

# Thyme Time Restaurant

No.5 2017/6/22 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
6月26日 (月) 自然探索A	鮭とレタスの炒飯	米・玄米・鮭・レタス・長葱・大葉・生姜・にんにく・塩・コショウ・白ごま・サラダオイル	中華系セット
	えびとなすのチリソース	えび・なす・チンゲン菜・玉葱・ピーマン・長葱・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・酒・三温糖・醤油・米酢・トマトケチャップ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	ブロッコリーのナムル	ブロッコリー・大豆もやし・にら・赤パプリカ・黄パプリカ・長葱・にんにく・鶏がら・塩・醤油・ごま油	★スープカップ
	春雨とエリンギのスープ	春雨・玉葱・エリンギ・大根・赤ピーマン・長葱・万能葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	★小皿…3枚
	すいか		
6月27日 (火) 自然探索B	チキンライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ぶなしめじ・枝豆・パセリ・にんにく・鶏がら・バター・塩・コショウ・三温糖・トマトケチャップ・トマトピューレ・ソース・オリーブオイル	洋食系セット
	ポテトのチーズ焼き	ウインナー・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・パセリ・塩・コショウ・パルメザンチーズ・生クリーム・パン粉・サラダオイル	★主食皿
	きゃべつのコールスローサラダ	きゃべつ・小松菜・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・レタス・紫きゃべつ・塩・コショウ・三温糖・米酢・レモン果汁・サラダオイル	★スープカップ
	白菜のクリームシチュー	ハム・白菜・玉葱・人参・水菜・大豆・赤大豆・鶏がら・塩・コショウ・三温糖・バター・薄力粉・牛乳・サラダオイル	★小皿…3枚
	アンデスメロン		
6月28日 (水) 自然探索C	鶏ごぼうの雑穀混ぜご飯	米・玄米・押麦・きび・もち玄米・黒米・大麦・青玄米・あわ・ひえ・とうもろこし・大豆・えんどう・もち麦・鶏肉・牛蒡・人参・こんにゃく・干し椎茸・三つ葉・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油	和食系セット
	メンチカツ	合挽肉・玉葱・卵・塩・コショウ・ナツメグ・牛乳・パン粉・薄力粉・トマトケチャップ・ソース・サラダオイル	★ご飯茶碗
	いんげんとフナビーの和風サラダ	いんげん・フナビー・きゅうり・レタス・トマト・ミニトマト・水菜・昆布・鰹節・みりん・三温糖・醤油・米酢	★味噌汁椀
	小松菜と絹豆腐の味噌汁	絹豆腐・小松菜・椎茸・人参・万能葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	クリームすいか		
6月29日 (木)	焼きそば	蒸し麺・豚肉・きゃべつ・玉葱・人参・小松菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・塩・コショウ・酒・醤油・ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース・オイスターソース・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	卵とトマトの炒め物	卵・えび・レタス・長葱・トマト・ブロッコリー・水菜・にんにく・生姜・万能葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・片栗粉・薄口醤油・ごま油・サラダオイル	
	長芋ときゅうりのサラダ	長芋・きゅうり・かぶ・人参・大根・赤ピーマン・オクラ・生姜・塩・コショウ・酒・薄口醤油・サラダオイル	
	にらときくらげのスープ	にら・玉葱・人参・きくらげ・水菜・長葱・白菜・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	さくらんぼ		
6月30日 (金)	ポテトサラダロールサンド	パン・じゃが芋(インカのめざめ)・玉葱・人参・きゅうり・レタス・塩・コショウ・三温糖・マヨネーズ	★洋食系セット
	チキンのマスタードフライ	鶏肉・パセリ・卵・塩・コショウ・薄力粉・粒マスタード・パン粉・パルメザンチーズ・サラダオイル	
	かぶとベビーリーフのバジルドレッシングサラダ	ベビーリーフ・レタス・サニーレタス・水菜・かぶ・トマト・きゅうり・バジル・にんにく・チーズ・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・三温糖・グレープシードオイル・サラダオイル	
	ミネストローネ	ベーコン・玉葱・人参・きゃべつ・セロリ・なす・ズッキーニ・にんにく・パセリ・マカロニ・鶏がら・塩・コショウ・タイストマト・三温糖・バター・パルメザンチーズ・オリーブオイル	
	ぶどうゼリー	ぶどう100%ジュース・ゼラチン・三温糖・生クリーム	
7月3日 (月)	干し貝柱の炊き込みご飯	米・玄米・干し貝柱・人参・万能葱・ひじき・油揚げ・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・薄口醤油	★和食系セット
	鯖の味噌煮	鯖・牛蒡・小松菜・生姜・長葱・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・味噌	

