

Thyme Time Restaurant

No.2 2018/5/10 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
5月14日	筍寿司	米・玄米・人参・椎茸・筍・絹さや・こんにゃく・油揚げ・卵・きざみ海苔・昆布・鰹節・塩・三温糖・米酢・醤油・酒・みりん・サラダオイル	和食系セット
(月)	帆立と三つ葉のかき揚げ	帆立・玉葱・人参・長葱・三つ葉・牛蒡・赤ピーマン・大根・生姜・昆布・鰹節・卵・薄力粉・片栗粉・塩・みりん・薄口醤油・サラダオイル	★ご飯茶碗
自然探索A	新玉葱と小松菜の干し海苔和え	新玉葱・小松菜・人参・きゅうり・トマト・レタス・干し海苔・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	★味噌汁椀
	白舞茸のお吸い物	白舞茸・干し椎茸・人参・長葱・かぶ・昆布・鰹節・塩・酒・薄口醤油・みりん	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
5月15日	えびピラフ	米・玄米・えび・玉葱・マッシュルーム・人参・赤パプリカ・エリンギ・パセリ・鶏から・バター・塩・コショウ・白ワイン・サラダオイル	洋食系セット
(火)	コロコロ野菜のミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・コーン・卵・牛乳・パン粉・トマトケチャップ・ソース・赤ワイン・バター・ナツメグ・オレガノ・塩・コショウ・三温糖	★主食皿
自然探索B	サラダほうれん草とスナップえんどうのサラダ	サラダほうれん草・きゅうり・黄パプリカ・レタス・ミニトマト・スナップえんどう・チーズ・黒オリーブ・にんにく・レモン果汁・米酢・三温糖・オリーブオイル・塩・コショウ	★スープカップ
	ブナビーと白菜のスープ	ブナビー・白菜・人参・玉葱・あさつき・鶏から・サラダオイル・塩・コショウ	★小皿…3枚
	不知火(デコボン)		
5月16日	ターツァイとベーコンの炒飯	米・玄米・ベーコン・ターツァイ・人参・長葱・赤ピーマン・玉葱・万能葱・にんにく・生姜・醤油・酒・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(水)	手作り厚揚げの八宝炒め	木綿豆腐・鶏肉・玉葱・エリンギ・干し椎茸・人参・筍・きくらげ・絹さや・生姜・鶏から・薄力粉・塩・コショウ・三温糖・酒・醤油・サラダオイル	★主食皿
自然探索C	豆苗とコーンのセロリドレッシングサラダ	豆苗・コーン・トマト・きゅうり・白菜・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・醤油・米酢・塩・コショウ・三温糖・サラダオイル	★スープカップ
	にらと卵のスープ	卵・玉葱・にら・長葱・人参・じゃが芋・鶏から・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん	★小皿…3枚
	ふじ(りんご)		
5月17日	ソースかつ丼	米・玄米・豚肉・人参・にら・きゃべつ・もやし・玉葱・貝割れ大根・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・赤ワイン・みりん・醤油・ソース・酒・塩・コショウ・サラダオイル	
(木)	五目野菜の塩きんぴら	鶏挽肉・牛蒡・蓮根・大根・人参・こんにゃく・あさつき・白ごま・みりん・薄口醤油・酒・三温糖・黒コショウ・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
	レタスとトマトの和風サラダ	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・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢	★味噌汁椀
	絹豆腐とふりの味噌汁	絹豆腐・玉葱・人参・椎茸・長葱・ふりの・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	甘夏柑		
5月18日	チキンカレーライス	米・玄米・鶏から・鶏肉・玉葱・人参・ブロッコリー・セロリ・生姜・にんにく・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・バター・トマトピューレ・トマトケチャップ・ローリエ・塩・コショウ・薄力粉・サラダオイル	
(金)	長芋とエリンギのチーズフリット	長芋・エリンギ・グリーンアスパラ・パルメザンチーズ・卵・薄力粉・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿
