



Thyme Time Restaurant

No.11 2018/10/10 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月15日 (月) 年少自然探索	チンゲン菜とハムの炒飯	米・玄米・ハム・玉葱・人参・チンゲン菜・赤パプリカ・長葱・コーン・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	肉団子黒酢あん	豚挽肉・玉葱・人参・牛蒡・長葱・生姜・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・三温糖・黒酢・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	セロリとトマトのサラダ	トマト・セロリ・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・レタス・かぶ・玉葱・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	わかめと大豆もやしのスープ	玉葱・人参・わかめ・大豆もやし・万能葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	梨		
10月16日 (火) 年中自然探索	チキンの豆乳ドリア	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・長芋・マッシュルーム・パセリ・薄力粉・豆乳・バター・味噌・バルメザンチーズ・パン粉・パプリカ・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	ウインナーのスパイシーソテー	ウインナーソーセージ・玉葱・人参・じゃが芋・フロccoliリー・セロリ・カラー・ピーマン・ケール(カーリー)・にんにく・カレー粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	三種レタスの玉葱ドレッシングサラダ	レタス・サニーレタス・リーフレタス・人参・コーン・きゅうり・ミニトマト・紫キャベツ・プラウト・にんにく・玉葱・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	冬瓜のスープ	玉葱・人参・冬瓜・聖護院大根・黄パプリカ・パセリ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ	★小皿…3枚
	洋梨		
10月17日 (水) 年長自然探索	牛肉と舞茸の炊き込みご飯	米・玄米・牛肉・人参・舞茸・蓮根・三つ葉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	和食系セット
	牛蒡のピリ辛煮	豚肉・牛蒡・人参・こんにゃく・ピーマン・さつま芋・じゃが芋・万能葱・豆板醤・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	柿とほうれん草の味噌マヨネーズ和え	ほうれん草・水菜・きゅうり・かぶ・枝豆・玉葱・柿・マヨネーズ・三温糖・味噌・塩・コショウ	★味噌汁椀
	豆苗とささぎの生姜風味汁	玉葱・人参・豆苗・ささぎ・大根・生姜・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・サラダオイル	★小皿…3枚
	あかね(りんご)		
10月18日 (木)	黒きゃべつと豚肉の炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・小松菜・筍・赤パプリカ・長葱・生姜・黒きゃべつ・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	鶏から揚げ 葱ソース	鶏肉・長葱・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・三温糖・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	長芋とコリンキーの甘酢漬	長芋・コリンキー・大根・赤パプリカ・きゅうり・人参・きざみ昆布・米酢・三温糖・薄口醤油・塩	
	ケールと豆腐のスープ	玉葱・人参・絹豆腐・ケール(コラード)・チンゲン菜・じゃが芋・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	平核無柿		
10月19日 (金)	ドライトマトのペペロンチーノ	スパゲティ・鶏肉・玉葱・きゃべつ・ズッキーニ・ブナビー・ミニトマト・にんにく・バジル・黒オリーブ・バター・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	洋食系セット
	ポテトとブロッコリーのフリッタータ	ベーコン・玉葱・人参・じゃが芋・エリンギ・パセリ・卵・バルメザンチーズ・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	白菜とかぶのサラダ	白菜・リーフレタス・かぶ・ケール(カーリー)・きゅうり・人参・水菜・バジル・にんにく・アンチョビ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・グレープシードオイル・サラダオイル	★スープカップ
	エリンギのイタリアンスープ	玉葱・人参・エリンギ・にんにく・パセリ・バルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	パンナコッタ	牛乳・生クリーム・上白糖・ゼラチン	※パンナコッタは園のコットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
10月22日	大根ご飯	米・玄米・大根・人参・牛蒡・小松菜・万能葱・ちりめんじゃこ・わかめ・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・三温糖・塩	★和食系セット
(月)	蓮根入りつくね	鶏挽肉・蓮根・玉葱・人参・万能葱・生姜・青のり・ひじき・卵・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
年少自然探索	紫玉葱とベビーリーフのサラダ	紫玉葱・フロッコリー・水菜・レタス・ベビーリーフ・トマト・玉葱・昆布・鰹節・みりん・米酢・三温糖・醤油	
	干し海苔とえのきの味噌汁	玉葱・人参・えのき・長葱・じゃが芋・貝割れ大根・干し海苔・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
10月23日	鶏肉の中華風炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・筍・椎茸・ブナピー・長葱・三つ葉・酒・みりん・醤油・オイスターソース・三温糖・塩・ごま油	★中華系セット
(火)	豚肉とかぼちゃの香味煮	豚肉・かぼちゃ・牛蒡・人参・長葱・生姜・黒ごま・鶏がら・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
年中自然探索	もやしと水菜のサラダ	もやし・水菜・レタス・トマト・わかめ・ふのり・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油	
	にらとケールのスープ	玉葱・人参・ケール(黒きゃべつ)・にら・椎茸・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
10月24日	人参とカラーピーマンのピラフ	米・玄米・玉葱・人参・マッシュルーム・カラーピーマン・万能葱・バター・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	ミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・ほうれん草・チーズ・卵・牛乳・パン粉・ナツメグ・オレガノ・トマトケチャップ・ソース・バター・赤ワイン・三温糖・塩・コショウ	
年長自然探索	マカロニと梨のサラダ	梨・マカロニ・白菜・きゅうり・人参・レタス・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	鶏肉ときゃべつスープ	鶏肉・玉葱・人参・きゃべつ・黄パプリカ・えのき・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
10月25日	梅とわかめの黒豆入りご飯	米・玄米・人参・小松菜・万能葱・梅干し・わかめ・枝豆・黒豆・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	★和食系セット
(木)	しらすとケールのかき揚げ	ケール(カーリー)・玉葱・牛蒡・人参・赤ピーマン・しらす干し・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・醤油・サラダオイル	
	白菜と赤かぶの浅漬け	白菜・赤かぶ・大根・なす・きゅうり・人参・昆布・塩	
	根菜のミルクスープ	玉葱・人参・蓮根・さつまいも・牛蒡・ふなしめじ・三つ葉・牛乳・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
10月26日	帆立入り焼きそば	蒸し麺・帆立・玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・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・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿 ★スープカップ ★小皿…2枚 ※抹茶プリンは園のコットで作ります
(金)	卵とトマトの炒め物	えび・トマト・フロッコリー・エリンギ・レタス・水菜・長葱・万能葱・生姜・にんにく・卵・片栗粉・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・ごま油・サラダオイル	
	春雨のごま酢サラダ	ハム・春雨・きゅうり・フリルレタス・人参・赤ピーマン・ケール(コラード)・白ごま・白練りごま・米酢・三温糖・醤油・塩	
	ターツァイときくらげのスープ	玉葱・人参・ターツァイ・きくらげ・万能葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	抹茶豆乳プリン	抹茶・豆乳・牛乳・生クリーム・三温糖・ゼラチン	

10月11日(木) 運動会

天気予報によりますと、当日は雨模様で外気温18℃との事です。「つどーむ」の中は、肌寒く感じると思います。十分に暖かい服装でおいで下さい。