

Thyme Time Restaurant

No.1 2018/4/19 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
4月24日 (火)	キャロットライス	米・玄米・鶏肉・人参・玉葱・枝豆・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
	春キャベツ入りハンバーグ	合挽肉・春キャベツ・玉葱・人参・卵・パン粉・牛乳・塩・コショウ・三温糖・バター・トマトケチャップ・ソース・ナツメグ・オリーブオイル	★主食皿
	帆立とかぶのサラダ	帆立・人参・かぶ・ブロッコリー・赤パプリカ・きゅうり・にんにく・塩・コショウ・三温糖・米酢・サラダオイル	★スープカップ
	じゃが芋のミルクスープ	じゃが芋・人参・玉葱・白菜・コーン・パセリ・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	サンフルーツ		
4月25日 (水)	ビビンバ丼	米・玄米・豚肉・人参・もやし・ほうれん草・長葱・にんにく・小松菜・生姜・白ごま・卵・焼き海苔・醤油・酒・みりん・ハジ味噌・味噌・三温糖・豆板醤・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	ブロッコリーの炒め物	ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカ・新玉葱・かぶ・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
	トマトと海藻のサラダ	きゃべつ・わかめ・ひのり・レタス・水菜・トマト・春菊・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	エリンギとターツァイのスープ	ターツァイ・エリンギ・人参・長葱・木綿豆腐・干し椎茸・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	★小皿…3枚
	シナノゴールド、富士(りんご)		
4月26日 (木)	五目混ぜご飯	米・玄米・人参・牛蒡・舞茸・こんにゃく・干し椎茸・三つ葉・昆布・鰹節・醤油・酒・みりん・三温糖・塩	和食系セット
	鶏のから揚げ ごま風味	鶏肉・生姜・にんにく・白ごま・黒ごま・卵・薄力粉・片栗粉・醤油・酒・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜とブナビーのサラダ	小松菜・ブナビー・人参・えのき・玉葱・切干大根・スナップえんどう・大葉・しらす干し・昆布・鰹節・醤油・三温糖・米酢	★味噌汁椀
	白菜と丘ひじきの味噌汁	白菜・丘ひじき・人参・豆苗・長葱・玉葱・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
4月27日 (金)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・いんげん・ローリエ・オレガノ・ダイストマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バルメザンチーズ・バター・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ほうれん草のキッシュ	ほうれん草・玉葱・ベーコン・卵・生クリーム・バルメザンチーズ・バター・ナツメグ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	きゅうりとコーンのサラダ	きゅうり・人参・レタス・紫きゃべつ・リーフレタス・コーン・玉葱・大豆・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	水菜と大根のスープ	人参・水菜・玉葱・大根・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトババロア	牛乳・生クリーム・ヨーグルト・上白糖・ゼラチン	※ヨーグルトババロアは園のコットで作ります
5月1日 (火)	もやし炒飯	米・玄米・牛挽肉・もやし・長葱・小松菜・人参・エリンギ・にら・生姜・にんにく・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	酢豚	豚肉・玉葱・人参・椎茸・筍・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・チンゲン菜・卵・片栗粉・酒・醤油・トマトケチャップ・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春雨とハムのサラダ	春雨・ハム・大根・きゅうり・赤ピーマン・レタス・サニーレタス・長葱・生姜・白ごま・醤油・米酢・三温糖・塩	★スープカップ
	きくらげと葱のスープ	きくらげ・人参・玉葱・ターツァイ・長葱・鶏がら・薄口醤油・酒・みりん・塩・コショウ	★小皿…3枚
	季節の果物		
5月2日 (水)	山菜ごはん	米・玄米・ふき・筍・わらび・椎茸・人参・万能葱・昆布・鰹節・酒・薄口醤油・みりん・三温糖・塩	
	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	★和食系セット
	レタスと油揚げの和風サラダ	トマト・きゅうり・フリルレタス・レタス・サニーレタス・黄パプリカ・水菜・油揚げ・昆布・鰹節・醤油・みりん・米酢・三温糖	
	いんげんととろろ昆布の味噌汁	いんげん・白菜・玉葱・人参・とろろ昆布・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		

