

Thyme Time Restaurant

No.7 2017/7/18 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
8月22日	コートマトピッツァ	玉葱・ミニトマト・バジル・コーン・にんにく・ダイストマト・ローリエ・トマトケチャップ・ピザ用チーズ・強力粉・薄力粉・ドライイースト・牛乳・塩・オリーブオイル・サラダオイル	洋食系セット
(火)	スパイシーフライドチキン	鶏肉・にんにく・生姜・卵・牛乳・薄力粉・強力粉・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・タイム・バジル・オレガノ・ローズマリー・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★主食皿
	ケールとマッシュルームのサラダ	ケール・マッシュルーム・赤パプリカ・きゅうり・水菜・レタス・玉葱・レモン果汁・米酢・塩・コショウ・三温糖・オリーブオイル	★スープカップ
	白菜とパプリカのスープ	白菜・黄パプリカ・玉葱・レタス・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
	季節の果物		
8月24日	豚しゃぶみぞれうどん	麺・豚肉・ミニトマト・ほうれん草・わかめ・なす・オクラ・大根・長葱・昆布・鰹節・塩・薄口醤油・醤油・酒・みりん・三温糖・サラダオイル	
(木)	冬瓜と鶏肉の煮物	鶏肉・冬瓜・蓮根・牛蒡・ふなしめじ・人参・ケール・万能葱・干し椎茸・昆布・鰹節・三温糖・薄口醤油・醤油・酒・みりん・塩・サラダオイル	★丼
	トマトとゴーヤのサラダ	トマト・ゴーヤ・赤パプリカ・玉葱・きゅうり・サニーレタス・ケール・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢	★小皿3枚
	粒あん水ようかん	粒あん・こしあん・寒天	

おおぞらファームで野菜の収穫が始まりました。まだ量も少なく、組によって種類が異なりますので、他の組と交換したり譲り合っ
て、朝収穫した野菜をサラダや塩もみにして食べています。野菜が苦手な子も、自分で育てた野菜は「おいしい」と喜んで食べていま
す。

月日	メニュー	食 材	食 器
8月28日	三色ナムルのピビンバ丼	米・玄米・豚肉・もやし・にんにく・小松菜・人参・大根・ケール・長葱・生姜・白ごま・三温糖・みりん・味噌・ハチ味噌・豆板醤・酒・醤油・塩・米酢・ごま油・サラダオイル	
(月)	きくらげとターツァイのチャンプル	きくらげ・玉葱・ターツァイ・ゴーヤ・赤ピーマン・人参・ケール・ハム・鶏がら・鯉節・酒・塩・薄口醤油・サラダオイル	★丼
年少自然探索	牛蒡とかぶの甘酢漬け	牛蒡・かぶ・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・人参・いんげん・昆布・米酢・三温糖・薄口醤油・塩	★スープカップ
	帆立の中華ミルクスープ	帆立・白菜・玉葱・人参・パセリ・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月29日	モッツアレラトマトピッツァ	玉葱・にんにく・バジル・ダイストマト・モッツアレラチーズ・ピザ用チーズ・牛乳・強力粉・薄力粉・トマトケチャップ・ドライイースト・ローリエ・塩・オリーブオイル・サラダオイル	
(火)	ハーブ塩鶏から揚げ	鶏肉・にんにく・卵・バジル・オレガノ・ローズマリー・パセリ・タイム・薄力粉・片栗粉・酒・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
年中自然探索	コリンキーとサラダほうれん草のベーコンドレッシングサラダ	コリンキー・サラダほうれん草・フリルレタス・サニーレタス・ケール・にんにく・ベーコン・黒オリーブ・塩・コショウ・オリーブオイル	★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・フロccoliスプラウト・紫きゃべつスプラウト・人参・玉葱・ケール・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・バター・サラダオイル	
	季節の果物		
8月30日	焼きとうもろこしと枝豆のバター醤油ご飯	米・玄米・きび・もち玄米・黒米・大麦・青玄米・あわ・ひえ・大豆・えんどう・もち麦・とうもろこし・枝豆・人参・蓮根・三つ葉・小松菜・昆布・鯉節・みりん・薄口醤油・醤油・塩・バター	和食系セット
(水)	豚肉となすの味噌炒め	豚肉・なす・玉葱・ピーマン・ふなしめじ・フナピー・黄パプリカ・赤ピーマン・にんにく・生姜・味噌・醤油・酒・みりん・三温糖・白ごま・サラダオイル	★ご飯茶碗
年長自然探索	さつま芋とケールのサラダ	さつま芋・レタス・貝割れ大根・わかめ・きゅうり・赤パプリカ・ケール・水菜・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★味噌汁椀
	えのきと三つ葉のお吸い物	えのき・三つ葉・人参・木綿豆腐・長葱・昆布・鯉節・みりん・酒・薄口醤油・塩	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月31日	にらと肉そぼろの混ぜご飯	米・玄米・豚ひき肉・にら・玉葱・人参・小松菜・椎茸・生姜・長葱・にんにく・味噌・ハチ味噌・三温糖・酒・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(木)	厚揚げとえびのチリソース	木綿豆腐・えび・鶏肉・なす・赤パプリカ・黄パプリカ・枝豆・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・トマトケチャップ・三温糖・豆板醤・酒・醤油・塩・片栗粉・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	大豆もやしと小松菜のサラダ	大豆もやし・小松菜・大根・ミニトマト・トマト・きゅうり・レタス・長葱・生姜・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩	★スープカップ
	空芯菜と椎茸のスープ	空芯菜・椎茸・人参・ケール・玉葱・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…2枚
	すいかミルク寒天	牛乳・すいか・寒天・上白糖	※「すいかミルク寒天」は、園のココットで作ります。
9月1日	夏野菜のミートボールカレー	米・玄米・合挽肉・玉葱・なす・ズッキーニ・黄パプリカ・トマト・セロリ・にんにく・生姜・卵・トマトケチャップ・トマトピューレ・鶏がら・薄力粉・三温糖・酒・塩・コショウ・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・バター・サラダオイル	★カレー皿
(金)	ポテトチップス	じゃが芋・塩・サラダオイル	★小皿…3枚
	シーザーサラダ	パン・ベーコン・レタス・ロメインレタス・リーフレタス・ベビーリーフ・きゅうり・ミニトマト・にんにく・卵・バルメサンチーズ・アンチョビ・粒マスタード・三温糖・米酢・塩・コショウ・サラダオイル	★マグカップ
	牛乳		
	季節の果物		