

Thyme Time Restaurant

No.1 2017/4/20 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
4月25日 (火)	五目混ぜご飯	米・玄米・人参・牛蒡・舞茸・三つ葉・こんにゃく・干し椎茸・昆布・鰹節・塩・三温糖・酒・みりん・醤油	和食系セット
	鶏のから揚げ ごま風味	鶏肉・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・白ごま・黒ごま・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜とブナピーの磯のり和え	小松菜・ブナピー・えのき・人参・黒地のり・昆布・鰹節・みりん・醤油	★味噌汁椀
	白菜と丘ひじきの味噌汁	白菜・人参・豆苗・長葱・丘ひじき・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	甘夏		
4月26日 (水)	カレーピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・ふなしめじ・赤ピーマン・パセリ・塩・コショウ・バター・カレー粉・サラダオイル	洋食系セット
	春きゃべつハンバーグ	合挽肉・春きゃべつ・玉葱・人参・卵・ナツメグ・パン粉・牛乳・塩・コショウ・トマトケチャップ・ソース・バター・三温糖・オリーブオイル	★主食皿
	帆立とかぶのサラダ	帆立・かぶ・ブロッコリー・赤パプリカ・きゅうり・にんにく・塩・コショウ・米酢・三温糖・サラダオイル	★スープカップ
	じゃが芋のミルクスープ	じゃが芋・玉葱・人参・白菜・コーン・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・バター・牛乳・サラダオイル	★小皿…3枚
	富士りんご		
4月27日 (木)	ほうれん草炒飯	米・玄米・牛挽肉・ほうれん草・長葱・ターツアイ・人参・エリンギ・生姜・にんにく・塩・コショウ・醤油・ごま油・サラダオイル	中華系セット
	酢豚	豚肉・玉葱・人参・椎茸・筍・ピーマン・赤ピーマン・黄パプリカ・卵・片栗粉・塩・コショウ・酒・三温糖・トマトケチャップ・米酢・醤油・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春雨とハムのサラダ	ハム・春雨・大根・きゅうり・赤パプリカ・レタス・サニーレタス・長葱・生姜・白ごま・塩・三温糖・米酢・醤油	★スープカップ
	豆腐とわかめのスープ	絹豆腐・人参・長葱・わかめ・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
4月28日 (金)	青菜と梅のご飯	米・玄米・小松菜・ほうれん草・大根菜・人参・梅干し・黒ごま・白ごま・塩	★和食系セット ゼリーは幼稚園のコットで作りますので、小皿は2枚です。
	豚肉の生姜焼き	豚肉・玉葱・きゃべつ・赤ピーマン・生姜・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・サラダオイル	
	ポテトサラダ	じゃが芋・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・塩・コショウ・三温糖・マヨネーズ	
	玉葱と豆苗の味噌汁	玉葱・人参・ふなしめじ・豆苗・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	ミルクゼリー	牛乳・三温糖・ゼラチン	
5月1日 (月)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・ローリエ・オレガノ・ダイズトマト・トマトピュレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バター・塩・コショウ・三温糖・パルメザンチーズ・オリーブオイル	★洋食系セット
	きのこのキッシュ	ベーコン・玉葱・ブロッコリー・ブナピー・エリンギ・マッシュルーム・卵・ナツメグ・バター・生クリーム・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	
	きゅうりとコーンのサラダ	きゅうり・人参・レタス・リーフレタス・紫きゃべつ・コーン・塩・コショウ・三温糖・米酢・サラダオイル	
	水菜と大根のスープ	玉葱・人参・大根・水菜・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月2日 (火)	ビビンバ丼	米・玄米・豚肉・人参・ちやし・ほうれん草・長葱・にんにく・生姜・卵・塩・コショウ・三温糖・酒・みりん・醤油・味噌・ハチ味噌・豆板醤・焼き海苔・白ごま・ごま油・サラダオイル	★丼用のお茶碗
	ブロッコリーの炒め物	ブロッコリー・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	きゃべつと海藻のサラダ	わかめ・ふのり・きゃべつ・レタス・サニーレタス・トマト・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・白ごま・ごま油	★小皿…3枚
	エリンギとターツアイのスープ	エリンギ・ターツアイ・人参・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		

