミニトマト・きゅうり・フリルレタス・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 えのき・人参・玉葱・いんげん・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| 6月25日 (木) 自然探索C | 舞茸と昆布の炊き込みご飯 豚肉と新じゃが芋の煮物 するめいかと赤ピーマンのサラダ なめこ三つ葉の味噌汁 抹茶まんじゅう | 米・玄米・舞茸・ぶしき・牛蒡・蓮根・人参・絹さや・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・塩 豚肉・新じゃが芋・長葱・玉葱・牛蒡・人参・万能葱・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・醤油・サラダオイル するめいか・赤ピーマン・サニーレタス・レタス・リーフレタス・きゃべつ・レモン果汁・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ なめこ・三つ葉・大根・えのき・人参・煮干し・昆布・鰹節・味噌 薄力粉・抹茶・三温糖・パーキングパウダー・こしあん |
| 6月26日 (金) 自然探索C | 味噌ラーメン 豆腐しゅうまい 大根のみみ漬け 季節の果物 | 麺・長葱・にんにく・生姜・もやし・チンゲン菜・白菜・人参・鶏がら・豚骨・煮干し・昆布・鰹節・焼き海苔・味噌・八丁味噌・豆板醤・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 木綿豆腐・豚挽肉・人参・長葱・えのき・干椎茸・しゅうまいの皮・片栗粉・米酢・三温糖・醤油・塩 大根・きゅうり・かぶ・赤パプリカ・黄パプリカ・豆板醤・薄口醤油・塩・ごま油 |