

# Thyme Time Restaurant

No.16 2018/12/19 おおぞら幼稚園

| 月日           | メニュー              | 食 材  | 食 器                     |
|--------------|-------------------|--|-------------------------|
| 1月22日<br>(火) | 牛肉と蓮根の混ぜご飯        | 米・玄米・牛肉・蓮根・人参・万能葱・干し椎茸・生姜・白滝・白ごま・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル                             | 中華系セット                  |
|              | 麻婆大根              | 豚挽肉・大根・筍・人参・小松菜・長葱・生姜・にんにく・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル                           | ★主食皿                    |
|              | きくらげと豆苗のサラダ       | きくらげ・豆苗・きゅうり・レタス・サニーレタス・じゃが芋・トマト・三温糖・米酢・醤油・ごま油                                     | ★スープカップ                 |
|              | もずくとにらのスープ        | 玉葱・もずく・にら・赤ピーマン・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ   | ★小皿…3枚                  |
|              | 季節の果物             |  |                         |
| 1月23日<br>(水) | いんげんとベーコンのピラフ     | 米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・いんげん・エリンギ・赤ピーマン・コーン・にんにく・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル                     | 洋食系セット                  |
|              | チキンのカレーマヨ揚げ       | 鶏肉・玉葱・人参・きゃべつ・ピーマン・卵・薄力粉・片栗粉・マヨネーズ・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル                              | ★主食皿                    |
|              | サニーレタスとブロッコリーのサラダ | ブロッコリー・サニーレタス・レタス・きゅうり・玉葱・黄パプリカ・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル                         | ★スープカップ                 |
|              | えのきとじゃが芋のスープ      | 玉葱・人参・えのき・じゃが芋・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル  | ★小皿…3枚                  |
|              | 季節の果物             |  |                         |
| 1月24日<br>(木) | みそカツ丼             | 米・玄米・豚肉・人参・きゃべつ・焼き海苔・薄力粉・卵・パン粉・八丁味噌・味噌・酒・みりん・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル                 |                         |
|              | 炒り豆腐              | 鶏肉・木綿豆腐・人参・牛蒡・小松菜・万能葱・干し椎茸・卵・みりん・薄口醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル                               | ★丼                      |
|              | 長芋と赤ピーマンの和風ピクルス   | 長芋・人参・かぶ・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・にんにく・生姜・昆布・鰹節・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ                         | ★味噌汁椀                   |
|              | スナッフえんどうとなめこの和風汁  | 玉葱・人参・スナッフえんどう・ほうれん草・なめこ・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩  | ★小皿…2枚                  |
|              | 白玉団子とみかん寒天        | みかん100%ジュース・上白糖・白玉粉・寒天   | ※白玉団子とみかん寒天は園のココットで作ります |
| 1月25日<br>(金) | 豚肉とチンゲン菜の炒飯       | 米・玄米・豚肉・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・長葱・万能葱・醤油・塩・コショウ・サラダオイル                                     |                         |
|              | たらの酢豚風            | たら・玉葱・人参・干し椎茸・じゃが芋・ピーマン・赤ピーマン・万能葱・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・三温糖・米酢・トマトケチャップ・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル | ★中華系セット                 |
|              | 春雨と大豆もやしサラダ       | 春雨・大豆もやし・大根・トマト・ミニトマト・きゅうり・長葱・生姜・白ごま・米酢・醤油・三温糖                                     |                         |
|              | 縮みターツァイと卵のトロみスープ  | 玉葱・人参・エリンギ・縮みターツァイ・長葱・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・塩・コショウ  |                         |
|              | 季節の果物             |  |                         |

| 月日    | メニュー               | 食 材   | 食 器          |
|-------|--------------------|---|--------------|
| 1月29日 | チキンときゃべつのガーリックライス  | 米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・きゃべつ・赤ピーマン・マッシュルーム・パセリ・にんにく・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル                    | ★洋食系セット      |
| (火)   | ポテトコロッケ            | 豚挽肉・じゃが芋・玉葱・パセリ・卵・薄力粉・パン粉・バター・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル                          |              |
|       | ベビーリーフと水菜のサラダ      | 水菜・ベビーリーフ・レタス・きゅうり・トマト・ミニトマト・紫きゃべつ・にんにく・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル             |              |
|       | エリンギとカリフラワーのミルクスープ | 玉葱・人参・エリンギ・カリフラワー・白菜・豆苗・牛乳・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル                                  |              |
|       | 季節の果物              |   |              |
| 1月30日 | 舞茸とこんにゃくの炊き込みご飯    | 米・玄米・人参・舞茸・牛蒡・三つ葉・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩                                     | 和食系セット       |
| (水)   | ハンバーグ おろしソース       | 合挽肉・玉葱・人参・生姜・にんにく・大葉・卵・パン粉・バター・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル                         | ★ご飯茶碗        |
|       | トマトとかぶのサラダ         | かぶ・きゅうり・レタス・トマト・ミニトマト・水菜・昆布・鰹節・みりん・米酢・醤油・三温糖                                      | ★味噌汁椀        |
|       | わかめと春菊の味噌汁         | 玉葱・人参・春菊・わかめ・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌  | ★小皿…3枚       |
|       | 季節の果物              |   |              |
| 1月31日 | 五目塩ラーメン            | 麺・鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・帆立・いか・もやし・人参・きゃべつ・椎茸・きくらげ・長葱・にんにく・生姜・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル | ★丼<br>★小皿…3枚 |
| (木)   | えびしゅうまい            | 豚挽肉・えび・玉葱・筍・干し椎茸・長葱・生姜・しゅうまいの皮・片栗粉・酒・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油                             |              |
|       | りんごと白菜のサラダ         | 白菜・きゅうり・玉葱・レタス・黄パプリカ・りんご・三温糖・りんご酢・塩・コショウ・サラダオイル                                   |              |
|       | ごまドーナツ             | 薄力粉・ベーキングパウダー・卵・牛乳・三温糖・塩・白ごま・黒ごま・サラダオイル   |              |
| 2月1日  | 菜ばなと人参のバターライス      | 米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・菜ばな・マッシュルーム・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      |
| (金)   | かぼちゃの米粉グラタン        | 鶏肉・玉葱・人参・かぼちゃ・ブナピー・きゃべつ・パセリ・米粉・牛乳・バター・鶏がら・三温糖・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル              |              |
|       | レタスとフライドオニオンのサラダ   | 玉葱・人参・レタス・きゅうり・リーフレタス・トマト・薄力粉・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル                  |              |
|       | 小松菜と冬瓜のスープ         | 冬瓜・玉葱・人参・小松菜・大根・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル  |              |
|       | 季節の果物              |   |              |

おせち（御節供）料理は、お正月に食べるお祝いの料理の事ですが、もともとは収穫の報告や感謝の気持ちを神にささげたのが始まりとの事です。その土地でとれたものを供えていたのが、生活や食文化が豊かになり山海の幸を盛り込んで発展したようです。日頃忙しい主婦も、せめて正月の3日間は家事をしないで済むようにと、保存のきく料理が中心になったのでしよう。