

Thyme Time Restaurant

No.10 2017/9/27 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月2日	砂肝とエリンギのガーリックライス	米・玄米・砂肝・玉葱・人参・エリンギ・赤ピーマン・モロッコいんげん・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
(月)	ポークソテー トマトソース	豚肉・玉葱・トマト・にんにく・バジル・ダイストマト・黒オリーブ・鶏がら・塩・コショウ・薄力粉・ガーリックパウダー・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
年少自然探索	牛蒡とベビーリーフのサラダ	牛蒡・玉葱・人参・赤パプリカ・きゅうり・レタス・ベビーリーフ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル	★スープカップ
	水菜と豆苗のスープ	玉葱・人参・水菜・豆苗・じゃが芋・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	豊水(梨)		
10月3日	牛肉の卵とじ丼	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・椎茸・長葱・三つ葉・卵・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油	
(火)	長芋とこんにゃくのうま煮	豚肉・長芋・人参・蓮根・小松菜・ふなしめじ・赤ピーマン・万能葱・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・味噌・醤油・サラダオイル	★丼
年中自然探索	ポテトサラダ	じゃが芋(マチルダ)・玉葱・人参・きゅうり・いんげん・ロースハム・塩・コショウ・三温糖・マヨネーズ	★味噌汁椀
	なめこと油揚げの味噌汁	なめこ・大根・人参・長葱・ケール・油揚げ・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	柿		
10月4日	えびとにらの炒飯	米・玄米・えび・にら・玉葱・人参・長葱・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	中華系セット
(水)	たらの甘酢あん	たら・玉葱・人参・干し椎茸・長葱・赤ピーマン・ケール・薄力粉・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・醤油・米酢・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年長自然探索	赤かぶの中華サラダ	赤かぶ・きゅうり・レタス・大葉・大根・トマト・鰹節・塩・三温糖・醤油・米酢・ごま油	★スープカップ
	黒きゃべつと白菜のスープ	黒きゃべつ・玉葱・人参・白菜・筍・ふなしめじ・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	あかね(りんご)		

月日	メニュー	食 材	食 器
10月10日	根菜のカレーピラフ	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・牛蒡・蓮根・赤パプリカ・いんげん・塩・コショウ・ターメリック・カレー粉・バター・サラダオイル	★洋食系セット
(火)	ムサカ	じゃが芋・牛挽肉・玉葱・なす・にんにく・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・塩・コショウ・三温糖・オレガノ・ローリエ・薄力粉・牛乳・バター・パルメザンチーズ・オリーブオイル・サラダオイル	
年中自然探索	ケールとトマトのサラダ	ケール・玉葱・人参・トマト・ミニトマト・黄パプリカ・きゅうり・レタス・紫きゃべつスプラウト・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	
	きゃべつとブロッコリーのスープ	きゃべつ・玉葱・人参・ブロッコリー・大根・ふなしめじ・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
10月11日	大根ご飯	米・玄米・大根・人参・牛蒡・小松菜・万能葱・わかめ・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・塩・三温糖・みりん・薄口醤油	和食系セット
(水)	鶏のから揚げ 海苔風味	鶏肉・にんにく・生姜・卵・焼き海苔・薄力粉・片栗粉・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
年長自然探索	豚しゃぶサラダ	豚肉・きゃべつ・きゅうり・レタス・ミニトマト・大葉・木綿豆腐・昆布・鰹節・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・サラダオイル	★味噌汁椀
	じゃが芋とふなしめじのミルク味噌汁	じゃが芋・ふなしめじ・玉葱・人参・長葱・ケール・牛乳・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…2枚
	季節の果物		
10月12日	ナムル炒飯	米・玄米・鶏肉・ターツァイ・赤ピーマン・もやし・きゅうり・白菜・黒きゃべつ・にんにく・生姜・白ごま・味噌・ハチ味噌・豆板醤・塩・酒・醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(木)	麻婆春雨	豚肉・春雨・人参・きくらげ・筍・チンゲン菜・長葱・万能葱・にんにく・生姜・干し椎茸・豆板醤・片栗粉・鶏がら・酒・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	
年少自然探索	豆腐とわかめのサラダ	木綿豆腐・水菜・トマト・きゅうり・レタス・サニーレタス・貝割れ大根・わかめ・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・ごま油	
	ベーコンと黄かぶのスープ	ベーコン・黄かぶ・玉葱・人参・ブナビー・ケール・長葱・コーン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
10月13日	鶏おこわ	米・もち米・鶏肉・人参・牛蒡・干し椎茸・ひじき・油揚げ・大豆・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	和食系セット
(金)	蓮根のはさみ揚げ	豚挽肉・蓮根・人参・長葱・椎茸・生姜・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	きゅうりとセロリの梅ドレッシングサラダ	セロリ・きゅうり・レタス・サニーレタス・トマト・ケール・梅干し・三温糖・米酢・みりん	★味噌汁椀
	鮭の味噌汁	鮭・玉葱・人参・大根・じゃが芋・長葱・昆布・鰹節・味噌	★小皿…2枚
	レモンシャーベット	レモン・レモン果汁・グラニュー糖・ゼラチン	※シャーベットは園のココットで作ります

先日お知らせした丘珠の農園から、無除草剤・無農薬の玉葱と生食用玉葱「雪景色」が届きました。納品された「雪景色」は、通常のサイズの半分よりもっと小さめの白い玉葱です。生でサラダなどに使うと辛みがなく、シャキシャキ感があって、水っぽさもないとのこと。早速試食してみました。生でそのまま食べると少し辛みも感じます。スライスして2回水洗いすると、子どもでも食べられると思います。それでもスライスしてフライパンに軽く両面を焼こうと考えています。