

Thyme Time Restaurant

No.13 2016/11/10 おおぞら幼稚園

10月26日、STVの番組で、当園の給食（ケールの調理など）について少し取り上げられました。番組を見たお母さんから「初めて幼稚園の給食のことがわかった。」とお聞きしました。毎日のことで当然と思っていますが、なかなか実際にどの様に作られているのかわかる機会はないと思います。他の多くの幼稚園とは比較にならないほど、たくさんの工夫や努力をされていてと自負しています。大人も子どもも努力を認められると、もっと頑張ろうという気持ちになるのは同じです。

11月15日 (火)	黒きゃべつと豚肉の炒飯 麻婆なす 春雨のごま酢サラダ 卵ときくらげのスープ 新興梨	米・玄米・豚肉・玉葱・ケール（黒きゃべつ）・小松菜・筍・赤パプリカ・長葱・生姜・塩・コショウ・醤油・酒・サラダオイル 鶏挽肉・なす・もやし・長葱・生姜・にんにく・万能葱・片栗粉・塩・三温糖・醤油・酒・みりん・八丁味噌・味噌・豆板醤・ごま油・サラダオイル 春雨・ハム・きゅうり・ケール（カーリー）・ケール（スカレット）・水菜・フリルレタス・人参・赤ピーマン・白練りごま・白ごま・塩・三温糖・醤油・米酢 卵・きくらげ・玉葱・人参・レタス・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・酒・みりん
11月16日 (水)	チキンカレーライス 根菜三種のフリット ベビーリーフとケールの アンチョビドレッシングサラダ 牛乳 スチューベン（ぶどう）	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ケール（コラード）・セロリ・にんにく・生姜・薄力粉・バター・ローリエ・鶏がら・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・塩・コショウ・トマトピューレ・トマトケチャップ・サラダオイル 牛蒡・蓮根・さつまいも・卵・薄力粉・塩・コショウ・ガーリックパウダー・タイム・オレガノ・サラダオイル ベビーリーフ・ケール（スカレット）・ケール（黒きゃべつ）・レタス・きゅうり・トマト・チーズ・バジル・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・アンチョビ・グレープシードオイル・サラダオイル
11月17日 (木)	さんま甘辛丼 ヤーコンのきんぴら 長芋と豆腐のサラダ えのきとわかめの味噌汁 昆林（りんご）	米・玄米・さんま・なす・人参・大葉・生姜・焼き海苔・白ごま・薄力粉・片栗粉・三温糖・醤油・酒・みりん・サラダオイル ヤーコン・人参・椎茸・筍・じゃが芋・ひじき・枝豆・昆布・鰹節・塩・三温糖・醤油・酒・みりん・白ごま・ごま油・サラダオイル 長芋・木綿豆腐・人参・赤ピーマン・レタス・きゅうり・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢 わかめ・えのき・玉葱・人参・ふのり・万能葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌
11月18日 (金)	コーンバター塩ラーメン 揚げ餃子 えびとセロリのサラダ 柿とミルク寒天	麵・ほうれん草・ケール（黒きゃべつ）・玉葱・赤ピーマン・わかめ・コーン・長葱・にんにく・生姜・バター・鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・塩・コショウ・薄口醤油・酒・みりん・サラダオイル 豚挽肉・餃子の皮・きゃべつ・にら・人参・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・醤油・酒・米酢・ごま油・サラダオイル えび・セロリ・玉葱・黄パプリカ・赤パプリカ・きゅうり・レタス・ケール（コラード）・白ごま・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・ごま油 柿・牛乳・上白糖・寒天
11月22日 (火)	ウインナーのピラフ 帆立のホワイトコロッケ レタスと豆苗の オニオンドレッシングサラダ きゃべつと人参のスープ 季節の果物	米・玄米・ウインナー・玉葱・人参・ふなしめじ・マッシュルーム・赤ピーマン・ケール（カーリー）・バター・塩・コショウ・サラダオイル 帆立・玉葱・じゃが芋・パセリ・卵・薄力粉・強力粉・パン粉・バター・牛乳・塩・コショウ・白ワイン・ソース・トマトケチャップ・サラダオイル レタス・豆苗・ケール（カーリー）・水菜・きゅうり・コーン・トマト・ミニトマト・玉葱・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル きゃべつ・ケール（黒きゃべつ）・玉葱・人参・小松菜・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
11月24日 (木)	舞茸と昆布の炊き込みご飯 ひじき入りつくね きゅうりとかぶの梅肉和え オクラと長葱の味噌汁 季節の果物	米・玄米・ふき・舞茸・人参・絹さや・昆布・鰹節・塩・三温糖・薄口醤油・酒・みりん 鶏挽肉・玉葱・椎茸・人参・長葱・大葉・ひじき・生姜・卵・塩・三温糖・醤油・酒・みりん・片栗粉 きゅうり・かぶ・赤かぶ・大根・人参・大葉・梅干し・三温糖・みりん・塩 オクラ・玉葱・人参・油揚げ・木綿豆腐・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌
11月25日 (金)	豚肉と白滝の混ぜご飯 油淋鶏 水菜とトマトの中華サラダ じゃが芋と大根のミルクスープ 季節の果物	米・玄米・豚肉・蓮根・玉葱・人参・生姜・白滝・豆苗・塩・三温糖・醤油・酒・みりん・サラダオイル 鶏肉・長葱・生姜・にんにく・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・片栗粉・薄力粉・三温糖・醤油・酒・塩・コショウ・米酢・鶏がら・ごま油・サラダオイル 水菜・トマト・ケール（コラード）・きゅうり・赤ピーマン・レタス・白菜・三温糖・醤油・米酢・白ごま・ごま油 帆立・大根・玉葱・人参・じゃが芋・椎茸・万能葱・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル