



# Thyme Time Restaurant

No.4 2016/6/8 おおぞら幼稚園

初夏、いろいろな野菜や果物が出始める時期になりました。できるだけ多くの食材を子ども達に知ってほしいと思っています。幼児期の豊かな食物体験は、その子の味覚を育てだけでなく、食べることの大切さや安全な食べ物に対する興味も深まるはずですよ。

6月13日	ズッキーニのピラフ	米・玄米・ズッキーニ・黄ズッキーニ・ベーコン・玉葱・エリンギ・赤パプリカ・にんにく・塩・コショウ・薄口醤油・バター・サラダオイル
(月)	ボークソテー ピカントソース	豚肉・玉葱・きゅうり・パセリ・塩・コショウ・ガーリックパウダー・薄力粉・バター・米酢・デミグラスソース・黒コショウ・三温糖・薄口醤油・サラダオイル
自然探索A	ラデッシュとレタスのサラダ	ラデッシュ・フリルレタス・サニーレタス・トマト・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・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
	きゃべつとスプラウトのスープ アンデスメロン	きゃべつ・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・にんにく・塩・コショウ・鶏がら・サラダオイル
6月14日	ハムと長葱の炒飯	米・玄米・ハム・卵・長葱・人参・椎茸・玉葱・エリンギ・万能葱・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・ごま油・サラダオイル
(火)	チキン南蛮	鶏肉・長葱・セロリ・玉葱・赤ピーマン・ブロッコリースプラウト・生姜・白ごま・塩・コショウ・レモン果汁・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・三温糖・米酢・醤油・豆板醤・ごま油・サラダオイル
自然探索B	いんげんと人参の黒酢ドレッシングサラダ	いんげん・人参・ミニトマト・きゅうり・ブロッコリー・レタス・フリルレタス・白ごま・三温糖・黒酢・塩・コショウ・醤油・ごま油
	玉葱と椎茸のスープ すいか	玉葱・椎茸・人参・ターツァイ・長葱・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん・鶏がら
6月15日	いかと帆立の炊き込みご飯	米・玄米・いか・帆立・人参・牛蒡・椎茸・こんにゃく・絹さや・昆布・鰹節・醤油・三温糖・酒・みりん・サラダオイル
(水)	牛肉のアスパラ巻き	牛肉・アスパラ・牛蒡・人参・昆布・鰹節・酒・醤油・みりん
自然探索C	水菜と赤ピーマンの梅ドレッシングサラダ	水菜・赤ピーマン・サニーレタス・レタス・リーフレタス・きゅうり・かぶ・梅干し・三温糖・みりん・米酢・サラダオイル
	豆腐と三つ葉の味噌汁 クインシーメロン	木綿豆腐・三つ葉・長葱・人参・玉葱・ぶなしめじ・煮干し・鰹節・昆布・味噌
6月16日	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・マッシュルーム・人参・いんげん・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・ローリエ・薄力粉・バター・サラダオイル
(木)	ほうれん草と卵のコロッケ	ほうれん草・玉葱・卵・じゃが芋・バター・グラナダダーノ・強力粉・薄力粉・牛乳・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル
	レタスとトマトのサラダ 牛乳 すいか	レタス・トマト・水菜・人参・きゅうり・ベビーリーフ・玉葱・三温糖・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・オリーブオイル
6月17日	中華おこわ	米・もち米・鶏肉・筍・こんにゃく・椎茸・牛蒡・人参・にんにく・生姜・長葱・三温糖・醤油・酒・塩・鶏がら・ごま油・サラダオイル
(金)	八宝菜	豚肉・いか・椎茸・白菜・人参・筍・きくらげ・絹さや・卵・生姜・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・片栗粉・ごま油・サラダオイル