	ペビーリーフとカラーピーマンのサラダ	きゅうり・水菜・カラーピーマン・ミニトマト・サニーレタス・フリルレタス・ペビーリーフ・トマト・黒オリーブ・三温糖・塩・コショウ・米酢・オリーブオイル	★マグカップ
	牛乳		★小皿…2枚
	カルピスゼリー	カルピス・ゼラチン	※カルピスゼリーは園のココットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
5月21日	白味噌炒飯	米・玄米・豚肉・鶏がら・玉葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・長葱・ターツァイ・にら・にんにく・生姜・味噌・塩・コショウ・酒・みりん・三温糖・サラダオイル	★中華系セット
(月)	蒸し鶏 葱ソース	鶏肉・鶏がら・生姜・長葱・米酢・三温糖・醤油・酒・塩・コショウ・ごま油	
自然探索A	バリバリサラダ	しゅうまいの皮・スナッフえんどう・きゅうり・リーフレタス・トマト・ミニトマト・レタス・三温糖・塩・コショウ・米酢・レモン果汁・サラダオイル	
	椎茸と大豆もやしのスープ	椎茸・大豆もやし・白菜・人参・長葱・玉葱・白ごま・鶏がら・塩・コショウ・酒・薄口醤油・みりん	
	季節の果物		
5月22日	新牛蒡の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・新牛蒡・人参・干し椎茸・蓮根・万能葱・生姜・昆布・鰹節・三温糖・酒・醤油・みりん・塩・サラダオイル	★和食系セット
(火)	ポテトコロッケ	じゃが芋・豚挽肉・玉葱・パセリ・バター・薄力粉・卵・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	
自然探索B	きゅうりとじゃこのサラダ	きゅうり・水菜・レタス・トマト・ミニトマト・にら・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢	
	わかめと油揚げの味噌汁	玉葱・人参・大根・小松菜・わかめ・油揚げ・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		
5月23日	アスパラとチキンのバターライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・グリーンアスパラ・パセリ・塩・コショウ・バター・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	ポークソテー ビカントソース	豚肉・玉葱・きゅうり・パセリ・薄力粉・ガーリックパウダー・バター・米酢・デミグラスソース・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
自然探索C	卵とさつま芋のマヨネーズサラダ	さつま芋・じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・パセリ・ハム・塩・コショウ・卵・マヨネーズ・三温糖	
	ぎゃべつとしめじのスープ	ぎゃべつ・ぶなしめじ・人参・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月24日	牛肉とクレソンの混ぜご飯	米・玄米・牛挽肉・牛蒡・人参・ブナピー・クレソン・生姜・白ごま・醤油・酒・みりん・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(木)	春巻き	豚肉・鶏がら・筍・干し椎茸・人参・玉葱・春巻きの皮・薄力粉・片栗粉・塩・コショウ・三温糖・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	
	いんげんと人参のサラダ	いんげん・人参・ミニトマト・きゅうり・レタス・ハム・三温糖・黒酢・塩・醤油・ごま油	
	春菊ともずくのスープ	春菊・もずく・赤ピーマン・長葱・玉葱・鶏がら・塩・コショウ・酒・みりん・薄口醤油	
	季節の果物		
5月25日	肉うどん	麺・豚肉・人参・椎茸・長葱・小松菜・昆布・鰹節・酒・醤油・薄口醤油・みりん・三温糖・塩	★丼 ★小皿…3枚
(金)	切干大根の卵焼き	卵・人参・切干大根・ひじき・長葱・昆布・鰹節・みりん・醤油・薄口醤油・酒・三温糖・塩・サラダオイル	
	水菜といかの梅ドレッシングサラダ	いか・水菜・赤ピーマン・レタス・フロッコリー・きゅうり・かぶ・梅干し・三温糖・みりん・米酢・サラダオイル	
	きな粉ドーナツ	薄力粉・卵・牛乳・ベーキングパウダー・きな粉・塩・三温糖・サラダオイル	

おおぞら幼稚園のランチ（給食）メニューは、年間約700種類です。週1回の自然探索の日はお弁当ですから、全員が700種類を食べるわけではありませんが、新入園の子どもにとっては、初めて食べる料理も多いと思います。基本は、安全な素材と料理の工夫です。できるだけ素材の味をいかすために、薄味を心がけています。