月日	メニュー	食材	食器
5月8日 (月) 自然探索A	鶏肉とエリンギのガーリックライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・赤パプリカ・エリンギ・マッシュルーム・にんにく・パセリ・塩・コショウ・バター・醤油・サラダオイル	★洋食系セット
	なすのチーズフライ	なす・スライスチーズ・ハム・卵・薄力粉・パン粉・サラダオイル	
	カラーピーマンとベビーリーフのサラダ	カラーピーマン・かぶ・きゅうり・レタス・ベビーリーフ・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・りんご酢・レモン果汁・サラダオイル	
	えのきと人参のスープ	玉葱・人参・えのき・いんげん・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月9日 (火) 自然探索B	焼き鮭の混ぜご飯	米・玄米・鮭・牛蒡・人参・ひじき・生姜・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・黒ごま・塩	★和食系セット
	アスパラと玉葱のかき揚げ	アスパラ・玉葱・赤ピーマン・三つ葉・いか・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・みりん・醤油・サラダオイル	
	春菊の和風サラダ	春菊・人参・レタス・サニーレタス・赤ピーマン・トマト・油揚げ・昆布・鰹節・みりん・醤油	
	筍とたもぎ茸のお吸い物	筍・たもぎ茸・人参・えのき・絹さや・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
5月10日 (水) 自然探索C	煮豚と葱の炒飯	米・玄米・豚肉・椎茸・筍・長葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・生姜・白ごま・塩・コショウ・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★中華系セット
	えびの中華炒め	えび・玉葱・ふなしめじ・ブナビー・長葱・豆苗・万能葱・干し椎茸・卵・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・薄口醤油・サラダオイル	
	トマトときくらげのサラダ	トマト・ミニトマト・きくらげ・きゅうり・レタス・サニーレタス・白ごま・塩・三温糖・米酢・醤油・ごま油	
	チンゲン菜と椎茸のスープ	玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
5月11日 (木)	チキンカレーライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・アスパラ・セロリ・生姜・にんにく・鶏がら・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・ローリエ・塩・コショウ・薄力粉・バター・トマトピューレ・トマトケチャップ・サラダオイル	★カレー皿
	ポテトフライ 青のり風味	じゃが芋・塩・コショウ・青のり・サラダオイル	縁の高さと大きさがあれば、いつもの主食皿でもいいです。 ★小皿…3枚 ★マグカップ
	水菜とラディッシュのサラダ	水菜・レタス・きゅうり・ラディッシュ・ミニトマト・紫ぎゃべつ・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・オリーブオイル	
	牛乳		
	季節の果物		
5月12日 (金)	きつねうどん	麺・油揚げ・ほうれん草・長葱・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油	
挽肉入り卵焼き	豚挽肉・卵・玉葱・人参・三つ葉・万能葱・わかめ・塩・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★小皿…3枚	
塩もみぎゃべつのしらす和え	ぎゃべつ・赤ピーマン・かぶ・スナップえんどう・しらす干し・昆布・鰹節・塩・薄口醤油		
ごまドーナツ	卵・薄力粉・三温糖・牛乳・ベーキングパウダー・白ごま・黒ごま・塩・サラダオイル		

おおぞら幼稚園のランチは、全国的にも例がないほど充実しています。(幼稚園として)食材は基本的には毎朝、その日の分が届きます。真狩村で自然農法(農薬や肥料を使わず、土の力だけで育つ野菜)で栽培している農家から野菜を仕入れています。しかし、それだけでは量も種類も足りませんので、他にも国産のできるだけ安全な野菜を仕入れます。調理スタッフは5人ですが、必要な時にはほかの職員も手伝います。メニューの立案から調理まで、すべて当園のスタッフがします。そして、年間約700種類のメニューを作ります。

今年からは、本物の食器(陶器)も、保護者の皆さんに協力していただいて、子どもに持参してもらうことにしました。食べることは生きるために、成長するために最も大事なことです。子ども達に、いつも喜んでおいしく食べてもらえるように、頑張って作ります。よろしくお願いします。メニューも見て下さい。