

# Thyme Time Restaurant

No.5 2016/6/23 おおぞら幼稚園

雨と寒さが続き、おおぞらファームの野菜の成長が遅れています。同じ様な天候が過去にもありましたが、その時はその後の天気回復で野菜は急に勢いを取り戻し、豊作になりました。きっと今年もそうなるでしょう。

6月27日 (月)	鮭とレタスの炒飯 回鍋肉	米・玄米・鮭・レタス・大葉・長葱・生姜・にんにく・白ごま・塩・コショウ・サラダオイル 豚肉・きゃべつ・ピーマン・赤ピーマン・きくらげ・長葱・豆板醤・八丁味噌・味噌・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル
自然探索A	豆苗とコーンのセロリドレッシングサラダ チンゲン菜と筍のスープ アンデスメロン	豆苗・コーン・トマト・きゅうり・白菜・サニーレタス・玉葱・セロリ・醤油・米酢・塩・コショウ・粒マスタード・ごま油・サラダオイル チンゲン菜・玉葱・人参・筍・椎茸・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
6月28日 (火)	舞茸とこんにゃくの炊き込みご飯 さんまの蒲焼	米・玄米・舞茸・人参・牛蒡・椎茸・こんにゃく・三つ葉・昆布・鰹節・醤油・塩・酒・みりん さんま・エリンギ・長芋・万能葱・生姜・白ごま・薄力粉・塩・コショウ・酒・醤油・三温糖・みりん・サラダオイル
自然探索B	大根とたたききゅうりのサラダ かぶとぶりのりの味噌汁 すいか	大根・きゅうり・株なめこ・赤ピーマン・オクラ・レタス・生姜・昆布・鰹節・醤油・三温糖・みりん・米酢・ごま油 かぶ・ぶりのり・玉葱・人参・長葱・貝割れ大根・昆布・鰹節・煮干し・味噌
6月29日 (水)	いかのサフランライス ムサカ	米・玄米・いか・玉葱・人参・赤ピーマン・ピーマン・パセリ・サフラン・塩・コショウ・バター・オリーブオイル 牛挽肉・じゃが芋・なす・玉葱・にんにく・パセリ・グラナダターノ・薄力粉・牛乳・バター・ダイストマト・トマトビュレ・塩・コショウ・三温糖・オレガノ・ローリエ・オリーブオイル・サラダオイル
自然探索C	パプリカとブロッコリーのサラダ 小松菜と人参のスープ クインシーメロン	ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・いんげん・レタス・サニーレタス・ミニトマト・トマト・バジル・玉葱・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・りんご酢・サラダオイル 小松菜・人参・玉葱・コーン・水菜・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル
6月30日 (木)	鶏そぼろといり卵丼 ポークカツ 葱みそソース マカロニときゃべつのサラダ わかめとなめこの味噌汁 手作りアイスクリーム ブルーベリー添え	米・玄米・鶏挽肉・卵・小松菜・人参・ニラ・生姜・焼き海苔・塩・醤油・薄口醤油・三温糖・みりん・酒・サラダオイル 豚肉・長葱・きゃべつ・玉葱・ほうれん草・赤ピーマン・人参・卵・薄力粉・パン粉・八丁味噌・味噌・みりん・三温糖・酒・塩・コショウ・サラダオイル マカロニ・きゃべつ・人参・きゅうり・ハム・玉葱・クレソン・マヨネーズ・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・オリーブオイル わかめ・なめこ・玉葱・人参・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌 生クリーム・牛乳・三温糖・ブルーベリー
7月1日 (金)	チキンライス ポテトのチーズ焼き パリパリサラダ 絹さやと豆苗のミルクスープ アンデスメロン	米・玄米・鶏肉・人参・しめじ・マッシュルーム・玉葱・グリーンピース・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・バター・トマトケチャップ・トマトビュレ・ソース・三温糖・オリーブオイル・サラダオイル じゃが芋・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・パセリ・グラナダターノ・生クリーム・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル スナップえんどう・きゅうり・リーフレタス・レタス・トマト・ミニトマト・しゅうまいの皮・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・サラダオイル 絹さや・豆苗・玉葱・人参・コーン・きゃべつ・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル
7月4日 (月)	エリンギのカレーピラフ チキンナゲット	米・玄米・牛挽肉・エリンギ・玉葱・赤ピーマン・いんげん・ターメリック・カレー粉・トマトケチャップ・バター・塩・コショウ・サラダオイル 鶏肉・玉葱・薄力粉・卵・パン粉・酒・塩・コショウ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・バター・オリーブオイル・サラダオイル
自然探索A	玉葱とレタスのマリネ ほうれん草と卵のスープ 季節の果物	玉葱・セロリ・赤ピーマン・きゅうり・レタス・リーフレタス・紫キャベツスプラウト・レモン・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・サラダオイル ほうれん草・卵・人参・ブナピー・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル
7月5日 (火)	ピリ辛炒飯 酢鶏	米・玄米・豚肉・ぶなしめじ・もやし・ブナピー・ピーマン・赤ピーマン・万能葱・にんにく・生姜・鶏がら・酒・醤油・三温糖・八丁味噌・味噌・豆板醤・ごま油・サラダオイル 鶏肉・玉葱・人参・椎茸・じゃが芋・ピーマン・赤ピーマン・卵・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・トマトケチャップ・米酢・片栗粉・ごま油・サラダオイル
自然探索B	きくらげと大豆もやしのサラダ 春菊とえのきのスープ 季節の果物	きくらげ・大豆もやし・大根・ミニトマト・きゅうり・トマト・長葱・生姜・白ごま・三温糖・醤油・米酢・塩 春菊・えのき・人参・玉葱・長葱・鶏がら・塩・コショウ・薄口醤油・酒・みりん
7月6日 (水)	梅と鰹節の麦入りご飯 牛蒡とささげのきんぴら	米・玄米・押麦・梅干し・小松菜・人参・ひじき・三つ葉・白ごま・焼き海苔・昆布・鰹節・醤油・塩 牛蒡・人参・筍・ささげ・こんにゃく・赤ピーマン・白ごま・昆布・鰹節・醤油・三温糖・酒・みりん・ごま油・サラダオイル
自然探索C	もずく酢の物 素麺と三つ葉のお吸い物 季節の果物	もずく・きゅうり・人参・大根・みょうが・昆布・鰹節・三温糖・薄口醤油・塩・米酢 素麺・丘ひじき・三つ葉・人参・長葱・昆布・鰹節・酒・みりん・塩・薄口醤油
7月7日 (木)	ソフトフランスパン スペイン風オムレツ 白菜のコールスローサラダ きのこのクリームシチュー 季節の果物	じゃが芋・卵・ベーコン・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・塩・コショウ・オリーブオイル 白菜・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・ハム・レタス・三温糖・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・サラダオイル 鶏肉・玉葱・人参・舞茸・ぶなしめじ・ブナピー・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・薄力粉・牛乳・バター・サラダオイル
7月8日 (金)	冷やしラーメン 揚げしゅうまい 豆腐と海藻のサラダ 黒ごまプリン	麺・豚肉・ミニトマト・長葱・人参・もやし・きゅうり・卵・生姜・鶏がら・醤油・米酢・三温糖・酒・みりん・塩・ごま油・サラダオイル 鶏挽肉・えび・玉葱・牛蒡・椎茸・長葱・生姜・しゅうまいの皮・酒・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油 木綿豆腐・わかめ・ぶりのり・レタス・トマト・ブロッコリースプラウト・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル 黒練りごま・三温糖・牛乳・生クリーム・ゼラチン