



# Thyme Time Restaurant

No.2 2017/5/11 おおぞら幼稚園

年少児も入園から約1カ月たち、幼稚園の生活にかなり慣れてきました。連休明けで、泣いている子も1~2人いますが、皆、新しい友達との遊びを楽しんでいます。ランチもまだ時間はかかりますが、自分で食べようとしています。今週から自然探索も始まり、年長や年中の子と手をつないで散歩しています。

月日	メニュー	食材	食器
5月15日 (月) 自然探索A	卵炒飯	米・玄米・卵・玉葱・人参・長葱・ササゲ・ふなしめじ・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	中華系セット
	麻婆大根	豚挽肉・大根・筍・人参・小松菜・長葱・生姜・にんにく・片栗粉・鶏がら・塩・酒・醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春雨とじゃこのサラダ	春雨・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・ミニトマト・きくらげ・サニーレタス・ちりめんじゃこ・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・白ごま・ごま油	★スープカップ
	えびとにらのスープ	えび・玉葱・にら・レタス・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
5月16日 (火) 自然探索B	ウインナーとアスパラのピラフ	米・玄米・ウインナー・玉葱・アスパラ・赤ピーマン・マッシュルーム・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
	タンドリーチキン	鶏肉・きゃべつ・人参・パセリ・塩・コショウ・カレー粉・パプリカ・ターメリック・クミン・ヨーグルト・サラダオイル	★主食皿
	サラダ菜とトマトのサラダ	サラダ菜・レタス・フリルレタス・トマト・人参・玉葱・紫玉葱・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル	★スープカップ
	コーンとスプラウトのスープ	玉葱・ふなしめじ・白菜・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・コーン・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	玉林(りんご)		
5月17日 (水) 自然探索C	みそかつ丼	米・玄米・豚肉・人参・きゃべつ・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・味噌・ハチ味噌・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・ごま油・サラダオイル	
	五目野菜の塩きんぴら	鶏挽肉・牛蒡・蓮根・大根・人参・万能葱・こんにゃく・塩・コショウ・黒コショウ・酒・みりん・三温糖・薄口醤油・白ごま・ごま油・サラダオイル	★丼用お茶碗
	長芋と赤ピーマンの和風ピクルス	長芋・人参・がぶ・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・生姜・にんにく・昆布・鰹節・塩・コショウ・ローリエ・三温糖・米酢・薄口醤油	★味噌汁椀
	スナッフえんどうと玉葱の味噌汁	スナッフえんどう・玉葱・人参・ほうれん草・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	甘夏柑		
5月18日 (木)	切干大根と空芯菜の炒飯	米・玄米・豚挽肉・切干大根・人参・空芯菜・椎茸・玉葱・生姜・卵・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	
	たらの野菜入りあんかけ	たら・玉葱・人参・干し椎茸・長葱・ピーマン・赤ピーマン・薄力粉・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・米酢・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	
	水菜とわかめのサラダ	大根・レタス・水菜・トマト・わかめ・ふのり・三温糖・塩・米酢・醤油・白ごま・ごま油	★中華系セット
	ターツァイともやしのスープ	もやし・玉葱・人参・ターツァイ・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	いちご		
5月19日 (金)	ソフトフランスパン		
	ミートボールのデミグラスソース煮 パスタ添え	合挽肉・玉葱・人参・ふなしめじ・パセリ・卵・スパゲティ・薄力粉・パン粉・牛乳・塩・コショウ・赤ワイン・デミグラスソース・トマトケチャップ・三温糖・醤油・バター・オリーブオイル・サラダオイル	★洋食系セット
	ブロッコリーとチーズのサラダ	ブロッコリー・ミニトマト・きゅうり・レタス・リーフレタス・チーズ・にんにく・玉葱・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・オリーブオイル	アイスクリームは幼稚園のココットを使いますので、小皿は2枚です。
	大根とベーコンのスープ	ベーコン・大根・人参・玉葱・貝割れ大根・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル	
	手作りアイスクリーム	生クリーム・牛乳・三温糖	

