

# Thyme Time Restaurant

No.3 2018/5/24

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
5月28日	いかのサフランライス	米・玄米・いか・玉葱・人参・マッシュルーム・赤パプリカ・ピーマン・パセリ・サフラン・バター・塩・コショウ・オリーブオイル	洋食系セット
(月)	ミートボール	合挽肉・玉葱・人参・パセリ・卵・薄力粉・牛乳・パン粉・バター・赤ワイン・三温糖・トマトケチャップ・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
自然探索A	春菊のきのこドレッシングサラダ	ベーコン・春菊・ペビーケール・サニーレタス・リーフレタス・レタス・きゅうり・人参・ふなしめじ・椎茸・エリンギ・にんにく・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	ウインナーときゃべつのスープ	ウインナーソーセージ・玉葱・人参・きゃべつ・フナビー・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	アンデスメロン		
5月29日	ハムと大根菜の炒飯	米・玄米・ロースハム・大根菜・玉葱・人参・椎茸・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	中華系セット
(火)	鶏のから揚げ 香味ソース	鶏肉・長葱・赤ピーマン・万能葱・にんにく・生姜・片栗粉・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
自然探索B	アスパラとさつまいものマヨネーズサラダ	グリーンアスパラ・さつまいも・牛蒡・きゅうり・レタス・玉葱・人参・マヨネーズ・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ	★スープカップ
	エリンギとにらのスープ	玉葱・人参・エリンギ・にら・大根・ふなしめじ・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	甘夏柑		
5月30日	いわしの甘辛丼	米・玄米・鱈・なす・人参・大葉・生姜・焼き海苔・白ごま・薄力粉・片栗粉・みりん・酒・醤油・三温糖・サラダオイル	
(水)	枝豆入り筑前煮	鶏肉・枝豆・人参・筍・牛蒡・さつまいも・万能葱・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・みりん・酒・醤油・薄口醤油・三温糖・サラダオイル	★丼
自然探索C	フナビーとほうれん草のごま和え	ほうれん草・フナビー・春菊・ささげ・人参・椎茸・赤ピーマン・白ごま・みりん・薄口醤油・三温糖	★味噌汁椀
	豚肉と小松菜の味噌汁	豚肉・玉葱・人参・小松菜・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	ふじ(りんご)		
5月31日	鶏肉とマッシュルームのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ふなしめじ・パセリ・にんにく・バター・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(木)	洋風豆腐のふんわり揚げ	木綿豆腐・玉葱・人参・椎茸・いんげん・枝豆・卵・バルメザンチーズ・カレー粉・ガーリックパウダー・片栗粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	セロリとパプリカのサラダ	セロリ・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・かぶ・トマト・レタス・にんにく・黒オリーブ・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
	白菜とスナップえんどうのミルクスープ	白菜・玉葱・人参・スナップえんどう・ささぎ・じゃが芋・水菜・牛乳・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	みかんゼリー	みかん100%ジュース・三温糖・ゼラチン	※みかんゼリーは園のコットで作ります
6月1日	煮豚と葱の炒飯	米・玄米・豚肉・長葱・生姜・赤ピーマン・ピーマン・人参・筍・白ごま・みりん・酒・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
(金)	えびとトマトの中華炒め	えび・長葱・レタス・トマト・万能葱・にんにく・生姜・卵・片栗粉・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	春雨ときゅうりのサラダ	春雨・大根・きゅうり・きくらげ・レタス・サニーレタス・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	えのきとチンゲン菜のスープ	チンゲン菜・えのき・玉葱・人参・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	
	ジュースフルーツ		

月日	メニュー	食 材	食 器
6月4日	舞茸とこんにゃくの炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・舞茸・人参・牛蒡・三つ葉・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・みりん・酒・醤油・塩	★和食系セット
(月)	鯖の味噌煮	鯖・牛蒡・長葱・小松菜・生姜・昆布・鰹節・みりん・酒・醤油・薄口醤油・三温糖・味噌	
自然探索A	焼き筍のサラダ	筍・木綿豆腐・わかめ・レタス・赤ピーマン・貝割れ大根・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	豆苗とじゃが芋の味噌汁	玉葱・人参・豆苗・じゃが芋・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
6月5日	ラム肉のピラフ	米・玄米・ラム肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ピーマン・赤ピーマン・黄パプリカ・パセリ・にんにく・バター・白ワイン・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(火)	チキンカツ	鶏肉・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・パセリ・玉葱・きゅうり・米酢・三温糖・薄口醤油・マヨネーズ・生クリーム・レモン果汁・卵・オリーブオイル・サラダオイル	
自然探索B	大豆とブロッコリーのサラダ	大豆・ブロッコリー・レタス・サニーレタス・きゅうり・トマト・人参・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	スプラウトとコーンのスープ	玉葱・人参・きゃべつ・コーン・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
6月6日	レタスとじゃこの炒飯	米・玄米・玉葱・人参・長葱・ピーマン・レタス・卵・ちりめんじゃこ・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(水)	長芋入りしゅうまい	豚挽肉・玉葱・長芋・筍・長葱・生姜・干し椎茸・しゅうまいの皮・酒・醤油・米酢・塩・ごま油	
自然探索C	かぶとおかひじきの中華風酢の物	かぶ・大根・人参・きゅうり・おかひじき・赤パプリカ・黄パプリカ・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・ごま油	
	おくらとわかめのスープ	おくら・ターツァイ・玉葱・人参・わかめ・長葱・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
6月7日	牛肉と牛蒡の混ぜご飯	米・玄米・牛肉・牛蒡・人参・三つ葉・生姜・昆布・鰹節・酒・醤油・三温糖・塩	★和食系セット
(木)	豚肉の生姜焼き	豚肉・玉葱・人参・きゃべつ・赤パプリカ・生姜・みりん・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	新玉葱と赤ピーマンのサラダ	新玉葱・赤ピーマン・グリーンアスパラ・水菜・レタス・サニーレタス・フリルレタス・昆布・鰹節・米酢・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	
	油揚げとふきの味噌汁	ふき・玉葱・人参・油揚げ・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
6月8日	ポテトサラダロールサンド	パン・じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・レタス・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	洋食系セット
(金)	ズッキーニのチーズ焼き	鶏肉・ズッキーニ・なす・玉葱・人参・トマト・にんにく・バジル・パセリ・ローリエ・ダイストマト・三温糖・チーズ・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	水菜とラディッシュのサラダ	水菜・きゅうり・ラディッシュ・レタス・きゃべつ・紫きゃべつ・コーン・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
	つまみ菜とカラーピーマンのスープ	玉葱・人参・白菜・つまみ菜・カラーピーマン・にんにく・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ココアプリン	ココア・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・ゼラチン	※ココアプリンは園のコットで作ります

子ども達の農園“おおぞらファーム”に、野菜の苗を植え始めました。大きな畑を区切って、各組20数種類位の野菜を栽培します。全体では70種類以上です。毎日交代で水やりや草取りなどの世話をし、秋まで続けます。クッキングは7月初旬からできるでしょう。