



# Thyme Time Restaurant

No.5 2015/6/25 おおぞら幼稚園



おおぞらファームでは、まだ小さな葉が少しずつ成長を始めた野菜が多い中で、来週は収穫できそうなのが、レタスやきゅうり、ラディッシュです。参観週間に「クッキング」で野菜サラダを作る組もあります。また、真狩村で自然栽培をしている「農enファーム」から、今年の野菜が届き始めます。来週は「ケール」「ほうれん草」「赤軸ほうれん草」をランチで使います。これから、出荷してくれる野菜の種類がまだまだ増えます。「おおぞら幼稚園の子ども達に、安全でおいしい野菜を食べてほしい」と、農enファームの伊藤さんは、この季節、毎日畑の草取りをしています（農薬を使いません）。

6月29日 (月) 自然探索A	チキンライス ウィンナーとズッキーニのソテー レタスと水菜のサラダ 卵ときゃべつのスープ クリームすいか	米・玄米・鶏肉・人参・ふなしめじ・マッシュルーム・玉葱・枝豆・にんにく・パセリ・鶏がら・トマトピュレ・トマトケチャップ・ソース・バター・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル ウィンナーソーセージ・ズッキーニ・黄ズッキーニ・ほうれん草・人参・玉葱・塩・コショウ・サラダオイル レタス・水菜・ミニトマト・人参・きゅうり・ペパーリーフ・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル 卵・きゃべつ・人参・玉葱・ブロッコリースプラウト・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
6月30日 (火) 自然探索B	舞茸とこんにゃくの炊き込みご飯 チーズインポークカツ ケールときゅうりのサラダ 赤軸ほうれん草と玉葱の味噌汁 クインシーメロン	米・玄米・舞茸・こんにゃく・人参・牛蒡・三つ葉・干椎茸・昆布・鰹節・みりん・酒・醤油・塩 豚肉・スライスチーズ・卵・人参・大葉・いんげん・青のり・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル 赤軸ほうれん草・玉葱・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
7月1日 (水) 自然探索C	ピピン丼 チャプチェ 大根とオクラの甘酢漬 豆腐とわかめのスープ すいか	米・玄米・豚肉・生姜・人参・卵・もやし・ほうれん草・長葱・にんにく・白ごま・焼き海苔・八丁味噌・味噌・豆板醤・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 春雨・牛肉・長葱・にら・赤パプリカ・玉葱・椎茸・にんにく・白ごま・三温糖・みりん・醤油・塩・コショウ・ごま油 大根・オクラ・赤パプリカ・きゅうり・昆布・米酢・三温糖・薄口醤油・塩 絹ごし豆腐・わかめ・人参・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	
7月2日 (木)	ソフトフランスパン ガーリックローストポークサルサソース ロメインレタスとズッキーニのイタリアンサラダ ハムと白菜のクリームシチュー クインシーメロン	豚肉・じゃが芋・にんにく・ローズマリー・トマト・玉葱・パセリ・レモン果汁・トマトピュレ・トマトケチャップ・塩・コショウ・黒コショウ・オリーブオイル ロメインレタス・ズッキーニ・きゅうり・黄パプリカ・サニーレタス・フリルレタス・スナップえんどう・トマト・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル ロースハム・白菜・枝豆・人参・玉葱・鶏がら・牛乳・バター・薄力粉・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
7月3日 (金)	鮭ときゅうりのちらし寿司 鶏肉と牛蒡のおかか煮 ケールと玉葱のマヨネーズ和え あおさのお吸い物 すいかのクラッシュゼリー	米・玄米・鮭・きゅうり・大葉・卵・昆布・焼き海苔・米酢・三温糖・塩・サラダオイル 鶏肉・牛蒡・人参・いんげん・こんにゃく・干椎茸・筍・昆布・鰹節・三温糖・酒・醤油・サラダオイル ケール・玉葱・人参・きゅうり・昆布・鰹節・マヨネーズ・三温糖・醤油 あおさ・人参・玉葱・長葱・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・塩 すいか・レモン・グラニュー糖・ゼラチン	
7月6日 (月) 自然探索A 年少組	鶏挽肉とピーマンの味噌炒飯 中華風肉じゃが 白菜といんげんのサラダ にらと丘ひじきのスープ 季節の果物	米・玄米・鶏挽肉・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・味噌・みりん・酒・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚肉・新じゃが芋・人参・長葱・絹さや・干椎茸・生姜・にんにく・鶏がら・米酢・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル 白菜・いんげん・人参・きゅうり・大根・白ごま・黒酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油 にら・丘ひじき・人参・玉葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	
7月7日 (火) 自然探索B 年中組	人参とパセリのバターライス ズッキーニとチーズのオープン焼き パリパリサラダ 水菜と大根のスープ 季節の果物	米・玄米・人参・パセリ・鶏肉・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル ズッキーニ・ウィンナーソーセージ・スライスチーズ・玉葱・にんにく・バジル・パセリ・ローリエ・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 しゅうまいの皮・トマト・ミニトマト・きゅうり・レタス・サニーレタス・米酢・三温糖・醤油・ごま油 水菜・大根・人参・玉葱・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
7月8日 (水) 自然探索C 年長組	筍のふきの炊き込みご飯 ひじき入り和風ロquette マカロニときゃべつのサラダ わかめこなめこの味噌汁 季節の果物	米・玄米・筍・ふき・干椎茸・人参・万能葱・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・塩 じゃが芋・木綿豆腐・ひじき・豚挽肉・牛蒡・蓮根・人参・卵・白ごま・トマトケチャップ・ソース・パン粉・薄力粉・三温糖・みりん・酒・醤油・ごま油・サラダオイル マカロニ・きゃべつ・人参・きゅうり・ロースハム・卵・玉葱・クレソン・マヨネーズ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル わかめ・なめこ・人参・玉葱・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
7月9日 (木)	きくらげと卵の炒飯 麻婆豆腐 長いもの中華風酢の物 春雨と空芯菜のスープ 季節の果物	米・玄米・きくらげ・卵・ターツァイ・白菜・ふなしめじ・赤ピーマン・長葱・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・木綿豆腐・椎茸・長葱・生姜・にんにく・八丁味噌・味噌・豆板醤・片栗粉・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 長いも・きゅうり・かぶ・人参・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・ごま油 春雨・空芯菜・人参・玉葱・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	
7月10日 (金)	豚しゃぶみぞれ冷やしうどん しらすと三つ葉のかき揚げ 蓮根と海藻の梅ドレッシングサラダ 水ようかん	麺・豚肉・大根・なす・きゅうり・オクラ・わかめ・ミニトマト・長葱・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・醤油・塩・サラダオイル 三つ葉・しらす干し・赤ピーマン・牛蒡・玉葱・卵・昆布・鰹節・薄力粉・片栗粉・みりん・醤油・サラダオイル 蓮根・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・梅干し・米酢・みりん・三温糖・塩・サラダオイル こしあん・棒寒天	