

Thyme Time Restaurant

No.3 2016/5/26 おおぞら幼稚園

年少児もランチの食べ方が少しずつ上手になってきました。箸、スプーン、フォークを使い分けて食べるのは、なかなか難しいのですが、みんな意欲的です。中には床に落としてしまう方が多い子もいますが、今は「自分で食べよう」という気持ちが優先です。

5月30日 (月) 自然探索A	チキンカツ丼 切干大根の煮物 サラダ春菊の和風サラダ 干し海苔と玉葱の味噌汁 富士(りんご)	米・玄米・鶏肉・人参・きゃべつ・卵・焼き海苔・薄力粉・パン粉・酒・みりん・三温糖・醤油・ソース・赤ワイン・トマトケチャップ・塩・コショウ・サラダオイル 切干大根・人参・ひじき・干し椎茸・小揚げ・ぶなしめじ・小松菜・昆布・鰹節・三温糖・塩・薄口醤油・酒・みりん・サラダオイル サラダ春菊・かぶ・赤パプリカ・ミニトマト・サニーレタス・レタス・昆布・鰹節・三温糖・みりん・米酢 玉葱・大根・人参・万能葱・干し海苔・煮干し・昆布・鰹節・味噌
5月31日 (火) 自然探索B	ガーリックときのこのピラフ ミートボール デミグラスソース パスタ添え ブロッコリーとセロリのサラダ 小松菜と赤ピーマンのスープ アンデスメロン	米・玄米・玉葱・椎茸・マッシュルーム・フナビー・エリンギ・人参・にんにく・バセリ・ローリエ・塩・コショウ・白ワイン・薄口醤油・バター・サラダオイル 合挽肉・玉葱・人参・ぶなしめじ・スパゲティ・バセリ・塩・コショウ・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・赤ワイン・デミグラスソース・トマトケチャップ・三温糖・醤油・バター・オリーブオイル・サラダオイル ブロッコリー・セロリ・ミニトマト・きゅうり・レタス・玉葱・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル 小松菜・赤ピーマン・玉葱・人参・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
6月1日 (水) 自然探索C	きゃべつ炒飯 焼き餃子 豆腐とわかめの ごまドレッシングサラダ いらともやしのスープ 甘夏柑	米・玄米・きゃべつ・ベーコン・筍・椎茸・赤ピーマン・ピーマン・長葱・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・白菜・にら・卵・餃子の皮・酒・醤油・塩・コショウ・薄力粉・鶏がら・米酢・ごま油・サラダオイル 木綿豆腐・水菜・わかめ・ミニトマト・レタス・リーフレタス・きゅうり・白ごま・醤油・米酢・三温糖・ごま油 にら・もやし・玉葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
6月2日 (木) 自然探索A	きつねうどん 挽肉入り卵焼き きゅうりとかぶの浅漬け きな粉ドーナツ	麺・小揚げ・ほうれん草・長葱・昆布・鰹節・塩・薄口醤油・醤油・酒・みりん・三温糖・ 豚挽肉・卵・人参・玉葱・三つ葉・万能葱・わかめ・三温糖・醤油・酒・みりん・塩・サラダオイル かぶ・きゅうり・きゃべつ・かぶの葉・大根菜・生姜・人参・昆布・塩 卵・薄力粉・牛乳・ベーキングパウダー・きな粉・三温糖・塩・サラダオイル
6月3日 (金) 自然探索B	ポークキーマカレー フライドポテト 青海苔風味 人参とレタスの バジルドレッシングサラダ 牛乳 セミノール	米・玄米・豚挽肉・トマト・赤ピーマン・万能葱・塩・コショウ・ローリエ・トマトケチャップ・ソース・バター・鶏がら・生姜・にんにく・セロリ・玉葱・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・薄力粉・ごま油・サラダオイル じゃが芋・塩・コショウ・青海苔・サラダオイル レタス・人参・サニーレタス・リーフレタス・きゅうり・ミニトマト・赤ピーマン・バジル・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル
