

Thyme Time Restaurant

No.17 2018/1/31 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
2月6日 (火)	ガーリックコーンライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・コーン・マッシュルーム・赤ピーマン・縮み小松菜・にんにく・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル	洋食系セット
	大豆入りハンバーグ	合挽肉・玉葱・人参・大豆・卵・パン粉・牛乳・ナツメグ・トマトケチャップ・ソース・バター・塩・コショウ・三温糖・サラダオイル	★主食皿
	マカロニとハムのサラダ	ハム・マカロニ・玉葱・きゅうり・レタス・紫キャベツ・水菜・赤パプリカ・マヨネーズ・塩・コショウ・三温糖	★スープカップ
	つまみ菜とパプリカのスープ	つまみ菜・玉葱・人参・黄パプリカ・エリンギ・じゃが芋・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	あまくさ(柑橘類)		
2月7日 (水)	かやくご飯	米・玄米・もち米・鶏肉・人参・蓮根・万能葱・油揚げ・こんにゃく・干し椎茸・ひじき・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油・三温糖	和食系セット
	帆立と三つ葉のかき揚げ	帆立・玉葱・人参・長葱・牛蒡・三つ葉・赤ピーマン・大根・生姜・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・みりん・薄口醤油	★ご飯茶碗
	白菜ときゅうりの浅漬け	白菜・大根・きゅうり・なす・人参・大葉・昆布・塩・薄口醤油	★味噌汁碗
	素麺とちぢみ雪菜のお吸い物	素麺・ちぢみ雪菜・椎茸・人参・長葱・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	千両梨		
2月8日 (木)	卵とチンゲン菜の炒飯	米・玄米・チンゲン菜・白菜・赤ピーマン・舞茸・長葱・卵・塩・コショウ・醤油・サラダオイル	中華系セット
	大根と豚肉の中華風煮物	豚肉・大根・人参・ピーマン・万能葱・にんにく・豆板醤・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	豆苗とポテトのサラダ	じゃが芋・豆苗・きゅうり・きゃべつ・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・サラダオイル	★スープカップ
	もやしとターツァイのスープ	もやし・ターツァイ・玉葱・人参・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
	サンぷじ(りんご)		
2月9日 (金)	揚げなす入りミートソースパスタ	スパゲティ・合挽肉・なす・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・パルメザンチーズ・ローリエ・オレガノ・ダイストマト・トマトビュレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バター・塩・コショウ・三温糖・オリーブオイル・サラダオイル	
	ローストジャーマンポテト	ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・にんにく・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	えびとレタスのサラダ	えび・玉葱・人参・きゅうり・レタス・ベビーリーフ・水菜・にんにく・パセリ・白ワイン・塩・コショウ・米酢・三温糖・サラダオイル	★スープカップ
	フナビーとほうれん草のスープ	玉葱・人参・ほうれん草・フナビー・パセリ・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトババロア	ヨーグルト・牛乳・上白糖・生クリーム・ゼラチン	※ババロアは、園のコットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
2月13日 (火)	牛肉と牛蒡の混ぜご飯	米・玄米・牛肉・牛蒡・人参・三つ葉・生姜・昆布・鰹節・塩・酒・醤油・三温糖	★和食系セット
	えのきと長芋入りつくね	鶏挽肉・玉葱・えのき・長芋・万能葱・生姜・卵・ひじき・片栗粉・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	水菜と玉葱の梅ドレッシングサラダ	水菜・玉葱・大根・赤ピーマン・蓮根・レタス・きゅうり・梅干し・みりん・米酢・三温糖・サラダオイル	
	さつま芋とぶなしめじのミルク味噌汁	さつま芋・玉葱・人参・ぶなしめじ・長葱・貝割れ大根・昆布・鰹節・煮干し・牛乳・味噌	
	季節の果物		
2月14日 (水)	豚肉と蓮根の炒飯	米・玄米・豚肉・蓮根・人参・生姜・干し椎茸・白滝・万能葱・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★中華系セット
	厚揚げとブロッコリーのチリソース	鶏肉・木綿豆腐・ブロッコリー・椎茸・なす・赤パプリカ・黄パプリカ・長葱・枝豆・生姜・にんにく・豆板醤・片栗粉・鶏がら・塩・酒・三温糖・醤油・トマトケチャップ・ごま油・サラダオイル	
	春雨とわかめの黒酢ドレッシングサラダ	春雨・わかめ・大根・セロリ・レタス・赤パプリカ・塩・コショウ・三温糖・醤油・黒酢・ごま油	
	葱ときくらげのスープ	玉葱・人参・チンゲン菜・きくらげ・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん	
	季節の果物		
2月15日 (木)	オニオンピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・にんにく・人参・ぶなしめじ・赤パプリカ・パセリ・塩・コショウ・醤油・バター・サラダオイル	★洋食系セット
	たらのハーブ風味フライ	たら・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・バジル・オレガノ・玉葱・パセリ・卵・きゅうり・米酢・三温糖・薄口醤油・マヨネーズ・生クリーム・レモン果汁・オリーブオイル・サラダオイル	
	カラーピーマンとかぶのサラダ	かぶ・カラーピーマン・きゅうり・レタス・フリルレタス・大根・人参・玉葱・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	
	ウインナーときゃべつのスープ	ウインナーソーセージ・玉葱・人参・きゃべつ・ブナビー・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
2月16日 (金)	かしわうどん	麺・鶏肉・人参・椎茸・長葱・縮みほうれん草・昆布・鰹節・塩・みりん・薄口醤油・醤油	★丼 ★小皿…2枚 ※お汁粉は、園のココットを使います
	切干大根の卵焼き	卵・切干大根・人参・ひじき・長葱・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・サラダオイル	
	小松菜の和風サラダ	小松菜・レタス・サニーレタス・人参・赤ピーマン・トマト・しらす・わかめ・油揚げ・昆布・鰹節・醤油・みりん	
	お汁粉	白玉粉・こしあん・粒あん	

おおぞらファームで70種類野菜を栽培し、タイムタイムレストラン（給食）では700種類のメニューを作り、子ども達に食器を持って来てもらう、そんな幼稚園は日本中どこを探してもないでしょう。すべて、子ども達に食べ物について興味と正しい知識を身につけてほしいと思うからです。親も教師も調理員も、大変な仕事になっています。それで子ども達が「おいしい」と喜んでくれる限り、頑張れます。幼い時の経験でしか覚えられないことがあります。