月日	メニュー	食 材	食 器
5月7日	ウィンナーのガーリックライス	米・玄米・ウィンナーソーセージ・玉葱・人参・エリンギ・アスパラ・にんにく・パセリ・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(月)	タンドリーチキン	鶏肉・きゃべつ・人参・ヨーグルト・パセリ・カレー粉・パプリカ・ターメリック・クミン・塩・コショウ・サラダオイル	
自然探索A	ベビーリーフとトマトのサラダ	ベビーリーフ・紫きゃべつスプラウト・トマト・ミニトマト・黄パプリカ・きゅうり・レタス・人参・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	新玉葱と春菊のスープ	新玉葱・人参・じゃが芋・白菜・春菊・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ	
	季節の果物		
5月8日	卵炒飯	米・玄米・長葱・ささげ・人参・いなしめじ・玉葱・生姜・卵・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(火)	ラム肉のピリ辛炒め	ラム肉・きゃべつ・人参・もやし・チンゲン菜・ピーマン・赤ピーマン・生姜・白ごま・片栗粉・酒・黒砂糖・醤油・豆板醤・黒酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
自然探索B	大根とふのりのサラダ	大根・人参・サニーレタス・きゅうり・わかめ・ふのり・干しのり・大葉・三温糖・薄口醤油・米酢・みりん	
	えのきとにらのスープ	にら・えのき・人参・玉葱・大根・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
5月9日	鮭の混ぜご飯	米・玄米・鮭・牛蒡・人参・大葉・生姜・万能葱・黒ごま・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩	★和食系セット
(水)	ひじきと野菜のつくね	鶏挽肉・牛蒡・いんげん・人参・長葱・椎茸・ひじき・生姜・青のり・卵・片栗粉・三温糖・酒・醤油・みりん・塩・サラダオイル	
自然探索C	えびと大豆の味噌マヨネーズサラダ	えび・玉葱・赤パプリカ・きゅうり・大豆・レタス・じゃが芋・人参・昆布・鰹節・マヨネーズ・味噌・三温糖・醤油・塩	
	筍とたまご茸のスープ	筍・たまご茸・人参・えのき・絹さや・昆布・鰹節・薄口醤油・酒・みりん・塩	
	季節の果物		
5月10日	雑穀ピラフ	米・玄米・大豆・きび・ひえ・あわ・えんどう・もち麦・黒米・もち玄米・青玄米・大麦・とうもろこし・豚肉・人参・マッシュルーム・玉葱・パセリ・ブロッコリースプラウト・鶏がら・白ワイン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(木)	マカロニグラタン	マカロニ・鶏肉・玉葱・人参・フナビ・パセリ・生クリーム・パルメザンチーズ・牛乳・バター・薄力粉・パン粉・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	きゃべつとラディッシュのサラダ	きゃべつ・紫きゃべつ・ラディッシュ・きゅうり・ミニトマト・レタス・にんにく・黒オリーブ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・グレープシードオイル・サラダオイル	
	ズッキーニとスプラウトのスープ	ズッキーニ・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・玉葱・人参・水菜・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月11日	醤油ラーメン	麺・鶏がら・豚骨・豚肉・玉葱・椎茸・長葱・にんにく・生姜・チンゲン菜・もやし・昆布・煮干し・焼き海苔・醤油・みりん・酒・塩・コショウ・サラダオイル	★丼 ★小皿…3枚
(金)	いかの塩炒め	いか・にんにく・生姜・きくらげ・空芯菜・ブロッコリー・セロリ・人参・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・鶏がら・片栗粉・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	豆腐とレタスのサラダ	木綿豆腐・トマト・水菜・きゅうり・レタス・人参・貝割れ大根・醤油・米酢・三温糖・ごま油・塩・コショウ	
	マーラーカオ	薄力粉・ベーキングパウダー・生クリーム・黒ごま・卵・三温糖・サラダオイル	

4月24日(火)から、タイムタイムレストランのランチ(給食)が始まります。おそろ幼稚園のランチは「おいしくて、安全」そして、子ども達にとっては「初めて食べた!」という料理もたくさんあると思います。子どもにとって食べる意欲は、生きる意欲です。スタッフ一同、いつもおいしいランチを作るよう努力します。一年間よろしくお願ひします。