

# Thyme Time Restaurant

No.16 2017/12/20 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
1月23日  (火)	さつま芋ご飯	米・玄米・さつま芋・人参・ぶなしめじ・小松菜・万能葱・油揚げ・黒ごま・昆布・鰹節・塩・薄口醤油	和食系セット
	牛蒡のピリ辛煮	牛肉・牛蒡・人参・蓮根・じゃが芋・ピーマン・いんげん・こんにゃく・酒・みりん・三温糖・豆板醤・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	えのきとかぶのサラダ	かぶ・えのき・きゅうり・玉葱・にら・ブナピー・赤ピーマン・生姜・昆布・鰹節・塩・米酢・三温糖・醤油	★味噌汁椀
	大根と玉葱の味噌汁	大根・玉葱・人参・長葱・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
1月24日  (水)	卵とにらの炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・にら・えのき・長葱・万能葱・生姜・卵・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	中華系セット
	麻婆豆腐	豚挽肉・木綿豆腐・椎茸・長葱・生姜・にんにく・片栗粉・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・三温糖・味噌・八丁味噌・豆板醤・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	豆苗とコーンのセロリドレッシングサラダ	豆苗・コーン・きゅうり・白菜・サニーレタス・トマト・玉葱・セロリ・粒マスタード・塩・コショウ・米酢・醤油・三温糖・サラダオイル	★スープカップ
	春雨と小松菜のスープ	春雨・玉葱・人参・小松菜・長葱・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		
1月25日  (木)	ベーコンとマッシュルームのバターライス	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・赤パプリカ・パセリ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	洋食系セット
	フラメンキン	豚肉・ハム・玉葱・赤ピーマン・にんにく・パセリ・卵・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・ダイスタマト・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	ベビーリーフと手作りカッテージチーズのサラダ	ベビーリーフ・レタス・水菜・きゅうり・ミニトマト・紫きゃべつ・玉葱・にんにく・牛乳・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
	冬瓜と春菊のスープ	冬瓜・玉葱・人参・白菜・春菊・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン	★小皿…2枚
	りんごのコンポートゼリー	りんご・りんご100%ジュース・上白糖・白ワイン・レモン果汁・ゼラチン	※ゼリーは、園のココットでつくります。
1月26日  (金)	鶏肉と根菜の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・牛蒡・蓮根・さつま芋・枝豆・万能葱・こんにゃく・昆布・鰹節・塩・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★和食系セット
	ポークソテー きのごソース	豚肉・ぶなしめじ・えのき・舞茸・人参・万能葱・にんにく・薄力粉・片栗粉・焼き海苔・塩・コショウ・三温糖・酒・みりん・醤油・バター・サラダオイル	
	人参とブロッコリーのおかかマヨネーズ和え	ブロッコリー・玉葱・人参・きゅうり・ミニトマト・鰹節・塩・三温糖・醤油・マヨネーズ	
	じゃが芋の豆乳味噌汁	じゃが芋・玉葱・人参・かぶ・ぶなしめじ・長葱・昆布・鰹節・煮干し・豆乳・味噌	
	季節の果物		

月日	メニュー	食 材	食 器
1月30日	ちぢみターツァイとえびの炒飯	米・玄米・えび・玉葱・人参・ちぢみターツァイ・赤パプリカ・コーン・長葱・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★中華系セット
(火)	蒸し鶏 葱ソース	鶏肉・生姜・長葱・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・酒・米酢・醤油・ごま油	
	豚肉とふのりのサラダ	豚肉・木綿豆腐・ふのり・きゅうり・水菜・ミニトマト・大葉・昆布・鰹節・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・サラダオイル	
	白菜ときくらげのスープ	白菜・玉葱・人参・きくらげ・長葱・にら・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
1月31日	砂肝の雑穀ピラフ	米・玄米・きび・もち玄米・黒米・大麦・青玄米・あわ・ひえ・とうもろこし・大豆・えんどう・もち麦・砂肝・玉葱・人参・椎茸・赤ピーマン・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・醤油・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	豚肉のミルフィーユグラタン	豚肉・じゃが芋・玉葱・パセリ・卵・薄力粉・牛乳・バター・バルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	
	水菜と大豆のサラダ	水菜・ベビーリーフ・レタス・きゅうり・大豆・ミニトマト・人参・玉葱・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	
	きゃべつとしめじのスープ	玉葱・人参・きゃべつ・ふなしめじ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
2月1日	豚そぼろ丼	米・玄米・豚挽肉・人参・長葱・生姜・万能葱・木綿豆腐・干し椎茸・焼き海苔・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌・サラダオイル	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…2枚 ※ムースは、園のココットでつくります。
(木)	おからコロッケ	ウインナーソーセージ・おから・じゃが芋・玉葱・人参・卵・牛乳・薄力粉・片栗粉・パン粉・昆布・鰹節・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・サラダオイル	
	長芋ともずくの酢の物	長芋・人参・かぶ・きゅうり・もずく・赤ピーマン・生姜・昆布・鰹節・塩・コショウ・三温糖・米酢・薄口醤油	
	麩と丘ひじきのお吸い物	麩・人参・丘ひじき・舞茸・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	
	小豆ムース	こしあん・粒あん・牛乳・生クリーム・上白糖・三温糖・ゼラチン	
2月2日	シーフード焼きそば	麺・えび・帆立・いか・玉葱・人参・きゃべつ・チンゲン菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・塩・コショウ・青のり・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・醤油・酒・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(金)	鶏のから揚げ 香味ソース	鶏肉・長葱・にんにく・生姜・片栗粉・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	
	菜ばなとトマトのサラダ	菜ばな・レタス・サニーレタス・コーン・水菜・トマト・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル	
	もやしとわかめスープ	もやし・玉葱・人参・長葱・筍・わかめ・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		

昔（弥生時代）の人は、作物の収穫を季節ごとに神様に感謝し、生活の節目にしていました。自然の恵みや収穫に感謝して神様に供えたものを「節供（せつく）」といいます。今では、お正月に食べるお祝いの料理を「おせち料理」といいますが、中国から節句の行事が伝わり宮中行事として始まり、江戸時代に庶民にも広まったとの事です。