	かぶの中華風酢の物 オクラとわかめのスープ レモンシャーベット	かぶ・きゅうり・長芋・人参・もずく・三温糖・薄口醤油・米酢・塩・ごま油 オクラ・ターツァイ・玉葱・人参・わかめ・長葱・鶏がら・酒・塩・コショウ・薄口醤油・みりん レモン・レモン果汁・グラニュー糖・ゼラチン
6月20日	炒り卵とおかかのご飯	米・玄米・卵・鰹節・大根菜・人参・小松菜・長葱・焼き海苔・塩・三温糖・醤油・サラダオイル
(月)	長芋入り筑前煮	鶏肉・人参・筍・長芋・椎茸・牛蒡・こんにゃく・絹さや・昆布・鰹節・三温糖・酒・醤油・みりん・塩・サラダオイル
自然探索A	豚しゃぶサラダ	豚肉・レタス・きゃべつ・木綿豆腐・きゅうり・ミニトマト・大葉・昆布・鰹節・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル
	ささげとなすの味噌汁 季節の果物	ささげ・なす・玉葱・万能葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
6月21日	ウインナーとマッシュルームのバターライス	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・赤パプリカ・パセリ・塩・コショウ・バター・サラダオイル
(火)	チキンのマスタードフライ	鶏肉・卵・パセリ・グラナダダーノ・塩・コショウ・薄力粉・粒マスタード・パン粉・サラダオイル
自然探索B	サラダほうれん草のサラダ	サラダほうれん草・蓮根・赤パプリカ・ベビーリーフ・サニーレタス・リーフレタス・フリルレタス・三温糖・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・オリーブオイル
	ズッキーニのトマトスープ 季節の果物	ズッキーニ・玉葱・人参・かぶ・トマト・パセリ・グラナダダーノ・にんにく・鶏がら・ダイストマト・塩・コショウ・バター・三温糖・サラダオイル
6月22日	鶏肉とにらの炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・にら・人参・長葱・コーン・塩・コショウ・醤油・サラダオイル
(水)	牛蒡入り肉団子甘酢あん	豚挽肉・牛蒡・人参・長葱・玉葱・生姜・卵・醤油・酒・塩・コショウ・片栗粉・米酢・三温糖・鶏がら・ごま油・サラダオイル
自然探索C	大根のもみ漬け	大根・きゅうり・セロリ・かぶ・赤パプリカ・黄パプリカ・塩・薄口醤油・豆板醤・ごま油
	春雨と空芯菜のスープ 季節の果物	春雨・空芯菜・人参・玉葱・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
6月23日	牛丼	米・玄米・牛肉・玉葱・白菜・人参・舞茸・白滝・長葱・生姜・酒・醤油・みりん・三温糖・米酢・昆布・鰹節
(木)	厚揚げとしらすのさっと煮	小松菜・赤ピーマン・厚揚げ・しらす干し・ぶなしめじ・筍・いんげん・昆布・鰹節・三温糖・酒・みりん・醤油・塩
	ポテトサラダ	じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・ハム・卵・ブロッコリー・パセリ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ
	株なめこの味噌汁	株なめこ・大根・人参・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌
	小豆ケーキ	小豆・卵・三温糖・バター・薄力粉・ベーキングパウダー
6月24日	ベーコンとブロッコリーの コーンクリームパスタ	リングイネ・ベーコン・玉葱・エリンギ・ブナビー・ブロッコリー・赤ピーマン・パセリ・にんにく・クリームコーン・牛乳・バター・塩・コショウ・オリーブオイル
(金)	鶏肉のローマ風煮込み	鶏肉・ぶなしめじ・玉葱・ダイストマト・トマト・マッシュルーム・にんにく・ローズマリー・塩・コショウ・白ワイン・黒オリーブ・鶏がら・オリーブオイル
	パプリカとセロリのサラダ	セロリ・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・かぶ・レタス・サニーレタス・リーフレタス・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
	貝割れ大根とえのきのスープ 季節の果物	貝割れ大根・玉葱・えのき・人参・大根・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル