

# Thyme Time Restaurant

No.18 2018/2/15

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
2月20日  (火)	ビビンバ炒飯	米・玄米・牛肉・人参・ふなしめじ・きゅうり・大豆もやし・にんにく・白ごま・焼き海苔・豆板醤・ハジ味噌・味噌・塩・コショウ・三温糖・みりん・醤油・ごま油・サラダオイル	中華系セット
	鶏肉の春巻き	鶏肉・玉葱・人参・筍・干し椎茸・春巻きの皮・片栗粉・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	白菜ときくらげのサラダ	白菜・人参・きくらげ・チンゲン菜・ミニトマト・じゃが芋・しらす干し・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・ごま油	★スープカップ
	ターツァイと卵のトロみスープ	玉葱・人参・ターツァイ・椎茸・万能葱・卵・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・醤油	★小皿…3枚
	伊予柑		
2月21日  (水)	和風チキンカツバーガー	バーガー用パン・鶏肉・きゃべつ・貝割れ大根・片栗粉・薄力粉・パン粉・卵・マヨネーズ・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	洋食系セット
	じゃが芋とバジルのソテー	ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・赤ピーマン・ピーマン・コーン・にんにく・バジル・黒オリーブ・白ワイン・バター・塩・コショウ・黒コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	スパゲティのドレッシングサラダ	スパゲティ・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・レタス・サニーレタス・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル・サラダオイル	★スープカップ
	きのこのミルクスープ	玉葱・人参・椎茸・フナピー・ふなしめじ・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・バター・牛乳・サラダオイル	★小皿…3枚
	サンふじ(りんご)		
2月22日  (木)	菜花とえびのちらし寿司	米・玄米・えび・菜花・きゅうり・人参・大葉・焼き海苔・卵・塩・三温糖・酒・米酢・サラダオイル	和食系セット
	豚肉と長芋の煮物	豚肉・大根・長芋・じゃが芋・人参・ふなしめじ・蓮根・万能葱・片栗粉・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油	★ご飯茶碗
	ささげと人参の味噌マヨネーズ和え	ささげ・玉葱・人参・赤パプリカ・きゅうり・レタス・じゃが芋・昆布・鰹節・塩・コショウ・三温糖・醤油・味噌・マヨネーズ	★味噌汁碗
	とろろ昆布と白舞茸のお吸い物	白舞茸・人参・かぶ・三つ葉・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	桜餅	道明寺粉・桜の葉・こしあん・上白糖・しそジュース	
2月23日  (金)	五日塩ラーメン	麺・えび・いか・長葱・もやし・人参・白菜・椎茸・きくらげ・にんにく・生姜・鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油・ごま油・サラダオイル	
	チンジャオロース	豚肉・ピーマン・筍・人参・じゃが芋・エリンギ・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・醤油・オイスターソース・サラダオイル	★丼
	ささみと縮みほうれん草のごまドレッシングサラダ	ささみ・縮みほうれん草・レタス・サニーレタス・きゅうり・赤ピーマン・ミニトマト・白ごま・ごま油・醤油・米酢・三温糖	★小皿…3枚
	不知火(デコボン)		

月日	メニュー	食 材	食 器
2月27日  (火)	ウインナーのカレーピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・エリンギ・蓮根・枝豆・パセリ・塩・コショウ・ターメリック・カレー粉・バター・サラダオイル	★主食皿  ★スープカップ  ★小皿…2枚  ★マグカップ
	ミートボールのトマトシチュー	合挽肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ブロッコリー・フナビー・なす・卵・パン粉・牛乳・ダイストマト・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ゆで卵とポテトのサラダ	ロースハム・さつまいも・じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・ブロッコリー・パセリ・卵・マヨネーズ・塩・コショウ・三温糖	
	牛乳		
	季節の果物		
2月28日  (水)	大根と塩さばのご飯	米・玄米・鯖・大根・人参・小松菜・万能葱・大葉・昆布・鰹節・塩・みりん・三温糖・薄口醤油	★和食系セット
	長芋のロールカツ	豚肉・長芋・人参・ほうれん草・スライスチーズ・卵・薄力粉・パン粉・昆布・鰹節・塩・コショウ・みりん・薄口醤油・サラダオイル	
	きゅうりとじゃこのサラダ	水菜・きゅうり・レタス・トマト・ミニトマト・にら・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・三温糖・みりん・米酢・醤油	
	干しのりと長葱の味噌汁	玉葱・人参・フナビー・じゃが芋・長葱・干しのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
3月1日  (木)	煮豚とレタスの炒飯	米・玄米・豚肉・レタス・椎茸・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・小松菜・生姜・白ごま・塩・コショウ・三温糖・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★中華系セット
	鶏肉となすの甘味噌炒め	鶏肉・玉葱・なす・ピーマン・カラーピーマン・ぶなしめじ・フナビー・大葉・にんにく・生姜・豆板醤・塩・酒・みりん・三温糖・味噌・醤油・サラダオイル	
	トマトと貝割れ大根のサラダ	玉葱・トマト・リーフレタス・きゅうり・人参・水菜・貝割れ大根・塩・コショウ・三温糖・米酢・薄口醤油・ごま油	
	チンゲン菜とえのきのミルクスープ	ロースハム・玉葱・人参・チンゲン菜・白菜・えのき・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・サラダオイル	
	米粉ドーナツ	さつまいも・卵・上白糖・牛乳・バター・薄力粉・ベーキングパウダー・米粉・塩・サラダオイル	
3月2日  (金)	チキンの豆乳ドリア	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・長芋・マッシュルーム・パセリ・薄力粉・豆乳・塩・コショウ・バター・酒・味噌・バルメザンチーズ・パプリカ・サラダオイル	★洋食系セット
	牛肉のスパイシーソテー	牛肉・玉葱・人参・ブロッコリー・セロリ・ピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・カレー粉・サラダオイル	
	レタス三種の玉葱ドレッシングサラダ	レタス・サニーレタス・フリルレタス・コーン・きゅうり・人参・ミニトマト・紫がやべつスプラウト・玉葱・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	
	冬瓜のスープ	冬瓜・玉葱・人参・黄パプリカ・大根・パセリ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ	
	季節の果物		

北国の人々は、昔から秋に収穫した野菜の保存方法を工夫して、真冬でも食べていますが、最近の栽培技術は科学的な進歩を背景に、大規模なハウス（野菜工場）で大量生産されている野菜も増えてきています。害虫や病気の心配もなく、合理的な化学肥料で作られている野菜に、まだ抵抗感を持ってしまいます。同じ大きさ、形に揃えられ、スーパーで売っているものしか知らない人達が増えて、この先が心配です。もっと自然や食物に関心を持たないと、とんでもないことになってしまう気がするのですが。