6月6日 (月) 自然探索A	鶏挽肉とピーマンの味噌炒飯 麻婆春雨 豆苗とコーンのサラダ えのきとチンゲン菜のスープ 季節の果物	米・玄米・鶏挽肉・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・長葱・生姜・にんにく・味噌・塩・コショウ・酒・みりん・鶏がら・ごま油・サラダオイル 豚肉・春雨・長葱・人参・筍・きくらげ・干し椎茸・万能葱・生姜・にんにく・豆板醤・酒・醤油・三温糖・鶏がら・片栗粉・ごま油・サラダオイル 豆苗・きゅうり・大根・ミニトマト・コーン・塩・コショウ・三温糖・米酢・薄口醤油・ごま油 チンゲン菜・えのき・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
6月7日 (火) 自然探索B	筍とぶきの炊き込みご飯 茶碗蒸し トマトとスナップえんどうの 大葉ドレッシングサラダ ぶりのりの鮭の味噌汁 季節の果物	米・玄米・筍・ぶき・干し椎茸・人参・万能葱・昆布・鰹節・三温糖・塩・薄口醤油・みりん・酒 鶏肉・干し椎茸・三つ葉・卵・昆布・鰹節・酒・薄口醤油・みりん・三温糖・醤油・塩 トマト・ミニトマト・スナップえんどう・かぶ・レタス・サニーレタス・フリルレタス・ペビーリーフ・大葉・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・醤油 ぶりのり・鮭・貝割れ大根・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
6月8日 (水) 自然探索C	えびピラフ 洋風豆腐のふんわり揚げ ペビーリーフと水菜のサラダ フナビーときゃべつのスープ 季節の果物	米・玄米・えび・玉葱・人参・マッシュルーム・小松菜・バセリ・塩・コショウ・バター・白ワイン・鶏がら・サラダオイル 木綿豆腐・いんげん・玉葱・人参・椎茸・枝豆・卵・片栗粉・カレー粉・グラナパダーノ・ガーリックパウダー・鶏がら・サラダオイル 水菜・ペビーリーフ・レタス・フリルレタス・トマト・赤ピーマン・玉葱・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル きゃべつ・フナビー・玉葱・人参・えのき・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル
6月9日 (木) 自然探索A	ターツァイとベーコンの炒飯 中華風肉じゃが おかかの香りがぶサラダ 鶏肉のミルクスープ みかん寒天	米・玄米・ターツァイ・ベーコン・人参・玉葱・長葱・赤ピーマン・にんにく・生姜・塩・コショウ・醤油・酒・ごま油・サラダオイル 豚肉・じゃが芋・人参・長葱・干し椎茸・絹さや・白ごま・生姜・にんにく・酒・醤油・三温糖・鶏がら・米酢・ごま油・サラダオイル かぶ・きゅうり・レタス・大葉・トマト・鰹節・三温糖・醤油・米酢・塩・ごま油 鶏肉・玉葱・人参・椎茸・水菜・長葱・コーン・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・サラダオイル みかん100%ジュース・上白糖・寒天
6月10日 (金) 自然探索B	五目ちらし寿司 なすのはさみ揚げ ほうれん草と玉葱のマヨネーズ和え とろろ昆布と舞茸のお吸い物 季節の果物	米・玄米・人参・干し椎茸・かんぴょう・牛蒡・ひじき・卵・絹さや・米酢・三温糖・塩・醤油・酒・みりん・焼き海苔・昆布・鰹節・サラダオイル 豚肉・玉葱・なす・生姜・卵・塩・醤油・酒・片栗粉・薄力粉・昆布・鰹節・みりん・サラダオイル ほうれん草・玉葱・人参・きゅうり・三温糖・醤油・マヨネーズ・昆布・鰹節 とろろ昆布・舞茸・人参・三つ葉・塩・酒・薄口醤油・みりん・昆布・鰹節