



# Thyme Time Restaurant

No.9 2015/9/18 おおぞら幼稚園

農enファーム（自然農法・伊藤さん）へのメール・・・「いつもたくさんの野菜を使って下さりありがとうございます。今年はスイートコーンが不作で、残っているのはSサイズばかり、きちんと実が入っていればいいのですが・・・。玉葱もいろいろなサイズがごちゃ混ぜで使いにくくてすみません。さて、本日到着する荷物についてお詫びなのですが、予想以上に収穫に手間取り、ゆうパックの集荷時間ギリギリになってしまいました。そのため、大根は抜いてそのまま入れてしまっています。葉もつけていますが古い葉も落としておらずそのままです。計量も葉っぱ付きなので、大根の葉の部分をご注文いただいた5kgになっているか確認していません。もし足りなければ、納品書を改めて作りますのでお知らせ下さい。皆さんに手間と時間をとらせてしまうと思います。」 そうなんです。少し調理に手間がかかります。でも味が良くて、安心できる野菜ばかりです。鮮やかな色のピーツ、間引きした小さなサイズのものも何度もサラダに使いました。なかなか手に入らない野菜です。東京のレストランで「伊藤さんのテーブルピーツは、生で美味しく食べられる」と評価されているそうです。ピーツはこれから、もう少し大きくなるのを待って、またメニューに取り入れたいと思います。

9月28日 (月) 自然探索A	煮豚と椎茸の炒飯 鶏肉入り春巻き きゃべつと海藻のサラダ モロヘイヤとブナビのスープ ナイヤガラ	米・玄米・豚肉・長葱・生姜・椎茸・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・白ごま・三温糖・酒・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル 鶏肉・筍・干し椎茸・人参・玉葱・春巻きの皮・鶏から・片栗粉・薄力粉・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル きゃべつ・わかめ・ふのり・トマト・レタス・サニーレタス・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油 モロヘイヤ・ブナビー・人参・玉葱・万能葱・鶏から・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ
9月29日 (火) 自然探索B	えびのちらし寿司 ポークソテーの葱ソース かぼちゃのサラダ ふのりと麩の味噌汁 津軽りんご	米・玄米・えび・卵・人参・大葉・絹さや・焼き海苔・三温糖・酒・米酢・塩・サラダオイル 豚肉・にんにく・長葱・赤ピーマン・玉葱・小松菜・レモン果汁・薄力粉・みりん・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル かぼちゃ・じゃが芋・ハム・きゅうり・玉葱・赤パプリカ・マヨネーズ・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ ふのり・麩・小松菜・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
9月30日 (水) 自然探索C	干し貝柱の中華おこわ 黒酢の酢豚 コリンキーときゅうりの甘酢漬け トマトのかき玉汁 ブルー	米・もち米・干し貝柱・えび・いか・干椎茸・筍・牛蒡・人参・にんにく・生姜・長葱・鶏から・三温糖・酒・醤油・塩・ごま油・サラダオイル 豚肉・卵・ペコロス・人参・椎茸・小松菜・赤ピーマン・黄パプリカ・トマトケチャップ・片栗粉・三温糖・米酢・黒酢・醤油・酒・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル コリンキー・きゅうり・赤パプリカ・オクラ・昆布・米酢・三温糖・薄口醤油・塩 トマト・卵・玉葱・万能葱・鶏から・片栗粉・米酢・酒・みりん・醤油・塩・コショウ
10月1日 (木)	根菜のカレーピラフ ミラノ風カツレツ サラダ小松菜とベーコンのサラダ 人参と豆苗のスープ 洋梨	米・玄米・豚肉・牛蒡・蓮根・玉葱・人参・さやいんげん・カレーパウダー・ターメリック・バター・塩・コショウ・サラダオイル 牛肉・牛乳・卵・トマト・ダイストマト・玉葱・パセリ・バジル・グラナダマーノ・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル・オリーブオイル サラダ小松菜・ベビーリーフ・サニーレタス・リーフレタス・フリルレタス・赤パプリカ・ベーコン・にんにく・ふなしめじ・椎茸・塩・コショウ・オリーブオイル 人参・豆苗・玉葱・水菜・鶏から・塩・コショウ・サラダオイル
10月2日 (金)	京風親子うどん きゃべつと味噌バター炒め きゅうりとトマトのじゃこドレッシングサラダ 豆腐と米粉のみたらし団子	麺・鶏肉・卵・人参・椎茸・ほうれん草・長葱・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・醤油・塩 豚挽肉・玉葱・きゃべつ・ズッキーニ・赤パプリカ・生姜・昆布・鰹節・片栗粉・バター・味噌・みりん・酒・醤油・サラダオイル きゅうり・トマト・ミニトマト・水菜・レタス・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・米酢・三温糖・みりん・醤油 米粉・絹ごし豆腐・片栗粉・三温糖・みりん・醤油
10月5日 (月) 年少組お弁当	さつま芋のピラフ チキンボールの赤ワインソース サラダ菜と大根のサラダ 小松菜と冬瓜のスープ 季節の果物	米・玄米・さつま芋・マッシュルーム・玉葱・人参・万能葱・鶏から・バター・白ワイン・酒・塩・コショウ・サラダオイル 鶏挽肉・玉葱・人参・セロリ・蓮根・パセリ・卵・トマトビュレ・バター・片栗粉・赤ワイン・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル サラダ菜・大根・トマト・きゅうり・フリルレタス・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 小松菜・冬瓜・玉葱・人参・鶏から・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル
10月6日 (火) 年中組お弁当	ちやしとほうれん草の炒飯 レバーとチンゲン菜の炒め物 春雨のごま酢サラダ 椎茸とオクラのスープ 季節の果物	米・玄米・ちやし・ほうれん草・豚肉・長葱・人参・エリンギ・生姜・にんにく・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 鶏レバー・鶏肉・チンゲン菜・筍・玉葱・人参・生姜・片栗粉・三温糖・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 春雨・ハム・きゅうり・サニーレタス・レタス・人参・赤ピーマン・白練りゴマ・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩 椎茸・オクラ・人参・玉葱・鶏から・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ
10月7日 (水) 年長組お弁当	大根とちりめんのご飯 豚肉と玉葱のから揚げ 納豆と三つ葉の和え物 あおさとえのきの味噌汁 季節の果物	米・玄米・ちりめんじゃこ・大根・人参・小松菜・万能葱・わかめ・焼き海苔・昆布・鰹節・三温糖・みりん・薄口醤油・塩 豚肉・玉葱・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・みりん・酒・醤油・コショウ・サラダオイル 納豆・三つ葉・ほうれん草・赤ピーマン・長いも・大葉・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・醤油 あおさ・えのき・人参・玉葱・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
10月9日 (金)	ハヤシライス 皮付きチーズポテフライ きゅうりとコーンのサラダ 牛乳 キャロットケーキ	米・玄米・牛肉・いんげん・玉葱・マッシュルーム・人参・にんにく・鶏から・バター・デミグラスソース・ダイストマト・赤ワイン・ローリエ・薄力粉・塩・コショウ・サラダオイル じゃが芋・グラナダマーノ・塩・コショウ・サラダオイル きゅうり・コーン・人参・レタス・紫玉葱・リーフレタス・マヨネーズ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル 牛乳 人参・卵・レモン果汁・強力粉・ベーキングパウダー・シナモン・重曹・ざらめ・三温糖・サラダオイル