

Thyme Time Restaurant

No.19 2018/2/28 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
3月6日 (火)	味噌豚丼	米・玄米・豚肉・玉葱・椎茸・人参・ほうれん草・長葱・なす・万能葱・昆布・鯉節・酒・みりん・醤油・三温糖・味噌・豆板醤・サラダオイル	
	鶏肉とさつまいもの煮物	鶏肉・さつまいも・人参・蓮根・こんにゃく・干し椎茸・長葱・生姜・昆布・鯉節・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★丼
	いかのマヨネーズサラダ	いか・きゅうり・きゃべつ・玉葱・じゃが芋・人参・塩・コショウ・三温糖・薄口醤油・マヨネーズ	★味噌汁椀
	かぶと油揚げの味噌汁	玉葱・人参・かぶ・小松菜・油揚げ・昆布・鯉節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
3月7日 (水)	中華おこわ	米・もち米・鶏肉・蓮根・筍・牛蒡・人参・干し椎茸・にんにく・生姜・長葱・こんにゃく・鶏がら・酒・塩・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	中華系セット
	レバーときゃべつの炒め物	豚レバー・玉葱・人参・きゃべつ・にら・きくらげ・小松菜・ふなしめじ・生姜・片栗粉・塩・コショウ・酒・醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	豆腐と海藻のサラダ	木綿豆腐・わかめ・ふのり・レタス・トマト・ブロッコリースプラウト・塩・コショウ・三温糖・米酢・醤油・ごま油	★スープカップ
	エリンギと椎茸のスープ	エリンギ・人参・大根・椎茸・もずく・じゃが芋・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	サンぷじ(りんご)		
3月8日 (木)	帆立と人参のピラフ	米・玄米・帆立・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・にんにく・パセリ・塩・コショウ・白ワイン・バター・サラダオイル	洋食系セット
	マッシュポテトのミートグラタン	合挽肉・玉葱・人参・ふなしめじ・じゃが芋・なす・卵・牛乳・バター・ダイストマト・トマトビュレ・オレガノ・ローリエ・塩・コショウ・三温糖・サラダオイル	★主食皿
	トマトと大豆のサラダ	大豆・トマト・レタス・きゅうり・人参・水菜・紫きゃべつスプラウト・にんにく・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	★スープカップ
	ベーコンと大根のスープ	ベーコン・玉葱・人参・大根・貝割れ大根・にんにく・卵・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	カルピスゼリー	カルピス・ゼラチン	*ゼリーは、園のココットで作ります
3月9日 (金)	挽肉とサラダほうれん草の生姜風味混ぜご飯	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・蓮根・ふなしめじ・サラダほうれん草・生姜・塩・コショウ・みりん・醤油・白ごま・サラダオイル	和食系セット
	納豆かき揚げ	納豆・玉葱・三つ葉・赤ピーマン・大葉・大根・薄力粉・片栗粉・昆布・鯉節・塩・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜とブナビーの磯のり和え	小松菜・ブナビー・人参・えのき・赤パプリカ・しらす干し・干しのり・昆布・鯉節・みりん・醤油	★味噌汁椀
	わかめと春菊の味噌汁	わかめ・春菊・玉葱・人参・長葱・じゃが芋・鰯・昆布・鯉節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	不知火(柑橘類)		

月日	メニュー	食材	食器
3月13日	牛肉と蓮根の混ぜご飯	米・玄米・牛肉・蓮根・人参・生姜・干し椎茸・白滝・万能葱・白ごま・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★中華系セット
(火)	鶏から揚げ 葱ソース	鶏肉・生姜・にんにく・長葱・卵・薄力粉・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・米酢・ごま油・サラダオイル	
	長芋ときゅうりの甘酢漬	長芋・きゅうり・大根・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・昆布・塩・三温糖・米酢・薄口醤油	
	春雨ともずくのスープ	春雨・もずく・玉葱・人参・椎茸・にら・卵黄・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	抹茶と小豆のケーキ	薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・サラダオイル・抹茶・小豆・卵白	
3月14日	揚げ根菜のキーマカレー	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・にんにく・生姜・セロリ・牛蒡・蓮根・さつまいも・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・ローリエ・薄力粉・ダイストマト・トマトケチャップ・トマトピューレ・ソース・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿 ★小皿…2枚 ★マグカップ *アイスは、園のココットで作ります
(水)	ブロッコリーときのこのガーリックソテー	ベーコン・ブロッコリー・フナビー・ふなしめじ・舞茸・椎茸・人参・カラーピーマン・ピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	レタスとりんごのサラダ	レタス・サニーレタス・きゅうり・りんご・玉葱・コーン・紫きゅうり・パセリ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・サラダオイル	
	牛乳		
	ストロベリーアイスクリーム	いちご・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・レモン果汁	

クッキングのため、次のクラスは食器を変更します。

- 3月6日(火) ◆いちご ⇒ 丼と小皿2枚と味噌汁椀に変更 ◆かえで ⇒ ご飯茶碗をカレー皿に変更
- 3月7日(水) ◆りんご・さくら ⇒ 洋食セットに変更 ◆らいらく ⇒ 丼と小皿2枚とスープカップに変更
- 3月8日(木) ◆はるにれ ⇒ 丼と小皿1枚とスープカップに変更
- 3月9日(金) ◆さくらんぼ ⇒ 洋食セットに変更 ◆ほぶら ⇒ 丼と小皿2枚と味噌汁椀に変更
- ◆しらかば ⇒ 主食皿をカレー皿に変更、その他は変更なし ◆くるみ ⇒ 洋食セットに変更

最後のメニューになりました。タイムは幼稚園の中で一番忙しい場所です。そして危険も伴います。大釜があり、ガスコンロ2台には、常に鍋も乗っています。フライヤーがあり、常に熱い状態です。床も油断すると滑ります。野菜のほとんどは手で切ります。大量です。時間に追われます。途中で一人の子どもが欠席するという連絡が入ったら、その組の食材を一人分減らします。食材を無駄にしたくないためです。その苦労は毎日お昼に報われます。子ども達の「おいしい！」という笑顔と言葉です。タイムを支えているのは、調理スタッフではなく子ども達です。もし、この料理を喜んでくれるのがこの子ども達でなかったら、私達はこれほど頑張ることはできないでしょう。それがどんなに味がわかり、苦労を受け止めてくれる大人だったとしても、子ども達にはかなわないでしょう。私達は、子ども達のためなら、まだ頑張れます。もっとおいしい、新しいメニューを作るために。一年間ありがとうございました。