

# Thyme Time Restaurant

No.3 2017/5/24 おおぞら幼稚園

園庭の木々も緑の葉に覆われてきました。5月31日～6月2日、おおぞらファームに野菜の苗を植えます。その後、種も蒔きます。幼児期に学ばなければならないこと、それは「自然と食べ物」そして世界中の人々とコミュニケーションをとれる「言葉」です。

月日	メニュー	食材	食器
5月29日 (月) 自然探索A	いんげんとベーコンのピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・いんげん・エリンギ・コーン・赤ピーマン・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・サラダオイル	洋食系セット
	鶏のローマ風煮込み	鶏肉・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・フナピー・トマト・にんにく・黒オリーブ・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・ローズマリー・ダイストマト・白ワイン・オリーブオイル	★主食皿
	ラディッシュとサラダほうれん草のサラダ	ラディッシュ・サラダほうれん草・きゅうり・かぶ・フリルレタス・じゃが芋・にんにく・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
	卵ときゃべつのスープ	きゃべつ・玉葱・人参・ブロッコリースプラウト・卵・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	プリンスメロン		
5月30日 (火) 自然探索B	豚肉と舞茸の炊き込みご飯	米・玄米・豚肉・人参・舞茸・牛蒡・こんにゃく・絹さや・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	和食系セット
	アスパラと筍の天ぷら	グリーンアスパラ・筍・なす・卵・薄力粉・昆布・鰹節・みりん・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	もずくの酢の物	もずく・きゅうり・人参・大根・みょうが・昆布・鰹節・塩・米酢・三温糖・薄口醤油	★味噌汁椀
	豆腐と三つ葉の味噌汁	玉葱・人参・三つ葉・木綿豆腐・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
5月31日 (水) 自然探索C	もやし炒飯	米・玄米・牛挽肉・もやし・チンゲン菜・にら・人参・エリンギ・長葱・生姜・にんにく・塩・コショウ・醤油・サラダオイル	中華系セット
	手作り厚揚げの八宝炒め	鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・筍・きくらげ・干し椎茸・絹さや・木綿豆腐・生姜・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・サラダオイル	★主食皿
	ターツァイと白菜の黒酢ドレッシングサラダ	白菜・ターツァイ・きゅうり・人参・トマト・塩・コショウ・黒酢・三温糖・醤油・ごま油	★スープカップ
	オクラと椎茸のスープ	オクラ・玉葱・人参・椎茸・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	甘夏柑		
6月1日 (木)	ラム肉のピラフ	米・玄米・ラム肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ピーマン・赤ピーマン・コーン・にんにく・パセリ・塩・コショウ・白ワイン・カレー粉・バター・サラダオイル	★洋食系セット
	ポテトコロッケ	豚挽肉・じゃが芋・玉葱・根パセリ・卵・薄力粉・パン粉・バター・塩・コショウ・トマトケチャップ・ソース・サラダオイル	
	いかとベビーリーフのサラダ	いか・ベビーリーフ・レタス・リーフレタス・きゅうり・グリーンアスパラ・ミニトマト・黒オリーブ・パセリ・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル	
	パプリカと豆苗のスープ	大根・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・豆苗・根パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	カルピスマルクゼリー	カルピス・牛乳・レモン果汁・ゼラチン	・カルピスマルクゼリーは、園のココットで作ります。小皿は2枚です。
6月2日 (金)	新牛蒡の雑穀炊き込みご飯	米・玄米・もち米・赤米・緑米・黒米・ひえ・あわ・きび・押麦・白麦・小豆・黒豆・挽割大豆・アマランサス・豚肉・新牛蒡・人参・生姜・干し椎茸・万能葱・油揚げ・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★和食系セット
	豚肉のソテー 青しそおろしソース	豚肉・大根・大葉・玉葱・小松菜・赤ピーマン・薄力粉・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	ズッキーニの浅漬け	ズッキーニ・きゅうり・かぶ・きゃべつ・赤パプリカ・人参・生姜・塩・昆布	
	冬瓜と玉葱の味噌汁	冬瓜・玉葱・人参・ほうれん草・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	富士(りんご)		

