

Thyme Time Restaurant

No.9 2016/9/15 おおぞら幼稚園

秋の気配が漂い始めました。味覚の秋です。子ども達に「秋を感じる食材」をできるだけ多く提供したいと思います。食べることが大好きで、いろいろな料理に興味がありますが、やはり日本料理が一番おいしいという気がします。北海道の一部の農家が、台風で大きな被害を受けました。元の畑に戻すには大変な努力と時間が必要でしょう。豊かな食材に喜ぶだけでなく、時にはそれを支えてくれる人達への想いも大事です。感謝は人に勇気や意欲を与えます。

| | | |
|-------|--------------------------|--|
| 9月20日 | 豚肉のスパイスライス | 米・玄米・豚肉・玉葱・椎茸・赤パプリカ・黄パプリカ・枝豆・カレー粉・パプリカ・ターメリック・バター・塩・コショウ・ブラックペッパー・サラダオイル |
| (火) | チキンとなすのトマト煮 | 鶏肉・なす・玉葱・ブナビー・ミニトマト・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・バジル・オレガノ・バルメザンチーズ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル |
| 年少 | サラダ菜とセロリのサラダ | サラダ菜・セロリ・トマト・いんげん・レタス・フリルレタス・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル |
| 自然探索 | 白菜とベーコンのスープ | ベーコン・白菜・人参・玉葱・大根・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん・サラダオイル |
| | 道産青肉メロン | |
| 9月21日 | 焼き鯖のちらし寿司 | 米・玄米・鯖・人参・きゅうり・みょうが・大葉・生姜・白ごま・焼き海苔・三温糖・塩・米酢・昆布 |
| (水) | あんかけ揚げかぼちゃ | 鶏挽肉・かぼちゃ・人参・エリンギ・水菜・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・みりん・塩・醤油・片栗粉・サラダオイル |
| 年中 | 黒きゃべつと玉葱のマヨネーズ和え | 黒きゃべつ・小松菜・玉葱・人参・きゅうり・黄パプリカ・鰹節・マヨネーズ・三温糖・塩・醤油 |
| 自然探索 | ふのりと白しめじのお吸い物 | 白しめじ・ふのり・大根・人参・三つ葉・昆布・鰹節・塩・酒・薄口醤油・みりん |
| | ずいか | |
| 9月23日 | レタスと卵の炒飯 | 米・玄米・卵・レタス・玉葱・長葱・人参・ピーマン・しらす干し・塩・コショウ・醤油・サラダオイル |
| (金) | 肉団子と白菜の中華煮 | 豚挽肉・春雨・白菜・人参・ふなしめじ・長葱・万能葱・生姜・卵・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・鶏がら・片栗粉・ごま油・サラダオイル |
| 年長 | ちやしとケールのナムル | ちやし・ケール・きゅうり・人参・ほうれん草・赤パプリカ・長葱・にんにく・白ごま・鶏がら・塩・醤油・ごま油 |
| 自然探索 | オクラと絹豆腐のスープ | オクラ・玉葱・絹豆腐・椎茸・えのき・ケール・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん |
| | キャンベル | |
| 9月26日 | にらと玉葱のバター醤油炒飯 | 米・玄米・にら・玉葱・赤ピーマン・舞茸・白菜・長葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル |
| (月) | レバーとぎゃべつ炒め物 | 豚レバー・ぎゃべつ・玉葱・葱・小松菜・人参・椎茸・生姜・塩・コショウ・醤油・酒・三温糖・片栗粉・ごま油・サラダオイル |
| 年少 | ささぎと人参のサラダ | ささぎ・人参・トマト・ミニトマト・きゅうり・レタス・ハム・白ごま・塩・醤油・三温糖・黒酢・ごま油 |
| 自然探索 | 帆立と大根のスープ | 帆立・大根・人参・ターツァイ・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん |
| | 季節の果物 | |
| 9月27日 | ウィンナーとマッシュルームのピラフ | 米・玄米・ウィンナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・いんげん・エリンギ・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル |
| (火) | コーン入りメンチカツ | 合挽肉・玉葱・コーン・卵・牛乳・パン粉・薄力粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・ナツメグ・サラダオイル |
| 年中 | ブロッコリーとケールのサラダ | ブロッコリー・ケール・水菜・大根・トマト・レタス・フリルレタス・玉葱・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル |
| 自然探索 | カップリーニのスープ | カップリーニ・玉葱・人参・小松菜・ふなしめじ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル |
| | 季節の果物 | |
| 9月28日 | 豚肉と貝割れ大根の混ぜご飯 | 米・玄米・豚肉・チンゲン菜・椎茸・人参・ブナビー・貝割れ大根・生姜・白ごま・塩・酒・醤油・三温糖・みりん・サラダオイル |
| (水) | 鶏肉の照り焼き | 鶏肉・ぎゃべつ・黒きゃべつ・人参・長葱・塩・コショウ・酒・醤油・三温糖・みりん・片栗粉・サラダオイル |
| 年長 | レタスと赤ピーマンのじゃこトreshingサラダ | レタス・赤ピーマン・水菜・きゅうり・トマト・蓮根・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・醤油・三温糖・米酢・みりん |
| 自然探索 | 干しのりと三つ葉の味噌汁 | 玉葱・人参・三つ葉・干しのり・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌 |
| | 季節の果物 | |
| 9月30日 | 牛肉ときのこのスパゲティ | スパゲティ・牛肉・玉葱・ふなしめじ・ブナビー・舞茸・椎茸・エリンギ・赤ピーマン・万能葱・にんにく・塩・コショウ・酒・醤油・バター・サラダオイル |
| (金) | カリフラワーとほうれん草のソテー | カリフラワー・ほうれん草・ブロッコリー・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・にんにく・塩・コショウ・鶏がら・サラダオイル |
| | ピーツとかぶのサラダ | ピーツ・レタス・リーフレタス・かぶ・水菜・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・サラダオイル |
| | 鶏肉とじゃが芋のスープ | 鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ケール・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル |
| | ドーナツ | 薄力粉・卵・牛乳・ベーキングパウダー・塩・三温糖・上白糖・サラダオイル |