

Thyme Time Restaurant

No.12 2017/10/25 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月30日	ターツァイとハムの炒飯	米・玄米・ハム・玉葱・人参・ターツァイ・赤ピーマン・長葱・にんにく・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	中華系セット
(月)	ラム肉とモロッコいんげんの炒め物	ラム肉・モロッコいんげん・玉葱・人参・もやし・にら・牛蒡・生姜・豆板醤・片栗粉・塩・コショウ・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年少自然探索	聖護院大根のごまドレッシングサラダ	聖護院大根・人参・きゅうり・レタス・トマト・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・白ごま・ごま油	★スープカップ
	えのきとにらのスープ	玉葱・人参・えのき・にら・大根・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	柿		
10月31日	豚肉のスパイシーライス	米・玄米・豚肉・玉葱・椎茸・赤パプリカ・黄パプリカ・枝豆・塩・コショウ・ブラックペッパー・カレー粉・ターメリック・パプリカ・バター・サラダオイル	洋食系セット
(火)	チキンボールの赤ワインソース	鶏挽肉・玉葱・人参・セロリ・蓮根・パセリ・卵・片栗粉・バター・赤ワイン・トマトピューレ・塩・コショウ・三温糖・醤油・サラダオイル	★主食皿
年中自然探索	レタスと豆苗の玉葱ドレッシングサラダ	レタス・豆苗・玉葱・水菜・きゅうり・トマト・ミニトマト・コーン・にんにく・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
	カーリーと赤ピーマンのスープ	カーリー(ケール)・赤ピーマン・玉葱・人参・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	スチューベン(ぶどう)		
11月1日	牛肉と黒きゃべつの混ぜご飯	米・玄米・牛挽肉・玉葱・人参・黒きゃべつ・ふなしめじ・蓮根・生姜・白ごま・塩・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル	和食系セット
(水)	大豆入り筑前煮	鶏肉・人参・筍・牛蒡・干し椎茸・万能葱・大豆・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
年長自然探索	切干大根のサラダ	切干大根・人参・きゅうり・レタス・トマト・赤ピーマン・三温糖・米酢・醤油・サラダオイル	★味噌汁碗
	油揚げと小松菜の味噌汁	玉葱・人参・小松菜・じゃが芋・油揚げ・ふのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	レッドゴールド(りんご)		
11月2日	帆立入り塩焼きそば	麺・帆立・いか・えび・玉葱・人参・きゃべつ・チンゲン菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・鶏がら・塩・コショウ・ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース・オイスターソース・薄口醤油・酒・ごま油・サラダオイル	
(木)	揚げ餃子	豚挽肉・白菜・にら・人参・餃子の皮・薄力粉・鶏がら・塩・酒・米酢・醤油・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	人参とケールのカリカリじゃこサラダ	人参・ケール・レタス・きゅうり・トマト・黄パプリカ・ちりめんじゃこ・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油	プリンは幼稚園のココットで作ります。小皿は2枚です。
	長葱とわかめのスープ	絹豆腐・玉葱・人参・長葱・わかめ・白ごま・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	豆乳さつま芋プリン	さつま芋・豆乳・牛乳・生クリーム・三温糖・ゼラチン	

月日	メニュー	食 材	食 器
11月7日	鶏肉とエリンギのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ぶなしめじ・にんにく・パセリ・白ワイン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(火)	コーンクリームコロッケ	コーン・玉葱・じゃが芋・パセリ・卵・薄力粉・強力粉・パン粉・牛乳・白ワイン・バター・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	
	きゃべつとりんごのサラダ	きゃべつ・玉葱・ヤーコン・サラダ菜・りんご・塩・コショウ・三温糖・米酢・サラダオイル	
	貝割れ大根と蓮根のスープ	玉葱・人参・蓮根・白菜・小松菜・貝割れ大根・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン・サラダオイル	
	季節の果物		
11月8日	ソースかつ丼	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・黒きゃべつ・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・サラダオイル	★丼 ★味噌汁碗 ★小皿…3枚
(水)	炒り豆腐	鶏肉・木綿豆腐・人参・牛蒡・小松菜・万能葱・干し椎茸・卵・みりん・三温糖・薄口醤油・ごま油・サラダオイル	
	大根ときゅうりの酢の物	大根・人参・赤かぶ・きゅうり・黄パプリカ・にんにく・生姜・ローリエ・昆布・鯉節・塩・コショウ・三温糖・米酢・薄口醤油	
	さつまいもと玉葱のミルク味噌汁	玉葱・さつまいも・人参・ブナビー・ケール・長葱・昆布・鯉節・煮干し・牛乳・味噌	
	季節の果物		
11月9日	卵とユリ根の炒飯	米・玄米・ユリ根・玉葱・長葱・赤ピーマン・小松菜・生姜・卵・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★中華系セット ムースは圓のココットで作ります。小皿は2枚です。
(木)	たらのふんわり衣揚げ	たら・かぼちゃ・生姜・卵白・片栗粉・薄力粉・塩・コショウ・酒・薄口醤油・サラダオイル	
	きくらげと白菜のサラダ	豚肉・白菜・人参・チンゲン菜・きくらげ・ミニトマト・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・ごま油	
	もやしと春雨のスープ	春雨・玉葱・人参・もやし・長葱・卵黄・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	黒ごまムース	黒練りごま・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・ゼラチン	
11月10日	バターチキンカレー	米・玄米・鶏肉・玉葱・ピーマン・蓮根・じゃが芋・牛蒡・にんにく・生姜・バター・ダイストマト・ヨーグルト・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・カレー粉・ターメリック・クミン・コリアンダー・パプリカ・サラダオイル	★カレー皿 ★小皿…3枚 ★マグカップ
(金)	オニオンキッシュ	ベーコン・玉葱・人参・ぶなしめじ・エリンギ・卵・バター・牛乳・生クリーム・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	
	ロマネスコとえびのサラダ	えび・ロマネスコ・レタス・ベビーリーフ・人参・きゅうり・ミニトマト・パセリ・塩・コショウ・白ワイン・粒マスタード・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	
	牛乳		
	季節の果物		

5月中旬から「おおぞらファーム」の準備が始まります。初めにトラクターで畑全体を耕します（これは隣の農家の人をお願いしています）。次にクラスごとにロープを張って区切り、有機肥料を入れて2週間寝かせてから野菜の苗を植え、しばらくしてから種を蒔きます。毎日様子を見ながら水をやったり、草取りなどの世話をします。多くの野菜を収穫した畑は、来春までお休みです。子ども達が最後にするのは、食べられない茎や、園庭の落ち葉を畑の土に埋める仕事です。