月日	メニュー	食材	食器
5月22日 (月) 自然探索A	山菜ごはん	米・玄米・ふき・筍・わらび・椎茸・人参・万能葱・昆布・鰹節・塩・三温糖・酒・みりん・薄口醤油	和食系セット ★ご飯茶碗 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
	鶏肉とこんにゃくの味噌煮	豚肉・さつまいも・人参・長葱・生姜・万能葱・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌	
	春菊とほうれん草のごま和え	春菊・ほうれん草・椎茸・フナピー・赤ピーマン・白ごま・三温糖・みりん・薄口醤油	
	素麺のお吸い物	素麺・三つ葉・人参・長葱・丘ひじき・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
5月23日 (火) 自然探索B	牛肉とクレソンの混ぜご飯	米・玄米・牛挽肉・牛蒡・人参・フナピー・生姜・クレソン・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・白ごま・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	豚肉とゴーヤのチャンプル	豚肉・ゴーヤ・玉葱・にら・人参・木綿豆腐・鰹節・鶏がら・塩・酒・薄口醤油・ごま油・サラダオイル	
	オクラときゅうりの甘酢漬	きゅうり・オクラ・大根・赤ピーマン・黄パプリカ・塩・米酢・三温糖・薄口醤油	
	もずくとにらのスープ	もずく・にら・赤ピーマン・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
5月24日 (水) 自然探索C	キャロットライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・にんにく・パセリ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★洋食系セット
	コロコロ野菜のミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・コーン・卵・牛乳・パン粉・塩・コショウ・ナツメグ・オレガノ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・赤ワイン・バター	
	セロリとパプリカのサラダ	セロリ・きゅうり・かぼちゃ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・にんにく・塩・コショウ・黒オリーブ・レモン果汁・米酢・三温糖・クレープシードオイル・サラダオイル	
	きゃべつと豆苗のミルクスープ	きゃべつ・豆苗・玉葱・人参・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・サラダオイル	
	季節の果物		
5月25日 (木)	牛肉の炊き込みご飯	米・玄米・牛肉・人参・舞茸・牛蒡・絹さや・塩・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★和食系セット
	さんまのフライ	さんま・きゃべつ・玉葱・赤ピーマン・人参・卵・薄力粉・パン粉・昆布・鰹節・醤油・みりん・青のり・サラダオイル	
	ほうれん草と新玉葱のおかかマヨネーズ和え	ほうれん草・新玉葱・人参・きゅうり・黄パプリカ・鰹節・塩・醤油・三温糖・マヨネーズ	
	ふのりと麩の味噌汁	ふのり・麩・人参・長葱・貝割れ大根・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
5月26日 (金)	醤油ラーメン	麺・チンゲン菜・もやし・長葱・にんにく・生姜・焼き海苔・鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・塩・コショウ・酒・みりん・醤油・サラダオイル	★丼 ★小皿…3枚
	揚げしゅうまい	豚挽肉・玉葱・牛蒡・干し椎茸・長葱・生姜・しゅうまいの皮・塩・コショウ・酒・醤油・米酢・ごま油・サラダオイル	
	豆腐のサラダ	木綿豆腐・レタス・サニーレタス・トマト・貝割れ大根・わかめ・三温糖・米酢・醤油・白ごま・ごま油	
	抹茶小豆蒸しパン	小豆・抹茶・卵・牛乳・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・サラダオイル	

ランチ（給食）の時間、年中と年長の子は、棚から自分のカバンを持って来て、それから食器をテーブルのランチョンマット（園で用意しました）に並べます。年少は、登園した時に教師が食器を集めて、ランチの時間にテーブルに並べてあげます。料理を配膳している間、子ども達は自分の食器と盛り付けてもらった料理をととてもよく見えています。おいしい料理には、それに合った本物の食器が不可欠です。子どもの時からの体験で、好ましいマナーや味覚を身につけてほしいと思います。保護者の皆様のご協力に感謝しています。

幼稚園の近所の方から、たくさんの食器（ほとんどが陶器）をいただきました。各組に分けて、ままごとに使っています。ランチの時、食事中に食器を落として割る子はいませんが、持って来る時、帰る時に割れることがあります。大事に大事に、そっと持つように教えていますが、お家でも、食器の入っているカバンをやさしく丁寧に持つよう、教えてあげてください。よろしくお願いいたします。