月日	メニュー	食材	食器
6月5日	小松菜と豚肉の炒飯	米・玄米・豚肉・小松菜・もやし・玉葱・赤パプリカ・きくらげ・長葱・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★中華系セット
(月)	春雨入り春巻き	春雨・えび・筍・干し椎茸・玉葱・人参・春巻きの皮・薄力粉・片栗粉・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	
自然探索A	おかかの香り かぶサラダ	かぶ・きゅうり・レタス・トマト・大葉・鯉節・塩・米酢・三温糖・醤油・ごま油	
	えのきとチンゲン菜のスープ	チンゲン菜・えのき・玉葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
6月6日	アスパラとチキンのバターライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・グリーンアスパラ・パセリ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★洋食系セット
(火)	ソーセージとゆで卵のグラタン	ソーセージ・卵・玉葱・人参・ほうれん草・じゃが芋・パセリ・薄力粉・牛乳・生クリーム・パン粉・パルメザンチーズ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	
自然探索B	トマトとレタスのバジルドレッシングサラダ	レタス・サニーレタス・リーフレタス・きゅうり・トマト・ミニトマト・人参・バジル・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル	
	かぶとスプラウトのスープ	玉葱・人参・かぶ・小松菜・フロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	
	季節の果物		
6月7日	焼き鯖のちらし寿司	米・玄米・鯖・人参・きゅうり・みょうが・大葉・生姜・焼き海苔・塩・米酢・三温糖・昆布・白ごま	★和食系セット
(水)	長芋入り筑前煮	鶏肉・長芋・人参・筍・牛蒡・干し椎茸・こんにゃく・万能葱・昆布・鯉節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
自然探索C	セロリとマッシュルームの味噌ドレッシングサラダ	セロリ・マッシュルーム・きゅうり・ラディッシュ・玉葱・レタス・サニーレタス・昆布・鯉節・マヨネーズ・酒・レモン果汁・米酢・三温糖・味噌・サラダオイル	
	とろろ昆布と絹さやのお吸い物	絹さや・たもぎ茸・人参・舞茸・昆布・鯉節・塩・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
6月8日	ゴーヤとえびの炒飯	米・玄米・ゴーヤ・えび・白菜・人参・長葱・卵・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(木)	油淋鶏	鶏肉・長葱・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・にんにく・生姜・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	
	たたききゅうりと大根のナムル	きゅうり・白菜・大根・チンゲン菜・赤ピーマン・長葱・にんにく・鶏がら・塩・醤油・ごま油	
	わかめと葱のスープ	わかめ・小松菜・玉葱・ふのり・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん	
	季節の果物		
6月9日	牛肉ときのこのスパゲティ	スパゲティ・牛肉・玉葱・ふなしめじ・フナピー・舞茸・椎茸・エリンギ・赤ピーマン・にんにく・万能葱・塩・コショウ・酒・醤油・バター・サラダオイル	★洋食系セット
(金)	ジャーマンポテト	ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	
	大豆とコーンのサラダ	大豆・コーン・レタス・きゅうり・きゃべつ・人参・紫きゃべつスプラウト・にんにく・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル	
	カリフラワーと空芯菜のミルクスープ	カリフラワー・空芯菜・玉葱・人参・白菜・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダオイル	
	キャロットケーキ	人参・卵・三温糖・ざらめ・レモン果汁・シナモン・強力粉・ベーキングパウダー・重曹・サラダオイル	

ランチの時間、年少組は教師がテーブルに食器を準備しますが、年中・年長組は自分で棚から食器の入っているカバンやリュックを持って来て、自分で食器をテーブルに並べます。準備の時に割ることはほとんどありません。みんな丁寧に扱っています。食器を大事にすることは料理への関心を高めることにもなっています。毎日1～3人の子が「お皿が割れた」という事が続いていましたが、この1週間は、その数が0の日が二日ありました。割れた食器は、全部園長が確認することにしてあります。誰の食器も割れなかった日がずっと続くといいのですが、食器の間に挟むクッションを配ります。必要な方は利用して下さい。食器の大きさに合わせて6等分に切って、角を丸くするなど工夫して使って下さい。大きすぎても、ボリュームが出てカバンに入らなくなります。また、持ち運ぶ際、袋の中に余裕がありすぎて食器同士がぶつかり合って割れることがあります。まとめてから、マジックテープの付いたゴムバンドなどで固定すると（自転車に乗る時にパンツの裾がチェーンに巻き込まれないように使うバンドを2本つなげるなど、他にも良いアイデアがあると思います）より割れにくくなると思います。ランチの時に子ども達の様子を見に行きますが、料理が以前よりとてもおいしそうに見えます。ちゃんと食器を選んでいることがわかります。こんな食器は、自分でも欲しいと思えるものもあります。ほとんどの保護者が、園の考え方を理解し、要望にこたえてくれていることを感じます。ありがとうございます。少し大きすぎる器の子もいますので、確認して下さい。