

Thyme Time Restaurant

No.6 2015/7/9 おおぞら幼稚園

7月13日 (月)	とうもろこしとズッキーニのピラフ ボークソテーピカントソース	米・玄米・とうもろこし・ズッキーニ・人参・玉葱・エリンギ・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル 豚肉・玉葱・きゅうり・パセリ・バター・デミグラスソース・薄力粉・ガーリックパウダー・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・黒コショウ・サラダオイル
自然探索A	モロッコいんげんとトマトのサラダ カリフラワーとしめじのスープ クインシーメロン	モロッコいんげん・トマト・ミニトマト・かぶ・レタス・フリルレタス・サニーレタス・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 カリフラワー・しめじ・人参・玉葱・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル
7月14日 (火)	チキンカツ丼 切干大根の煮物	米・玄米・鶏肉・人参・きゃべつ・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・赤ワイン・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 切干大根・人参・ひじき・干椎茸・筍・しめじ・小松菜・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・塩・サラダオイル
自然探索B	もずくときゅうりの酢の物 ささげとなすの味噌汁 すいか	もずく・きゅうり・長いも・人参・生姜・昆布・鰹節・米酢・三温糖・薄口醤油・塩 ささげ・なす・玉葱・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌 すいか
7月15日 (水)	レタスと鮭の炒飯 豚肉の中華風天ぷら	米・玄米・鮭・長葱・生姜・にんにく・レタス・白ごま・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 豚肉・卵白・生姜・片栗粉・酒・醤油・ごま油・サラダオイル
自然探索C	スナッフえんどうときくらげのサラダ わかめと玉葱のスープ クインシーメロン	スナッフえんどう・きくらげ・水菜・レタス・トマト・サニーレタス・リーフレタス・白ごま・米酢・三温糖・醤油・ごま油 わかめ・玉葱・卵黄・小松菜・しのり・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ
7月16日 (木)	炒り卵と枝豆のかつおご飯 サンマの蒲焼 豆腐ときゅうりのサラダ 油揚げとあおさの味噌汁 とうもろこし	米・玄米・卵・枝豆・小松菜・スナッフえんどう・人参・鰹節・焼き海苔・三温糖・醤油・塩・サラダオイル さんま・エリンギ・長いも・万能葱・生姜・白ごま・薄力粉・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 木綿豆腐・水菜・きゅうり・人参・赤ピーマン・レタス・生姜・昆布・鰹節・米酢・三温糖・醤油・みりん・ごま油 油揚げ・あおさ・玉葱・人参・大根・煮干し・昆布・鰹節・味噌 とうもろこし
7月17日 (金)	冷やしラーメン えびとブロッコリーのチリソース 水菜とパプリカのナムル ごまクッキー	麵・豚肉・卵・ミニトマト・長葱・生姜・もやし・きゅうり・人参・鶏がら・米酢・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル えび・卵・ブロッコリー・玉葱・にんにく・生姜・長葱・鶏がら・トマトケチャップ・片栗粉・薄力粉・米酢・三温糖・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 水菜・白菜・赤パプリカ・黄パプリカ・セロリ・きゅうり・玉葱・白ごま・鶏がら・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油 薄力粉・三温糖・黒ごま・荒塩・牛乳・サラダオイル
7月23日 (木)	シーフードフライカレー きゃべつのコールスローサラダ 合宿夕食 牛乳 フルーツヨーグルト	米・玄米・鶏挽肉・するめいか・えび・鶏がら・生姜・にんにく・セロリ・玉葱・トマト・人参・いんげん・卵・パン粉・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 きゃべつ・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・ロースハム・レタス・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル バナナ・パイナップル・サクランボ・ヨーグルト・レモン果汁・上白糖
7月24日 (金)	ロールパン ブロッコリーとウィンナーのガーリックソテー 合宿朝食 水菜とベビーリーフのイタリアンサラダ コーンスープ すいか	ブロッコリー・ウィンナー・赤パプリカ・黄パプリカ・しめじ・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル 水菜・ベビーリーフ・サニーレタス・フリルレタス・きゅうり・黄パプリカ・ミニトマト・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 クリームコーン・とうもろこし・牛乳・玉葱・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル すいか



<テントウムシ募集します！>

おおぞらファームには子ども達の大切な野菜がたくさんあります。農薬（除草・害虫）は使わないので、当然害虫も集まってきます。害虫は自然の中では弱い生き物ですが、安全でおいしいおおぞらファームの野菜は苦勞せずに手に入る事を良く知っています。ハーブなど匂いの強い植物を植えて、少しは防いでいるのですが、何しろ彼らも生きるために必死です。いろいろな害虫にはその天敵もいます。アブラムシはなかなか手ごわい害虫ですが、テントウムシは強い味方（子ども達の）で、アブラムシだけではなくウドンコ病菌やカイガラムシを食べる種類もいます。そこで、おおぞらファームの野菜を守るためにテントウムシを募集します。テントウムシに告知する方法がわかりませんので、皆さんにご協力をお願いします。テントウムシ1匹につき10円の紹介料をお支払します！中には野菜を食べるテントウムシもいますが、それは園長が見て判断しますので、とりあえず募集枠の中に入れておきます。夏休み頑張ってテントウムシ集めて下さい。