

Thyme Time Restaurant

No.8 2016/9/1 おおぞら幼稚園

暑い日が続いています。幼稚園の中で一番暑い場所はどこだと思いますか？調理室です。ガスの大釜やフライヤー、炊飯器など熱を出す器具が同時に使われますので、相当な室温になります。エアコンもありますが、効きはよくありません。ただ子ども達においしい料理を食べてほしいとの気持ちで作っています。ですから子ども達が「おいしかった」と言ってくれるのが、本当に嬉しいです。（タイムスタッフ）

9月5日 (月) 年少 親子遠足	いんげんと白菜の炒飯 豚肉と豆腐の煮物 豆苗ときくらげのサラダ わかめと空芯菜のスープ すいか	米・玄米・ハム・いんげん・白菜・長葱・玉葱・ほうれん草・人参・ソース・醤油・塩・サラダオイル 豚肉・木綿豆腐・玉葱・長葱・人参・椎茸・えのき・小松菜・万能葱・白滝・酒・三温糖・醤油・みりん・昆布・鰹節・サラダオイル 豆苗・きくらげ・きゅうり・レタス・リーフレタス・トマト・白ごま・三温糖・米酢・醤油・ごま油 鶏挽肉・玉葱・長葱・空芯菜・生姜・わかめ・鶏から・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油・ごま油
9月6日 (火) 年中 親子遠足	モッツアレラトマトピザ ハーブ塩鶏から揚げ コリンキーとサラダほうれん草の ベーコンドレッシングサラダ ズッキーニとスプラウトのスープ 道内産青肉メロン	強力粉・薄力粉・塩・ドライイースト・牛乳・玉葱・にんにく・バジル・ローリエ・ダイストマト・ピザ用チーズ・モッツアレラチーズ・オリ ーフオイル・サラダオイル 鶏肉・卵・薄力粉・片栗粉・バジル・オレガノ・ローズマリー・パセリ・タイム・にんにく・塩・コショウ・酒・オリーブオイル・サラダオイル サラダほうれん草・コリンキー・フリルレタス・サニーレタス・ケール・ベビーリーフ・にんにく・ベーコン・塩・コショウ・黒オリーブ・オ リーブオイル ズッキーニ・フロッコリスプラウト・紫きゃべつスプラウト・人参・玉葱・ケール・にんにく・鶏から・塩・コショウ・バター・サラダオ イル
9月7日 (水) 年長 親子遠足	枝豆とひじきの混ぜご飯 ハンバーグ オニオンソース 切干大根のサラダ さつまいもとケールの味噌汁 豊水梨	米・玄米・鶏肉・人参・ひじき・椎茸・枝豆・こんにゃく・ほうれん草・黒ごま・白ごま・昆布・鰹節・薄口醤油・塩・酒・みりん 合挽肉・卵・玉葱・人参・生姜・にんにく・パン粉・酒・醤油・コショウ・バター・三温糖・みりん・サラダオイル 切干大根・人参・赤ピーマン・きゅうり・トマト・レタス・米酢・醤油・三温糖・サラダオイル さつまいも・玉葱・人参・ケール・長葱・油揚げ・煮干し・昆布・鰹節・味噌
9月8日 (木)	白味噌炒飯 厚揚げとなすのチリソース 大豆もやしと小松菜のサラダ 生姜スープ 道内産赤肉メロン	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・ケール・長葱・生姜・にんにく・味噌・酒・塩・コショウ・みりん・サラダオイル 木綿豆腐・なす・鶏肉・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーズ・枝豆・長葱・生姜・にんにく・鶏から・トマトケチャップ・豆板醤・酒・醤油・塩・三 温糖・薄力粉・片栗粉・ごま油・サラダオイル 大豆もやし・小松菜・大根・ミニトマト・レタス・きゅうり・長葱・生姜・白ごま・三温糖・醤油・米酢・塩 白舞茸・人参・玉葱・長葱・いんげん・生姜・鶏から・塩・コショウ・酒・みりん・ごま油
