

Thyme Time Restaurant

No.15 2017/12/7 おおぞら幼稚園

餅つきの日程を次のように変更します。

- ・12日(火) …さくら・くり・らいらっく・あかしあ組 13日(水) …りんご・もも・ほぶら組
- ・14日(木) …さくらんぼ・いちよう・くすみ組 15日(金) …はるにれ・かえで・しらかば組

★食器について…餅つきの組は、「味噌汁椀と小皿3枚」を用意して下さい。

月日	メニュー	食 材	食 器
12月12日 (火)	鶏肉のごま照り焼き丼	米・玄米・鶏肉・人参・きゃべつ・貝割れ大根・ロシアンケール・生姜・焼き海苔・白ごま・薄力粉・片栗粉・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
	豚肉と筍のうま煮	豚肉・筍・ふなしめじ・人参・かぼちゃ・万能葱・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	ほうれん草とかぶの マヨネーズ和え	ほうれん草・かぶ・大根・ケール(コラード)・きゅうり・赤ピーマン・昆布・鰹節・三温糖・醤油・マヨネーズ	
	きのこ汁	玉葱・人参・舞茸・椎茸・株なめこ・フナピー・えのき・大根・牛蒡・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌・サラダオイル	
	柿		
12月13日 (水)	梅とわかめの黒豆ご飯	米・玄米・人参・ベビーケール・万能葱・梅干し・わかめ・枝豆・黒豆・昆布・鰹節・塩・薄口醤油	和食系セット ★ご飯茶碗 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
	蓮根入りメンチカツ	合挽肉・玉葱・蓮根・薄力粉・卵・パン粉・牛乳・ナツメグ・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	
	白菜となすの柚子風味浅漬け	白菜・なす・きゅうり・人参・柚子・昆布・塩	
	のっぺい汁	里芋・人参・ふなしめじ・舞茸・白舞茸・長葱・油揚げ・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油	
	みかん		
12月14日 (木)	牛蒡の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・牛蒡・人参・万能葱・生姜・干し椎茸・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★和食系セット
	きゃべつの味噌バター炒め	豚挽肉・玉葱・人参・きゃべつ・なす・赤パプリカ・生姜・枝豆・片栗粉・バター・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌・サラダオイル	
	春菊と玉葱のごま和え	玉葱・春菊・小松菜・赤ピーマン・フナピー・椎茸・ケール(コラード)・白ごま・みりん・三温糖・薄口醤油	
	けんちん汁	木綿豆腐・人参・大根・里芋・牛蒡・こんにゃく・長葱・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油・ごま油・サラダオイル	
	じゃがいもスティック	じゃが芋・薄力粉・片栗粉・バター・バルメザンチーズ・青のり・黒ごま	
12月15日 (金)	牛肉と貝割れ大根の混ぜご飯	米・玄米・牛肉・チンゲン菜・貝割れ大根・椎茸・人参・フナピー・生姜・白ごま・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★和食系セット
	えび入り卵焼き	えび・人参・筍・万能葱・わかめ・卵・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	株なめことレタスのサラダ	大根・人参・きゅうり・株なめこ・レタス・トマト・生姜・昆布・鰹節・みりん・三温糖・醤油・米酢	
	豚汁	豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・大根・ふなしめじ・長葱・生姜・白滝・昆布・鰹節・味噌・サラダオイル	
	サンふじ(りんご)		

月日	メニュー	食 材	食 器
12月19日	ウインナーとマッシュルームのピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・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	洋食系セット
(火)	米粉グラタン	ベーコン・マカロニ・玉葱・フナビー・ブロッコリー・パセリ・米粉・牛乳・白ワイン・パルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★主食皿
	かぶとコーンのサラダ	かぶ・レタス・トマト・コーン・水菜・きゅうり・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・グレープシードオイル・サラダオイル	★スープカップ
	鶏肉とじゃが芋のスープ	鶏肉・玉葱・人参・じゃが芋・ケール・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	季節の果物		
12月20日	鶏肉とにらの炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・にら・えのき・長葱・生姜・万能葱・卵・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	中華系セット
(水)	豚肉の中華風天ぷら	豚肉・生姜・卵白・片栗粉・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	豆腐と豆苗のサラダ	木綿豆腐・豆苗・水菜・人参・レタス・サニーレタス・塩・コショウ・三温糖・米酢・薄口醤油・ごま油	★スープカップ
	もやしとチンゲン菜のスープ	もやし・チンゲン菜・玉葱・人参・長葱・卵黄・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	季節の果物		
12月21日	里芋の味噌混ぜご飯	米・玄米・豚肉・里芋・人参・長葱・万能葱・ひじき・白ごま・塩・酒・三温糖・味噌・サラダオイル	
(木)	鶏団子と大根の煮物	鶏挽肉・蓮根・長葱・大根・生姜・卵・片栗粉・昆布・鰹節・塩・酒・三温糖・醤油・薄口醤油・サラダオイル	★和食系セット
	かぶときゅうりの酢の物	大根・人参・かぶ・きゅうり・大葉・黄パプリカ・生姜・昆布・鰹節・塩・三温糖・米酢・薄口醤油	
	えのきとわかめの味噌汁	わかめ・えのき・玉葱・人参・万能葱・ふのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
12月22日	舞茸入りハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・舞茸・マッシュルーム・にんにく・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・ローリエ・バター・サラダオイル	
(金)	じゃが芋とチキンのチーズ焼き	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・パン粉・生クリーム・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿
	スプラウトと水菜のサラダ	ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・きゅうり・水菜・トマト・ミニトマト・ケール・コーン・大豆・にんにく・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル	★小皿…3枚
	牛乳		★マグカップ
	ドーナツ	薄力粉・ベーキングパウダー・卵・牛乳・塩・三温糖・上白糖・サラダオイル	

お餅は、日本では平安時代から盛んに食べられるようになった様ですが、食生活の多様化が進んだ今でも年代を問わず多くの人に好まれています。園でも来週、餅つきをします。各組ごとに子ども用の小さな臼と杵で餅つきをします。運転手さんや英会話の講師に手伝ってもらいます。子ども達に伝えたい日本の文化ですが、実は東南アジアの国々でも餅つきの習慣があります。