※「ぶどうゼリー」は園のココットで作ります。小皿は2枚です。

自然探索A	ほうれん草と人参の干し海苔和え	ほうれん草・ブナビー・玉葱・人参・えのき・大葉・干し海苔・昆布・鰹節・みりん・醤油	★和食系セット
	豚肉と玉葱の味噌汁	豚肉・玉葱・人参・大根・牛蒡・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
7月4日	ターツァイとベーコンの炒飯	米・玄米・ベーコン・ターツァイ・玉葱・人参・長葱・赤ピーマン・にんにく・生姜・塩・コショウ・酒・醤油・サラダオイル	★中華系セット
(火)	蒸し鶏のきのこあんかけ	鶏肉・えのき・人参・ぶなしめじ・干し椎茸・きくらげ・長葱・万能葱・生姜・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・片栗粉・ごま油・サラダオイル	
自然探索B	大根のもみ漬け	大根・きゅうり・かぶ・セロリ・赤パプリカ・黄パプリカ・塩・薄口醤油・豆板醤・ごま油	
	春菊ともずくのスープ	春菊・もずく・赤ピーマン・玉葱・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
7月5日	ズッキーニのピラフ	米・玄米・ベーコン・ズッキーニ・黄ズッキーニ・玉葱・エリンギ・赤パプリカ・にんにく・塩・コショウ・バター・薄口醤油・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	ポークソテー ピカントソース	豚肉・玉葱・きゅうり・バセリ・塩・コショウ・ガーリックパウダー・薄力粉・バター・米酢・デミグラスソース・薄口醤油・黒コショウ・三温糖・サラダオイル	
自然探索C	スナッフえんどうとラディッシュのサラダ	スナッフえんどう・ラディッシュ・きゅうり・フリルレタス・サニーレタス・トマト・にんにく・黒オリーブ・塩・コショウ・三温糖・レモン果汁・米酢・グレープシードオイル・サラダオイル	
	小松菜とパプリカのミルクスープ	小松菜・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・鶏がら・塩・コショウ・牛乳・サラダオイル	
	季節の果物		
7月6日	親子丼	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・椎茸・長葱・三つ葉・卵・昆布・鰹節・塩・酒・みりん・三温糖・醤油	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
(木)	牛蒡とこんにゃくの炒め物	豚肉・牛蒡・筍・人参・赤ピーマン・じゃが芋・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・豆板醤・サラダオイル	
	レタスとトマトのサラダ	トマト・レタス・サニーレタス・フリルレタス・きゅうり・黄パプリカ・昆布・鰹節・みりん・三温糖・米酢・醤油	
	株なめこの味噌汁	株なめこ・玉葱・人参・大根・長葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	みかん寒天	みかん100%ジュース・寒天・上白糖	
7月7日	白味噌炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・小松菜・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・味噌・サラダオイル	★中華系セット
(金)	スティック春巻き	豚挽肉・長葱・椎茸・人参・生姜・卵・片栗粉・薄力粉・八丁味噌・塩・コショウ・酒・春巻きの皮・ごま油・サラダオイル	
	豆苗ときくらげのサラダ	豆苗・きくらげ・レタス・サニーレタス・リーフレタス・きゅうり・トマト・三温糖・米酢・醤油・ごま油	
	冬瓜と葱のスープ	冬瓜・玉葱・人参・チンゲン菜・長葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		

おおぞらファームの野菜は、天候のせいかわの成長が少し遅れているようです。じゃが芋は良い状況です。気温が低かったり、陽ざしが少ないと野菜の成長は遅くなりますが、天気が良くなると急に伸びます。じっと我慢していて、今がチャンスという時にそれまでの遅れを取り戻すのです。野菜はすごい！子どもの成長には個人差があって、皆が同じように成長するわけではありません。自分の成長するタイミングを知っているのかもしれないね。