



Thyme Time Restaurant

No.8 2015/9/3 おおぞら幼稚園

9月1日のランチ食材に使った「ピーツ」は、赤かぶとそっくりですが、ほうれん草の仲間です。ビタミンや鉄分を多く含み、日本ではあまり知られていませんが、ヨーロッパでは体に良い野菜としてよく使われています。ロシアではボルシチにも使われます。自然農法の伊藤さんから仕入れました。甘味があってとてもおいしいです。

9月7日 (月)	ウインナーと野菜のピラフ 豚肉のポテトロールフライ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・赤ピーマン・セロリ・エリンギ・ピーマン・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル 豚肉・じゃが芋・人参・パセリ・グラナパダーノ・卵・ソース・トマトケチャップ・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル
自然探索年少	スナッフえんどうとレタスのサラダ 冬瓜とスプラウトのスープ キャンベル	スナッフえんどう・レタス・フリルレタス・サニーレタス・トマト・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル 冬瓜・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・玉葱・人参・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル
9月8日 (火)	レバーと砂肝の麦入り炒飯 茹で鶏の五目あんかけ 揚げワンタンサラダ ケールと卵のスープ 梨	米・玄米・麦・鶏レバー・砂肝・人参・長葱・生姜・にんにく・コーン・万能葱・片栗粉・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 鶏肉・生姜・長葱・玉葱・人参・白菜・干し椎茸・小松菜・片栗粉・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル ワンタン皮・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・サラダオイル ケール・卵・玉葱・人参・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
9月9日 (水)	とうもろこしのピッツア カレーフライドチキン	強力粉・薄力粉・玉葱・とうもろこし・ダイストマト・にんにく・バジル・ローリエ・トマトケチャップ・ドライイースト・牛乳・ピザ用チーズ・塩・サラダオイル・オリーブオイル 鶏肉・卵・薄力粉・片栗粉・シナモン・クローブ・ナツメグ・カレー粉・塩・コショウ・黒コショウ・サラダオイル
自然探索年長	ピーツとベビーリーフのサラダ ほうれん草と豆苗のスープ ブルー	ピーツ・トマト・ベビーリーフ・サニーレタス・レタス・きゅうり・人参・黄パプリカ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル ほうれん草・豆苗・玉葱・水菜・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
9月10日 (木)	豆腐そぼろ丼 枝豆入り筑前煮 小松菜とブナビーのおかか和え オクラと丘ひじきの味噌汁 スイカ	米・玄米・木綿豆腐・豚挽肉・干し椎茸・玉葱・人参・長葱・生姜・万能葱・焼き海苔・三温糖・みりん・醤油・ごま油・サラダオイル 鶏肉・枝豆・人参・筍・干し椎茸・牛蒡・こんにゃく・さやいんげん・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・醤油・サラダオイル 小松菜・ブナビー・人参・えのき・玉葱・昆布・鰹節・みりん・醤油 オクラ・丘ひじき・大根・長葱・人参・玉葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
9月11日 (金)	切干大根と豚肉の炒飯 えびとトマトの中華炒め ケールとほうれん草のサラダ もずくとしめじのスープ 白玉団子とみかん寒天	米・玄米・切干大根・豚挽肉・さやいんげん・人参・椎茸・玉葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル トマト・レタス・えび・卵・長葱・にんにく・生姜・万能葱・鶏がら・片栗粉・みりん・酒・薄口醤油・塩・ごま油・サラダオイル ケール・ほうれん草・人参・大根・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油 もずく・にら・赤ピーマン・エリンギ・ふなしめじ・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ 白玉粉・寒天・上白糖・みかん100%ジュース
9月14日 (月)	豚肉の生姜味丼 春菊と小松菜の煮浸し スパゲティサラダ とろろ昆布と絹さやのお吸い物 季節の果物	米・玄米・豚肉・白菜・えのき・人参・椎茸・長葱・万能葱・生姜・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・醤油・塩 春菊・小松菜・赤ピーマン・ブナビー・人参・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・塩 スパゲティ・きゃべつ・レタス・紫玉葱・赤パプリカ・きゅうり・マヨネーズ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル とろろ昆布・絹さや・人参・玉葱・長葱・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・塩
9月15日 (火)	いんげんとベーコンのピラフ えびナゲット 玉葱とレタスのマリネ エリンギとケールのスープ 季節の果物	米・玄米・いんげん・ベーコン・人参・玉葱・赤ピーマン・にんにく・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル えび・玉葱・人参・きゅうり・卵・生クリーム・マヨネーズ・片栗粉・薄力粉・パン粉・レモン果汁・米酢・三温糖・酒・薄口醤油・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル 玉葱・紫玉葱・レタス・リーフレタス・赤ピーマン・きゅうり・レモン・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル エリンギ・ケール・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
9月16日 (水)	牛肉とほうれん草の混ぜご飯 枝豆と牛蒡のしゅうまい 大根のごまドレッシングサラダ 冬瓜と葱のスープ 季節の果物	米・玄米・牛挽肉・生姜・牛蒡・人参・ほうれん草・白ごま・三温糖・みりん・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・枝豆・牛蒡・玉葱・筍・椎茸・長葱・赤ピーマン・生姜・しゅうまいの皮・鶏がら・片栗粉・米酢・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油 大根・レタス・いんげん・赤パプリカ・トマト・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油 冬瓜・人参・玉葱・小松菜・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
9月24日 (木)	さんまの甘辛丼 茶碗蒸し 水菜と春菊のごま和え えのきとわかめの味噌汁 小豆ケーキ	米・玄米・さんま・大葉・人参・生姜・白ごま・焼き海苔・薄力粉・片栗粉・三温糖・みりん・酒・醤油・サラダオイル 卵・鶏肉・人参・枝豆・三つ葉・干し椎茸・昆布・鰹節・三温糖・みりん・酒・薄口醤油・醤油・塩 水菜・春菊・玉葱・赤ピーマン・ブナビー・白ごま・三温糖・みりん・薄口醤油 わかめ・えのき・人参・玉葱・長葱・ふのり・煮干し・昆布・鰹節・味噌 ゆで小豆・卵・バター・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖
9月25日 (金)	揚げなす入りミートソース ローストジャーマンポテト ラディッシュとズッキーニのイタリアンサラダ チキンとオクラのミルクスープ 季節の果物	スパゲティ・合挽肉・なす・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・ローリエ・オレガノ・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バター・グラナパダーノ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル じゃが芋・ベーコン・玉葱・にんにく・人参・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル ラディッシュ・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・スナッフえんどう・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 鶏肉・オクラ・人参・玉葱・パセリ・にんにく・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル