



# Thyme Time Restaurant

No.4 2017/6/7 おおぞら幼稚園

そろそろ地物野菜が出回る時期です。北海道は食料自給率200%です。農業だけでなく漁業も盛んですが、この世界でも高齢化が進み、最も未来の見えない業種になりつつあります。農業経験のない20代の独身女性3人が、十勝で畑を借りて農業を始めました。給食の食材を仕入れたいと考えています。

月日	メニュー	食 材	食 器
6月12日 (月) 自然探索A	豚肉と貝割れ大根の麦入りご飯	米・玄米・押麦・豚肉・チンゲン菜・椎茸・人参・ブナピー・貝割れ大根・生姜・塩・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	和食系セット
	ひじき入りつくねの磯部巻	鶏挽肉・玉葱・人参・牛蒡・蓮根・万能葱・生姜・卵・ひじき・焼き海苔・塩・コショウ・片栗粉・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	アスパラと新玉葱のサラダ	アスパラ・水菜・玉葱・赤ピーマン・レタス・サニーレタス・フリルレタス・昆布・鰹節・みりん・米酢・三温糖・醤油・サラダオイル	★味噌汁椀
	筍と豆苗の味噌汁	筍・豆苗・玉葱・人参・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	富士(りんご)		
6月13日 (火) 自然探索B	しらすとわかめの炒飯	米・玄米・人参・長葱・えのき・エリンギ・チンゲン菜・万能葱・わかめ・しらす干し・塩・コショウ・薄口醤油・サラダオイル	中華系セット
	中華風肉じゃが	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・長葱・干し椎茸・絹さや・生姜・にんにく・鶏がら・酒・米酢・三温糖・醤油・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	ささみと水菜のごまドレッシングサラダ	鶏肉・レタス・サニーレタス・きゅうり・水菜・赤ピーマン・米酢・三温糖・醤油・白ごま・ごま油	★スープカップ
	もやしと椎茸のスープ	椎茸・筍・もやし・玉葱・人参・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	スイカ		
6月14日 (水) 自然探索C	いかのサフランライス	米・玄米・いか・玉葱・人参・赤ピーマン・ピーマン・パセリ・サフラン・塩・コショウ・バター・オリーブオイル	洋食系セット
	ハンバーグ 野菜ソース	合挽肉・玉葱・なす・ミニトマト・ズッキーニ・じゃが芋・にんにく・卵・ナツメグ・黒オリーブ・パン粉・牛乳・塩・コショウ・酒・醤油・オリーブオイル	★主食皿
	サラダ菜と手作りカッテージチーズのサラダ	サラダ菜・レタス・ミニトマト・きゅうり・ブロッコリー・紫キャベツ・にんにく・牛乳・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・グレープシードオイル	★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・白菜・赤パプリカ・黄パプリカ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★小皿…3枚
	アンデスメロン		
6月15日 (木)	冷麦 2種のかき揚げ添え	冷麦・玉葱・人参・赤ピーマン・ちりめんじゃこ・三つ葉・赤ピーマン・長葱・コーン・干しエビ・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・醤油・薄口醤油	
	鶏肉と牛蒡のおかか煮	鶏肉・牛蒡・人参・筍・長芋・いんげん・こんにゃく・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・三温糖・醤油・サラダオイル	★丼
	かぶと大葉の漬け物	かぶ・きゅうり・人参・大根・きゃべつ・大葉・昆布・塩	★小皿…3枚
	水ようかん	こしあん・寒天	
6月16日 (金)	牛肉ときくらげの炒飯	米・玄米・牛肉・蓮根・人参・きくらげ・生姜・万能葱・白滝・椎茸・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	しゅうまい	豚挽肉・玉葱・筍・長葱・生姜・干し椎茸・しゅうまいの皮・塩・酒・三温糖・醤油・米酢・ごま油	
	春雨と錦糸卵の甘酢和え	ハム・春雨・玉葱・人参・きゅうり・卵・塩・三温糖・薄口醤油・米酢	★中華系セット
	じゃが芋と絹さやのミルクスープ	帆立・じゃが芋・玉葱・人参・大根・絹さや・万能葱・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・サラダオイル	
	スイカ		

6月19日	鶏肉とマッシュルームのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ぶなしめじ・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・白ワイン・サラダオイル	
(月)	洋風豆腐のふんわり揚げ	木綿豆腐・玉葱・人参・椎茸・いんげん・枝豆・卵・鶏がら・塩・コショウ・片栗粉・カレー粉・ガーリックパウダー・パルメザンチーズ・サラダオイル	
自然探索A	レタスとえびのサラダ	えび・玉葱・ペペリーフ・レタス・人参・きゅうり・水菜・にんにく・パセリ・塩・コショウ・白ワイン・三温糖・米酢・サラダオイル	★洋食系セット
	ズッキーニとスプラウトのスープ	ズッキーニ・玉葱・人参・水菜・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・鶏がら・塩・コショウ・白ワイン・サラダオイル	
	季節の果物		
6月20日	豚肉の生姜味丼	米・玄米・豚肉・白菜・えのき・人参・椎茸・長葱・万能葱・生姜・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油	
(火)	小松菜と麩のさっと煮	小松菜・玉葱・人参・ぶなしめじ・フナピー・麩・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油	★丼
自然探索B	スパゲティサラダ	スパゲティ・ハム・レタス・紫きゃべつ・赤パプリカ・きゅうり・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・マヨネーズ・オリーブオイル	★味噌汁椀
	なめこと三つ葉の味噌汁	なめこ・えのき・大根・人参・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
6月21日	鶏肉とにらの炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・にら・長葱・コーン・塩・コショウ・醤油・サラダオイル	
(水)	肉団子黒酢あん	豚挽肉・玉葱・人参・牛蒡・長葱・生姜・卵・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	
自然探索C	セロリとトマトのサラダ	玉葱・セロリ・トマト・きゅうり・レタス・赤パプリカ・黄パプリカ・塩・コショウ・米酢・三温糖・醤油・ごま油	★中華系セット
	ターツァイとオクラのスープ	オクラ・ターツァイ・玉葱・人参・万能葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
6月22日	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・マッシュルーム・いんげん・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・薄力粉・バター・ローリエ・サラダオイル	★カレー皿
(木)	ほうれん草のキッシュ	鶏挽肉・ほうれん草・玉葱・卵・塩・コショウ・ナツメグ・バター・パルメザンチーズ・生クリーム・サラダオイル	★小皿…2枚
	パリパリサラダ	スナップえんどう・きゅうり・レタス・リーフレタス・トマト・ミニトマト・しゅうまいの皮・塩・コショウ・レモン果汁・米酢・三温糖・サラダオイル	※フローズンヨーグルトは園のココットで作ります。
	フローズンヨーグルト	ヨーグルト・牛乳・上白糖・ブルーベリー	
6月23日	五目ちらし寿司	米・玄米・人参・牛蒡・絹さや・干し椎茸・かんぴょう・ひじき・焼き海苔・卵・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油・米酢・サラダオイル	
(金)	甘味噌ミルフィーユカツ	豚肉・大葉・卵・薄力粉・パン粉・みりん・味噌・サラダオイル	
	焼きエリンギのサラダ	エリンギ・レタス・貝割れ大根・赤ピーマン・わかめ・木綿豆腐・塩・コショウ・三温糖・醤油・米酢・サラダオイル	★和食系セット
	大根と油揚げの味噌汁	大根・玉葱・人参・長葱・三つ葉・油揚げ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		