



Thyme Time Restaurant

月日	メニュー	食材	食器
2月19日 (火)	牛肉とクレソンのピラフ	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・エリンギ・マッシュルーム・いんげん・クレソン・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	フラメンキン	豚肉・ハム・玉葱・赤ピーマン・にんにく・パセリ・卵・薄力粉・パン粉・ダイストマト・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	ブロッコリーと紫きゃべつのサラダ	ブロッコリー・ベビーリーフ・きゅうり・人参・レタス・紫きゃべつ・かぶ・玉葱・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・オリーブオイル	★スープカップ
	じゃが芋と水菜のスープ	玉葱・人参・じゃが芋・水菜・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	八朔		
2月20日 (水)	巻き寿司	米・玄米・人参・きゅうり・干し椎茸・かんぴょう・卵・焼き海苔・白ごま・昆布・鰹節・酒・みりん・米酢・醤油・薄口醤油・三温糖・塩	
	豚肉とささぎの味噌炒め	豚挽肉・玉葱・ささぎ・小松菜・赤パプリカ・じゃが芋・生姜・こんにゃく・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・味噌・サラダオイル	★中皿(巻き寿司用)
	白菜ときゅうりの浅漬け	白菜・なす・きゅうり・人参・大葉・昆布・薄口醤油・塩	★味噌汁椀
	鶏そうめん	鶏肉・素麺・人参・長葱・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★小皿…2枚
	カルピスムース	カルピス・生クリーム・牛乳・ヨーグルト・ゼラチン	※カルピスムースは園のココットで作ります
2月21日 (木)	鶏肉と長葱の炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ターツァイ・長葱・赤パプリカ・ぶなしめじ・サラダぼうれん草・にんにく・生姜・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	牛蒡入り肉団子 甘酢あん	豚挽肉・玉葱・人参・牛蒡・長葱・生姜・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	ターツァイと豆苗のセロリドレッシングサラダ	ターツァイ・白菜・人参・きゅうり・豆苗・トマト・玉葱・セロリ・粒マスタード・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★スープカップ
	かぶとカラーピーマンのスープ	玉葱・人参・フナピー・かぶ・カラーピーマン・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	不知火(デコボン)		
2月22日 (金)	ベーコンと菜の花のクリームパスタ	リングイネ・ベーコン・玉葱・エリンギ・ぶなしめじ・赤ピーマン・菜の花・にんにく・パセリ・バター・薄力粉・牛乳・生クリーム・塩・コショウ・オリーブオイル	
	なすのチーズ焼き	鶏肉・玉葱・人参・蓮根・なす・トマト・にんにく・バジル・ローリエ・ダイストマト・ナチュラルチーズ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★洋食系セット
	ベビーリーフとレタスのサラダ	レタス・サニーレタス・きゅうり・ベビーリーフ・水菜・黄パプリカ・大豆・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	きゃべつと人参のスープ	玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	サンふじりんご		

月日	メニュー	食 材	食 器
2月26日	油揚げと蓮根の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・蓮根・万能葱・干し椎茸・こんにゃく・油揚げ・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩	和食系セット
(火)	じゃこと三つ葉のかき揚げ	玉葱・牛蒡・三つ葉・赤ピーマン・ちりめんじゃこ・コーン・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・醤油・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	大根の大葉ドレッシングサラダ	大根・かぶ・ミニトマト・きゃべつ・人参・きゅうり・大葉・レモン果汁・米酢・醤油・三温糖・塩	★味噌汁椀
	なめこと小松菜の味噌汁	玉葱・人参・小松菜・なめこ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	桜餅	道明寺粉・桜の葉・こしあん・上白糖・紫蘇ジュース	
2月27日	ピピンパ炒飯	米・玄米・牛肉・人参・ぶなしめじ・きゅうり・大豆ちやし・にんにく・焼き海苔・白ごま・味噌・大豆味噌・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
(水)	レバニラ炒め	豚レバー・玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・にら・生姜・きくらげ・片栗粉・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	春菊とわかめのサラダ	春菊・わかめ・レタス・トマト・赤パプリカ・きゅうり・人参・春雨・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	チンゲン菜と白菜のミルクスープ	ハム・玉葱・人参・白菜・チンゲン菜・えのき・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
2月28日	ミックスパエリア	米・玄米・鶏肉・えび・いか・帆立・玉葱・赤パプリカ・黄パプリカ・ピーマン・にんにく・パセリ・レモン・白ワイン・サフラン・ターメリック・ダイストマト・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	
(木)	アルボンティガス (スペイン風肉だんご)	合挽肉・玉葱・人参・蓮根・セロリ・パセリ・にんにく・卵・パン粉・薄力粉・ダイストマト・白ワイン・ローリエ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★洋食系セット
	ビーンズサラダ	大豆・枝豆・レタス・サニーレタス・きゅうり・人参・ブロッコリー・マヨネーズ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ソパ・デ・アホ (にんにくスープ)	ベーコン・玉葱・人参・にんにく・パセリ・卵・フランスパン・パプリカ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	
	チュロス	薄力粉・牛乳・卵・塩・三温糖・グラニュー糖・シナモン・サラダオイル	
3月1日	赤飯	もち米・小豆・黒ごま・塩	
(金)	長芋のロールカツ	豚肉・長芋・人参・ほうれん草・スライスチーズ・卵・薄力粉・パン粉・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★和食系セット
	ゆで卵とマカロニのサラダ	マカロニ・ハム・玉葱・人参・きゅうり・ブロッコリー・じゃが芋・パセリ・卵・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	絹豆腐とふのりの味噌汁	玉葱・人参・長葱・絹豆腐・ふのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		

もうすぐ春です。その春を前にして、この時期困るのが食材選びです。安全な食材は、かなり少なくなっている季節です。おいしいランチを作るには安全な食材選びが基本ですから、メニューを決めるのが先か、食材を選ぶのが先かということもあります。卒園しても、幼稚園のランチはおいしかった思い出してもらえると嬉しいです。