

Thyme Time Restaurant

No.2 2016/5/13 おおぞら幼稚園

園庭には10本のサクランボと2本の桜の木があります。桜が先に咲いて、続いてサクランボの花が咲きました。先日から外遊び(自由遊びの時間)も始まって、子ども達はとても嬉しそうです。ランチはまだ上手に食べられない3歳児もいますが、多くの子が初めての料理にも興味を持って、おいしそうに食べています。

| | | |
|-------|----------------------|--|
| 5月16日 | 卵炒飯 | 米・玄米・卵・長葱・小松菜・人参・ぶなしめじ・玉葱・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・ごま油・サラダオイル |
| (月) | ラム肉のピリ辛炒め | ラム肉・生姜・きゃべつ・人参・もやし・チンゲン菜・ピーマン・赤ピーマン・酒・黒砂糖・醤油・豆板醤・片栗粉・塩・コショウ・黒酢・白ごま・ごま油・サラダオイル |
| 自然探索A | 大根とふのりのサラダ | 大根・人参・サニーレタス・きゅうり・わかめ・ふのり・磯のり・大葉・三温糖・薄口醤油・米酢・みりん |
| | きくらげと葱のスープ | きくらげ・人参・玉葱・ターツァイ・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん |
| | クインシーメロン | |
| 5月17日 | 干し貝柱の炊き込みご飯 | 米・玄米・帆立貝柱・人参・万能葱・ひじき・油揚げ・白ごま・昆布・鰹節・塩・薄口醤油・酒・みりん |
| (火) | 春きゃべつのメンチカツ | 合挽肉・玉葱・人参・春きゃべつ・卵・牛乳・パン粉・塩・コショウ・ナツメグ・薄力粉・トマトケチャップ・ソース・サラダオイル |
| 自然探索B | トマトときゅうりの香味ドレッシングサラダ | トマト・ミニトマト・きゅうり・大根・紫玉葱・水菜・大葉・生姜・米酢・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・醤油 |
| | 筍と玉葱の味噌汁 | 筍・玉葱・人参・三つ葉・煮干し・昆布・鰹節・味噌 |
| | 富士(りんご) | |
| 5月18日 | 雑穀ピラフ | 米・玄米・大豆・黒大豆・小豆・きび・ひえ・あわ・赤米・黒米・玄麦・もち玄米・押麦・青玄米・はだか麦・米粒麦・もち胚芽米・豚挽肉・人参・マッシュルーム・玉葱・パセリ・ブロッコリースプラウト・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン・バター・サラダオイル |
| (水) | マカロニグラタン | マカロニ・ベーコン・玉葱・人参・ブナピー・パセリ・塩・コショウ・三温糖・バター・薄力粉・牛乳・生クリーム・グラナダノー・パン粉・サラダオイル |
| 自然探索C | きゃべつとラディッシュのサラダ | きゃべつ・紫きゃべつ・ラディッシュ・きゅうり・ミニトマト・レタス・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・黒オリーブ・にんにく・グレープシードオイル・サラダオイル |
| | 白菜と豆苗のスープ | 白菜・豆苗・玉葱・人参・水菜・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| | アンデスメロン | |
| 5月19日 | 牛肉と舞茸の炊き込みご飯 | 米・玄米・牛肉・人参・舞茸・牛蒡・三つ葉・塩・酒・みりん・醤油 |
| (木) | ひじきと野菜のつくね | 鶏挽肉・牛蒡・いんげん・人参・長葱・椎茸・ひじき・青のり・生姜・卵・塩・片栗粉・みりん・三温糖・醤油・酒・サラダオイル |
| | サラダ小松菜と大豆の和風サラダ | サラダ小松菜・赤パプリカ・トマト・サニーレタス・レタス・大根・大豆・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢 |
| | スナップえんどうと油揚げの味噌汁 | スナップえんどう・玉葱・人参・油揚げ・煮干し・昆布・鰹節・味噌 |
| | セミノール | |
| 5月20日 | 醤油ラーメン | 麺・鶏がら・豚骨・長葱・にんにく・生姜・チンゲン菜・もやし・焼き海苔・昆布・煮干し・塩・コショウ・醤油・みりん・酒・サラダオイル |
| (金) | いかと空芯菜の塩炒め | いか・きくらげ・空芯菜・ブロッコリー・セロリ・人参・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・にんにく・生姜・酒・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・みりん・片栗粉・サラダオイル |
