

# Thyme Time Restaurant

No.18 2017/2/16 おおぞら幼稚園

毎年、この時期に子ども達がアイスクリームを作ります。牛乳、生クリーム、三温糖を小さなビニール袋に入れて、それを氷と雪と塩の入った大き目の蓋付き容器の中に入れ、振ります。3歳児にとっては大きすぎますので、年中や年長の子に手伝ってもらいます。どうして塩を加えると氷や雪が融けるのか、融ける時に容器の中の温度が低くなるのか、まだ理解できないでしょうか、これは単なるクッキングではなくて“実験”なのです。ただ、できたアイスクリームはとてもおいしいことは確かです。おうちでも実験してみるとおもしろいです！

2月21日 (火)	シーフード焼きそば 揚げしゅうまい 長芋ときゅうりのサラダ にらと卵のスープ 紅八潮	種・えび・いか・帆立・きやべつ・玉葱・人参・チンゲン菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・塩・コショウ・ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース・オイスターソース・醤油・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・玉葱・長葱・干し椎茸・牛蒡・生姜・しゅうまいの皮・塩・コショウ・酒・醤油・米酢・ごま油・サラダオイル 長芋・きゅうり・かぶ・人参・トマト・生姜・塩・コショウ・酒・薄口醤油・白ごま・ごま油・サラダオイル 玉葱・人参・にら・長葱・じゃが芋・卵・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油
2月22日 (水)	豚肉と油揚げの炊き込みご飯 炒り豆腐 ブロッコリーと人参の梅肉和え なめこと長葱の味噌汁 スイートポテト	米・玄米・豚肉・人参・椎茸・三つ葉・油揚げ・ひじき・こんにゃく・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油 鶏肉・木綿豆腐・人参・牛蒡・小松菜・万能葱・干し椎茸・卵・塩・みりん・三温糖・薄口醤油・ごま油・サラダオイル ブロッコリー・人参・きゅうり・かぶ・じゃが芋・黄パプリカ・梅干し・塩・三温糖・みりん なめこ・えのき・じゃが芋・長葱・玉葱・人参・煮干し・昆布・鰹節・味噌 さつま芋・卵・生クリーム・牛乳・バター・三温糖・黒ごま
2月23日 (木)	チキンカツバーガー カスレ かぶとパプリカのサラダ 白菜とスナップえんどうのミルクスープ キウィフルーツ	バーガー用パン・鶏肉・レタス・薄力粉・パン粉・卵・玉葱・きゅうり・マヨネーズ・生クリーム・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・薄口醤油・オリーブオイル・サラダオイル 豚肉・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・セロリ・赤ピーマン・エリンギ・なす・白いんげん豆・大豆・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン・ダイストマト・トマトケチャップ・パン粉・ローリエ・タイム・オリーブオイル かぶ・赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・きゅうり・にんにく・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・グレープシードオイル・サラダオイル 白菜・玉葱・人参・じゃが芋・スナップえんどう・水菜・鶏がら・塩・コショウ・バター・牛乳・サラダオイル
2月24日 (金)	牛肉と蓮根の混ぜご飯 たらの野菜入り甘酢あんかけ トマトと水菜の中華風セロリドレッシング サラダ もずくと椎茸のスープ 屋久島たんかん	米・玄米・牛肉・蓮根・人参・生姜・万能葱・干し椎茸・白滝・塩・三温糖・酒・みりん・醤油・白ごま・サラダオイル たら・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・長葱・干し椎茸・薄力粉・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・酒・ごま油・サラダオイル トマト・ミニトマト・水菜・きゅうり・レタス・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・ごま油・サラダオイル もずく・人参・エリンギ・大根・椎茸・じゃが芋・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油
2月28日 (火)	菜の花と鮭の混ぜ寿司 切干大根の卵焼き サニーレタスのサラダ 舞茸と春菊のお吸い物 桜餅	米・玄米・鮭・菜の花・大葉・きゅうり・卵・焼き海苔・昆布・塩・三温糖・米酢・サラダオイル 卵・切干大根・人参・長葱・ひじき・昆布・鰹節・塩・三温糖・酒・みりん・醤油・薄口醤油・サラダオイル サニーレタス・レタス・きゅうり・トマト・水菜・じゃが芋・しゅうまいの皮・昆布・鰹節・三温糖・みりん・米酢・醤油 舞茸・春菊・人参・長葱・干し椎茸・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油 道明寺粉・桜の葉・こしあん・しそ100%ジュース
3月1日 (水)	鶏肉とエリンギのガーリックピラフ フラメンキン サラダ菜とスプラウトのサラダ カリフラワーとじゃが芋のミルクスープ 季節の果物	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・赤パプリカ・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・醤油・サラダオイル 豚肉・ハム・玉葱・赤ピーマン・パセリ・にんにく・卵・薄力粉・パン粉・ダイストマト・オリーブオイル・サラダオイル サラダ菜・人参・トマト・リーフレタス・紫きやべつスプラウト・ブロッコリースプラウト・きゅうり・玉葱・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・オリーブオイル カリフラワー・玉葱・人参・じゃが芋・ブナビー・豆苗・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダオイル
3月2日 (木)	味噌ラーメン きやべつときくらげのチャンプル わかめといんげんのサラダ ごまドーナツ	種・豚肉・もやし・チンゲン菜・玉葱・人参・長葱・にんにく・生姜・焼き海苔・豆板醤・鶏がら・豚骨・昆布・鰹節・煮干し・塩・コショウ・味噌・八丁味噌・酒・みりん・醤油・サラダオイル きやべつ・ときくらげ・玉葱・人参・木綿豆腐・万能葱・鰹節・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油・サラダオイル わかめ・いんげん・白菜・人参・きゅうり・大根・塩・コショウ・三温糖・黒酢・醤油・白ごま・ごま油 卵・三温糖・薄力粉・ベーキングパウダー・牛乳・塩・白ごま・黒ごま・サラダオイル
3月3日 (金)	鶏おこわ 納豆かき揚げ 小松菜とブナビーの磯のり和え 大根ととろろ昆布の味噌汁 季節の果物	米・もち米・鶏肉・牛蒡・人参・干し椎茸・ひじき・油揚げ・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油 納豆・玉葱・三つ葉・赤ピーマン・大葉・大根・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油・サラダオイル 小松菜・ブナビー・人参・えのき・赤パプリカ・黒地のり・しらす干し・昆布・鰹節・みりん・醤油 大根・玉葱・人参・長葱・貝割れ大根・じゃが芋・とろろ昆布・昆布・鰹節・煮干し・味噌