9月9日 (金)	鶏肉と赤ピーマンのピラフ ビーフコロッケ かぶと水菜のサラダ しめじとコーンのスープ カルピスマルクゼリー	米・玄米・鶏肉・赤ピーマン・玉葱・マッシュルーム・ズッキーニ・パセリ・鶏から・塩・コショウ・バター・サラダオイル 牛挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・卵・塩・コショウ・バター・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・サラダオイル かぶ・水菜・セロリ・きゅうり・レタス・サニーレタス・トマト・黒オリーブ・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 玉葱・ぶなしめじ・えのき・ケール・コーン・にんにく・パセリ・鶏から・塩・コショウ・サラダオイル カルピス・牛乳・レモン果汁・ゼラチン
9月12日 (月) 年少 自然探索	舞茸の炊き込みご飯 蓮根入りつくね セロリときゅうりの酢の物 筍と長葱の味噌汁 季節の果物	米・玄米・豚肉・舞茸・椎茸・ぶなしめじ・人参・三つ葉・昆布・鰹節・醤油・酒・みりん・三温糖・塩・サラダオイル 鶏挽肉・蓮根・いんげん・玉葱・万能葱・ひじき・青のり・生姜・卵・塩・みりん・三温糖・酒・醤油・片栗粉・サラダオイル セロリ・きゅうり・人参・大根・みょうが・昆布・鰹節・三温糖・塩・薄口醤油・米酢 筍・玉葱・人参・長葱・三つ葉・煮干し・昆布・鰹節・味噌
9月13日 (火) 年中 自然探索	ターツァイとハムの炒飯 パリパリ棒餃子 黒きゃべつとチンゲン菜のサラダ モロヘイヤとブナピーのスープ 季節の果物	米・玄米・ターツァイ・ハム・玉葱・人参・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 豚挽肉・えび・白菜・にら・椎茸・大葉・餃子の皮・塩・コショウ・醤油・米酢・薄力粉・片栗粉・鶏から・ごま油・サラダオイル 黒きゃべつ・きゃべつ・チンゲン菜・人参・きくらげ・帆立・ちりめんじゃこ・白ごま・塩・コショウ・醤油・黒酢・三温糖・ごま油 モロヘイヤ・ブナピー・玉葱・人参・長葱・鶏から・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん
9月14日 (水) 年長 自然探索	えびドリア かぼちゃとフロッコリーのガーリックソテー 三種のレタスの玉葱ドレッシングサラダ 冬瓜のスープ 季節の果物	米・玄米・えび・マッシュルーム・椎茸・玉葱・人参・パプリカ・パセリ・グラナダダーノ・バター・牛乳・生クリーム・薄力粉・塩・コショウ・ サラダオイル 鶏肉・かぼちゃ・フロッコリー・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ぶなしめじ・にんにく・鶏から・塩・コショウ・サラダオイル レタス・リーフレタス・サニーレタス・コーン・きゅうり・ミニトマト・玉葱・にんにく・レモン果汁・米酢・塩・コショウ・三温糖・サラダ オイル 冬瓜・玉葱・人参・黄パプリカ・パセリ・鶏から・白ワイン・塩・コショウ
9月15日 (木)	ソースかつ丼 五目野菜の塩きんぴら ポテトとケールのサラダ 三つ葉とえのきの味噌汁 季節の果物	米・玄米・豚肉・人参・きゃべつ・もやし・貝割れ大根・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・醤油・ソース・赤ワ イン・トマトケチャップ・サラダオイル 鶏挽肉・蓮根・大根・牛蒡・人参・こんにゃく・万能葱・白ごま・塩・コショウ・酒・黒コショウ・みりん・三温糖・薄口醤油・ごま油・サラダ オイル じゃが芋・ケール・玉葱・赤ピーマン・きゅうり・レタス・サニーレタス・白ごま・黒ごま・マヨネーズ・三温糖・塩・醤油・みりん えのき・なめこ・かぶ・三つ葉・煮干し・昆布・鰹節・味噌
9月16日 (金)	ごまだれの冷やし中華 麻婆大根 わかめとトマトのサラダ 黒糖蒸しパン	麺・鶏肉・なす・きゅうり・もやし・ミニトマト・焼き海苔・長葱・生姜・鶏から・白練りごま・白ごま・みりん・三温糖・米酢・塩・コショウ・ 酒・醤油・薄口醤油・ごま油・サラダオイル 豚挽肉・大根・筍・人参・長葱・枝豆・小松菜・かぶ・生姜・にんにく・鶏から・塩・酒・三温糖・醤油・片栗粉・ごま油・サラダオイル トマト・ミニトマト・わかめ・きゅうり・スナッフえんどう・木綿豆腐・レタス・三温糖・米酢・醤油・ごま油 黒糖・卵・牛乳・薄力粉・ベーキングパウダー・サラダオイル