



Thyme Time Restaurant

No.10 2018/9/27 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月1日	鶏肉とレタスの炒飯	米・玄米・鶏肉・レタス・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・小松菜・長葱・生姜・白ごま・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(月)	麻婆なす	豚挽肉・なす・長葱・もやし・椎茸・ケール(コラード)・万能葱・にんにく・生姜・片栗粉・味噌・八丁味噌・豆板醤・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	トマトと水菜のセロリドレッシングサラダ	トマト・ミニトマト・レタス・サニーレタス・水菜・きゅうり・玉葱・セロリ・粒マスタード・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★スープカップ
	チンゲン菜と白菜のスープ	玉葱・人参・チンゲン菜・白菜・えのき・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	柿		
10月3日	ウインナーとマッシュルームのピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・にんにく・ズッキーニ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(水)	コーン入りメンチカツ	合挽肉・玉葱・人参・とうもろこし・卵・牛乳・パン粉・薄力粉・トマトケチャップ・ソース・ナツメグ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	ブロッコリーとケールのサラダ	ブロッコリー・大根・トマト・レタス・水菜・ケール(レッドロシアン)・玉葱・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	さつまいものミルクスープ	ベーコン・さつまいも・玉葱・人参・白舞茸・フナピー・高菜・にんにく・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	キャンベル(ふどう)		
10月5日	鮭ときゅうりのちらし寿司	米・玄米・鮭・大葉・きゅうり・みょうが・卵・きざみ海苔・昆布・米酢・三温糖・塩・サラダオイル	和食系セット
(金)	鶏肉とこんにゃくの味噌煮	鶏肉・長芋・さつまいも・人参・牛蒡・万能葱・長葱・生姜・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌	★ご飯茶碗
	春菊とほうれん草のごま和え	春菊・ほうれん草・小松菜・ケール(カーリー)・赤ピーマン・フナピー・椎茸・ふなしめじ・白ごま・みりん・三温糖・薄口醤油	★味噌汁椀
	絹豆腐のお吸い物	絹豆腐・白舞茸・人参・三つ葉・とろろ昆布・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★小皿…3枚
	米粉のパウンドケーキ	米粉・小豆・ベーキングパウダー・豆乳・三温糖・サラダオイル	

月日	メニュー	食 材	食 器
10月9日	ターツァイとハムの炒飯	米・玄米・ハム・玉葱・人参・ターツァイ・赤ピーマン・長葱・にんにく・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(火)	揚げ餃子	豚挽肉・白菜・にら・人参・餃子の皮・薄力粉・鶏がら・酒・醤油・米酢・塩・ごま油・サラダオイル	
	きくらげと大豆ちやしのサラダ	きくらげ・大豆ちやし・大根・きゅうり・トマト・生姜・長葱・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩	
	春雨ともずくのスープ	春雨・もずく・椎茸・玉葱・人参・ケール（コラード）・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
10月10日	チキンカツバーガー	バーガー用パン・鶏肉・レタス・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・玉葱・きゅうり・卵・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	洋食系セット
(水)	ラタトゥイユ	玉葱・セロリ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・エリンギ・ズッキーニ・なす・黒きやべつ・にんにく・ダイストマト・白ワイン・ローズマリー・ローリエ・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	えびと玉葱のマリネ	えび・玉葱・赤ピーマン・きゅうり・水菜・レモン・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★スープカップ
	ベーコンとえのきのスープ	ベーコン・玉葱・人参・えのき・かぶ・小松菜・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトゼリー	ヨーグルト・牛乳・上白糖・ゼラチン	※ヨーグルトゼリーは園のココットで作ります
10月12日	牛肉の卵とじ丼	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・椎茸・長葱・三つ葉・卵・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
(金)	根菜の塩きんぴら	豚肉・牛蒡・蓮根・大根・人参・さつまいも・かぼちゃ・こんにゃく・万能葱・白ごま・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・黒コショウ・サラダオイル	
	マカロニサラダ	マカロニ・赤パプリカ・きゅうり・レタス・玉葱・紫きやべつ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	なめことコラードの味噌汁	玉葱・人参・なめこ・長葱・ケール（コラード）・油揚げ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		

いよいよ「味覚の秋」到来です。おおぞら幼稚園の子ども達にとっては、おおぞらファームの野菜の収穫が終わりに近づき、自分たちが育てた野菜の料理を楽しむ時です。新しい調理室「La cocina」も毎日子ども達が使っています。「食べる事の大切さを実感する」おおぞら幼稚園の大事な教育活動のひとつです。