| | 豆腐とレタスのサラダ | 木綿豆腐・トマト・水菜・きゅうり・レタス・サニーレタス・貝割れ大根・塩・コショウ・醤油・米酢・三温糖・ごま油 |
| | マラーカオ | 薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・生クリーム・黒ごま・サラダオイル |
| 5月23日 | 人参とパセリのバターライス | 米・玄米・ベーコン・バター・人参・玉葱・パセリ・マッシュルーム・塩・コショウ・醤油・サラダオイル |
| (月) | 鶏肉のフリット トマトソース | 鶏肉・玉葱・にんにく・トマト・ダイストマト・鶏がら・塩・コショウ・バジル・薄力粉・グラナダノー・オリーブオイル・サラダオイル |
| 自然探索A | アスパラとチーズのサラダ | グリーンアスパラ・チーズ・きゅうり・ベビーリーフ・レタス・フリルレタス・ミニトマト・赤ピーマン・玉葱・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・オリーブオイル |
| | パプリカときゃべつのスープ | きゃべつ・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| | 季節の果物 | |
| 5月24日 | 鶏肉と空芯菜の混ぜご飯 | 米・玄米・鶏挽肉・空芯菜・牛蒡・人参・白ごま・生姜・醤油・酒・みりん・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル |
| (火) | 春巻き | 豚肉・春巻きの皮・筍・干し椎茸・人参・玉葱・塩・コショウ・酒・片栗粉・三温糖・醤油・鶏がら・薄力粉・ごま油・サラダオイル |
| 自然探索B | ターツァイと白菜の黒酢ドレッシングサラダ | ターツァイ・白菜・人参・きゅうり・白ごま・塩・コショウ・三温糖・黒酢・醤油・ごま油 |
| | もずくとにらのスープ | もずく・にら・椎茸・玉葱・長葱・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・酒・みりん |
| | 季節の果物 | |
| 5月25日 | しらすとわかめのご飯 | 米・玄米・しらす干し・わかめ・人参・干し椎茸・小松菜・白ごま・焼き海苔・昆布・鰹節・塩 |
| (水) | 豚肉とこんにゃくの煮物 | 豚肉・筍・ぶなしめじ・人参・椎茸・こんにゃく・万能葱・昆布・鰹節・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル |
| 自然探索C | 納豆と三つ葉の和え物 | 納豆・三つ葉・ほうれん草・赤ピーマン・長いも・大葉・昆布・鰹節・醤油・薄口醤油・酒・みりん |
| | ズッキーニのくすびき生姜風味汁 | 鶏肉・ズッキーニ・人参・木綿豆腐・玉葱・生姜・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・片栗粉・サラダオイル |
| | 季節の果物 | |
| 5月26日 | チンゲン菜とハムの炒飯 | 米・玄米・ハム・チンゲン菜・コーン・玉葱・赤パプリカ・長葱・生姜・塩・コショウ・醤油・酒・ごま油・サラダオイル |
| (木) | 蒸し鶏のきのこあんかけ | 鶏肉・えのき・人参・ぶなしめじ・干し椎茸・きくらげ・生姜・長葱・塩・コショウ・酒・薄口醤油・片栗粉・鶏がら・ごま油・サラダオイル |
| | もやしときゅうりのサラダ | もやし・きゅうり・赤ピーマン・大根・人参・白ごま・三温糖・米酢・塩・醤油・ごま油 |
| | オクラと卵のスープ | オクラ・ターツァイ・椎茸・人参・玉葱・卵・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油 |
| | 季節の果物 | |
| 5月27日 | 照り焼きバーガー | パン・合挽肉・玉葱・レタス・マヨネーズ・塩・コショウ・酒・卵・ナツメグ・パン粉・牛乳・みりん・醤油・三温糖・片栗粉・サラダオイル |
| (金) | ラタトゥイユ | トマト・玉葱・セロリ・赤パプリカ・黄パプリカ・エリンギ・ズッキーニ・なす・にんにく・ダイストマト・塩・コショウ・白ワイン・ローズマリー・ローリエ・オリーブオイル |
| | えびと玉葱のマリネ | えび・玉葱・赤ピーマン・きゅうり・水菜・レモン・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル・サラダオイル |
| | ベーコンとえのきのスープ | ベーコン・えのき・かぶ・人参・玉葱・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| | ヨーグルトババロア | ヨーグルト・牛乳・上白糖・生クリーム・ゼラチン |