

Thyme Time Restaurant

No.6 2017/7/6 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
7月10日	とうもろこしの ガーリックライス	米・玄米・とうもろこし・玉葱・人参・エリンギ・赤ピーマン・大根菜・パセリ・にんにく・塩・コショウ・バター・醤油・サラダオイル	洋食系セット
(月)	鶏肉のフリット トマトソース	鶏肉・玉葱・トマト・にんにく・バジル・薄力粉・ダイストマト・パルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
自然探索A	えびのヨーグルトサラダ	えび・人参・きゅうり・いんげん・水菜・ベビーリーフ・塩・コショウ・薄力粉・マヨネーズ・ヨーグルト・粒マスタード・酒・オリーブオイル・サラダオイル	★スープカップ
	がぶとベーコンのスープ	ベーコン・玉葱・人参・かぶ・貝割れ大根・にんにく・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	アンデスメロン		
7月11日	卵と鶏そぼろのご飯	米・玄米・鶏挽肉・玉葱・人参・椎茸・小松菜・生姜・万能葱・卵・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	和食系セット
(火)	牛肉のアスパラ巻き	牛肉・アスパラ・牛蒡・人参・薄力粉・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油	★ご飯茶碗
自然探索B	ベビーケールの和風サラダ	ベビーケール・赤パプリカ・トマト・レタス・サニーレタス・かぶ・大根・昆布・鰹節・米酢・みりん・三温糖・醤油	★味噌汁椀
	ささげとなすの味噌汁	ささげ・なす・玉葱・水菜・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	スイカ		
7月12日	ピリ辛炒飯	米・玄米・豚肉・もやし・ふなしめじ・ブナピー・人参・赤パプリカ・チンゲン菜・にんにく・生姜・万能葱・鶏がら・塩・コショウ・味噌・ハジ味噌・豆板醤・酒・三温糖・醤油・サラダオイル	中華系セット
(水)	酢鶏	鶏肉・玉葱・人参・椎茸・筍・ピーマン・赤ピーマン・黄パプリカ・卵・塩・コショウ・酒・三温糖・米酢・醤油・トマトケチャップ・片栗粉・ごま油・サラダオイル	★主食皿
自然探索C	わかめとレタスの セロリドレッシングサラダ	わかめ・トマト・豆苗・きゅうり・レタス・サニーレタス・にら・玉葱・セロリ・塩・コショウ・米酢・粒マスタード・醤油・サラダオイル	★スープカップ
	きゃべつとつまみ菜のスープ	つまみ菜・きゅうり・玉葱・人参・白菜・水菜・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	クリームスイカ		
7月13日	ウインナーのピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・ふなしめじ・マッシュルーム・赤ピーマン・ケール・塩・コショウ・バター・サラダオイル	
(木)	たらのフライ タルタルソース	たら・パセリ・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・レモン・卵・玉葱・きゅうり・米酢・三温糖・薄口醤油・マヨネーズ・生クリーム・レモン果汁・オリーブオイル・サラダオイル	
	大豆とブロッコリーのサラダ	大豆・ブロッコリー・レタス・サニーレタス・きゅうり・人参・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・三温糖・オリーブオイル	★洋食系セット
	白菜とじゃが芋のミルクスープ	玉葱・人参・白菜・じゃが芋・水菜・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・バター・牛乳・サラダオイル	
	サクラambo		
7月14日	ごまだれ冷やし中華	麺・鶏ささみ肉・きゅうり・もやし・ほうれん草・ミニトマト・なす・長葱・生姜・焼き海苔・鶏がら・塩・コショウ・米酢・みりん・酒・三温糖・醤油・薄口醤油・練り白ごま・白ごま・ごま油・サラダオイル	★丼
(金)	炒り豆腐	豚肉・木綿豆腐・小松菜・牛蒡・人参・干し椎茸・万能葱・卵・塩・みりん・三温糖・薄口醤油・ごま油・サラダオイル	★小皿…2枚
	水菜の黒酢ジュレドレッシング サラダ	水菜・ラディッシュ・レタス・玉葱・人参・ささげ・きゅうり・牛蒡・鶏がら・塩・コショウ・黒酢・米酢・三温糖・みりん・醤油・寒天	
	フルーツ白玉	白玉粉・メロン・すいか・上白糖	※「フルーツ白玉」は園のココットで作ります。

7月20日	ピッツァ マルゲリータ	玉葱・にんにく・バジル・ダイストマト・薄力粉・強力粉・ドライイースト・塩・牛乳・ローリエ・トマトケチャップ・ゴータチーズ・サムソーチーズ・オリーブオイル・サラダオイル	洋食系セット
(木)	フライドチキン&インカのめざめポテトフライ	鶏手羽元・にんにく・生姜・インカのめざめ・卵・塩・コショウ・牛乳・薄力粉・強力粉・ガーリックパウダー・セージ・バジル・タイム・オレガノ・ローズマリー・ナツメグ・青海苔・サラダオイル	★主食皿
合宿・夜	マカロニサラダ	マカロニ・玉葱・きゅうり・レタス・赤パプリカ・紫きゃべつ・マヨネーズ・塩・コショウ・三温糖	★スープカップ
	コーンと玄米のスープ	玄米・玉葱・人参・コーン・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	★小皿…2枚
	カルピスブランマンジェ	カルピス・牛乳・生クリーム・セラチン	「カルピスブランマンジェ」は園のココットで作ります。
7月21日	梅と鯉節のおにぎり	米・玄米・人参・大根菜・梅干し・ちりめんじゃこ・ひじき・白ごま・鯉節・塩・醤油・焼き海苔	★味噌汁椀
(金)	豚汁	豚肉・玉葱・人参・ぶなしめじ・じゃが芋・大根・長葱・生姜・昆布・鯉節・味噌・サラダオイル	★小皿…2枚
合宿・朝	メロン		

※幼稚園に泊まるお子さんは、★主食皿・スープカップ・味噌汁椀・小皿4枚を用意して下さい。

幼稚園や保育園で給食のメニューに「魚料理」を入れないのは、「骨」があるからです。しかし、当園では、魚を出します。魚には小さい骨があるから気をつけて」「よく見て噛んで」食べて下さい。と子ども達に話します。魚は日本食に欠かせない食材です。7月4日のランチに「鯖の味噌煮」（国内で水揚げされたもの）を出しました。火曜日で自然探索に5組が行きましたが、園でランチを食べた子ども達は、この「鯖の味噌煮」がとても気に入ったようで、残飯はゼロでした。鯖は、魚の中でも下処理に手がかかる食材です。骨を取る作業に人手と時間がかかりました。どんなに気をつけても完全に取ることは難しいので、子ども達に気をつけて食べてもらいます。