



# Thyme Time Restaurant

No.1 2016/4/20 おおぞら幼稚園

入園式からまだ1週間ほどですが、来週からランチ(給食)も始まります。子ども達は、初めて食べる食材や料理に興味を持ってくれるでしょう。安全でおいしい料理を作ります。年間よろしくお願ひします。

4月26日 (火)	五目混ぜご飯 鶏のから揚げ ごま風味 小松菜とブナビーのしらす和え 白菜と丘ひじきの味噌汁 甘夏柑	米・玄米・人参・牛蒡・干し椎茸・舞茸・こんにゃく・三つ葉・昆布・鯉節・三温糖・塩・醤油・酒・みりん 鶏肉・にんにく・生姜・卵・塩・コショウ・醤油・酒・薄力粉・片栗粉・黒ごま・白ごま・サラダオイル 小松菜・ブナビー・人参・えのき・しらす干し・昆布・鯉節・醤油・みりん 白菜・丘ひじき・人参・豆苗・長葱・煮干し・昆布・鯉節・味噌
4月27日 (水)	カレーピラフ 春きゃべつハンバーグ 帆立とかぶのサラダ じゃが芋のミルクスープ 富士(りんご)	米・玄米・ベーコン・玉葱・ふなしめじ・赤ピーマン・人参・パセリ・塩・コショウ・カレー粉・バター・サラダオイル 合挽肉・春きゃべつ・玉葱・人参・卵・ナツメグ・パン粉・牛乳・塩・コショウ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・バター・オリーブオイル 帆立・かぶ・赤パプリカ・きゅうり・ブロッコリー・にんにく・塩・コショウ・三温糖・米酢・サラダオイル じゃが芋・人参・玉葱・白菜・コーン・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダオイル
4月28日 (木)	もやし炒飯 豚豚 春雨とハムのサラダ 豆腐とわかめのスープ みかんゼリー	米・玄米・牛挽肉・もやし・長葱・ターツァイ・人参・エリンギ・生姜・にんにく・塩・コショウ・醤油・ごま油・サラダオイル 豚肉・玉葱・人参・生椎茸・筍・ピーマン・赤ピーマン・黄パプリカ・卵・塩・コショウ・醤油・酒・片栗粉・三温糖・トマトケチャップ・米酢・ごま油・サラダオイル 春雨・ハム・大根・きゅうり・赤パプリカ・レタス・サニーレタス・長葱・生姜・白ごま・三温糖・醤油・米酢・塩 絹ごし豆腐・わかめ・人参・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん みかん100%ジュース・三温糖・ゼラチン
5月2日 (月)	青菜と梅のご飯 豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 玉葱と豆苗のミルク味噌汁 季節の果物	米・玄米・小松菜・ほうれん草・大根菜・人参・梅干し・黒ごま・白ごま・塩 豚肉・玉葱・赤パプリカ・きゃべつ・生姜・醤油・酒・みりん・塩・コショウ・サラダオイル じゃが芋・人参・玉葱・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ 玉葱・人参・ふなしめじ・長葱・豆苗・牛乳・煮干し・昆布・鯉節・味噌
5月6日 (金)	ウインナーのガーリックライス タンドリーチキン ベビーリーフとトマトのサラダ ズッキーニとスプラウトのスープ 季節の果物	米・玄米・ウインナーソーセージ・エリンギ・アスパラ・玉葱・人参・にんにく・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル 鶏肉・きゃべつ・人参・パセリ・塩・コショウ・カレー粉・パプリカ・クミン・ターメリック・ヨーグルト・サラダオイル ベビーリーフ・貝割れ大根・トマト・ミニトマト・コーン・きゅうり・レタス・サニーレタス・玉葱・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・オリーブオイル ズッキーニ・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・水菜・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン・サラダオイル
5月9日 (月)	山菜ごはん 甘味噌ミルフィーユカツ 小松菜の和風サラダ いんげんと白菜の味噌汁 季節の果物	米・玄米・ふぎ・わらび・筍・椎茸・人参・万能葱・昆布・鯉節・三温糖・塩・薄口醤油・酒・みりん 豚肉・大葉・味噌・みりん・薄力粉・卵・パン粉・サラダオイル 小松菜・レタス・サニーレタス・人参・赤ピーマン・トマト・油揚げ・昆布・鯉節・醤油・みりん いんげん・白菜・玉葱・人参・煮干し・昆布・鯉節・味噌
5月10日 (火)	キャロットライス ミートローフ セロリとパプリカのサラダ 大根とベーコンのスープ 季節の果物	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・パセリ・にんにく・バター・塩・コショウ・サラダオイル 豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・卵・牛乳・パン粉・塩・コショウ・ナツメグ・オレガノ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・赤ワイン・バター セロリ・きゅうり・かぶ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・黒オリーブ・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・グレープシードオイル・サラダオイル 大根・玉葱・人参・ベーコン・貝割れ大根・にんにく・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル
5月11日 (水)	ビビンバ丼 ブロッコリーの炒め物 きゃべつと海藻のサラダ エリンギとターツァイのスープ 季節の果物	米・玄米・豚肉・焼き海苔・卵・人参・もやし・ほうれん草・長葱・にんにく・生姜・白ごま・三温糖・醤油・塩・コショウ・酒・みりん・ハチ味噌・味噌・豆板醤・ごま油・サラダオイル ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・玉葱・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル きゃべつ・わかめ・ふのり・レタス・サニーレタス・トマト・白ごま・三温糖・米酢・醤油・ごま油・塩 ターツァイ・エリンギ・人参・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油
5月12日 (木)	焼き鮭混ぜご飯 アスパラと玉葱のかき揚げ りんごとレタスのマヨネーズサラダ 筍とたもぎ草のお吸い物 季節の果物	米・玄米・昆布・鯉節・鮭・牛蒡・人参・ひじき・生姜・酒・醤油・みりん・黒ごま・万能葱・塩 グリーンアスパラガス・玉葱・三つ葉・赤ピーマン・いか・薄力粉・片栗粉・卵・塩・昆布・鯉節・醤油・みりん・サラダオイル ほうれん草・大根・赤パプリカ・レタス・サニーレタス・紫きゃべつスプラウト・りんご・三温糖・醤油・マヨネーズ・昆布・鯉節・みりん・塩 筍・たもぎ草・人参・えのき・絹さや・昆布・鯉節・塩・酒・薄口醤油・みりん
5月13日 (金)	ミートソースパグティ ほうれん草のキッシュ きゅうりとコーンのサラダ 水菜と人参のスープ カルピスゼリー	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・パセリ・パセリ・ローリエ・オレガノ・ダイストマト・トマトケチャップ・トマトピューレ・赤ワイン・塩・コショウ・三温糖・バター・グラナダダーノ・オリーブオイル ほうれん草・鶏挽肉・玉葱・塩・コショウ・ナツメグ・バター・卵・生クリーム・グラナダダーノ・サラダオイル きゅうり・人参・レタス・紫玉葱・リーフレタス・コーン・米酢・塩・コショウ・三温糖・サラダオイル 人参・水菜・玉葱・大根・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル カルピス・ゼラチン