



# Thyme Time Restaurant

No.5 2018/6/21

おおぞら幼稚園

| 月日    | メニュー                   | 食 材  | 食 器     |
|-------|------------------------|--|---------|
| 6月25日 | 五日ちらし寿司                | 米・玄米・人参・牛蒡・ささぎ・かんぴょう・ひじき・干し椎茸・卵・ぎざみ海苔・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・米酢・塩・サラダオイル                   | 和食系セット  |
| (月)   | アスパラの豚肉巻き              | 豚肉・アスパラ・牛蒡・人参・薄力粉・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油   | ★ご飯茶碗   |
| 自然探索A | さつまいもと玉葱の味噌マヨネーズ和え     | さつまいも・ほうれん草・きゅうり・かぶ・玉葱・枝豆・赤パプリカ・マヨネーズ・味噌・三温糖・塩・コショウ                                    | ★味噌汁椀   |
|       | 麩と丘ひじきのお吸い物            | 麩・人参・舞茸・春菊・フナビー・丘ひじき・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩  | ★小皿…3枚  |
|       | さくらんぼ                  |  |         |
| 6月26日 | ウインナーとマッシュルームのバターライス   | 米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・赤パプリカ・高菜・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル                           | 洋食系セット  |
| (火)   | チキンのマスタードフライ           | 鶏肉・パセリ・薄力粉・粒マスタード・パン粉・卵・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル   | ★主食皿    |
| 自然探索B | 大豆とケールのサラダ             | 大豆・ケール・レタス・きゅうり・人参・サニーレタス・千石黒大豆・三温糖・米酢・レモン果汁・塩・コショウ・オリーブオイル                            | ★スープカップ |
|       | じゃが芋とブロッコリーのスープ        | 玉葱・人参・じゃが芋・ブロッコリー・エリンギ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル  | ★小皿…3枚  |
|       | 富士(りんご)                |  |         |
| 6月27日 | 豚肉とにらの炒飯               | 米・玄米・豚肉・玉葱・人参・にら・長葱・コーン・醤油・塩・コショウ・サラダオイル   | 中華系セット  |
| (水)   | たらの野菜甘酢あんかけ            | たら・玉葱・人参・長葱・ピーマン・カラーピーマン・にんにくの芽・干し椎茸・薄力粉・片栗粉・鶏がら・酒・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル         | ★主食皿    |
| 自然探索C | トマトときくらげのサラダ           | トマト・ミニトマト・きゅうり・きくらげ・人参・レタス・サニーレタス・白ごま・三温糖・醤油・米酢・塩・ごま油                                  | ★スープカップ |
|       | もずくと長葱のスープ             | もずく・玉葱・人参・椎茸・長葱・赤ピーマン・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ  | ★小皿…3枚  |
|       | 紅まくら西瓜                 |  |         |
| 6月28日 | 二種かき揚げの冷麦              | 冷麦・えび・玉葱・人参・三つ葉・赤ピーマン・長葱・ちりめんじゃこ・コーン・薄力粉・片栗粉・卵・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・塩                   |         |
| (木)   | 鶏肉と牛蒡のおかか煮             | 鶏肉・牛蒡・人参・いんげん・筍・長芋・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・三温糖・醤油・サラダオイル                                    | ★丼      |
|       | きゅうりとズッキーニの浅漬け         | ズッキーニ・黄ズッキーニ・きゅうり・大根・人参・かぶ・大葉・生姜・昆布・塩  | ★小皿…3枚  |
|       | 水ようかん                  | こしあん・寒天  |         |
| 6月29日 | チキンライス                 | 米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ぶなしめじ・マッシュルーム・枝豆・パセリ・にんにく・トマトケチャップ・トマトビュレ・バター・ソース・鶏がら・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル |         |
| (金)   | ほうれん草と卵のコロッケ           | じゃが芋・ほうれん草・小松菜・玉葱・卵・パルメザンチーズ・バター・薄力粉・強力粉・牛乳・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             | ★洋食系セット |
|       | かぶとベビーリーフのバジルドレッシングサラダ | ベビーリーフ・レタス・サニーレタス・かぶ・きゅうり・トマト・バジル・にんにく・チーズ・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       |         |
|       | 高菜と白菜のミルクスープ           | ハム・白菜・玉葱・人参・水菜・高菜・大豆・牛乳・バター・鶏がら・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル                                      |         |
|       | アンデスメロン                |  |         |

| 月日    | メニュー                | 食 材  | 食 器                   |
|-------|---------------------|--|-----------------------|
| 7月2日  | 切干大根とチンゲン菜の炒飯       | 米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・生姜・切干大根・卵・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル   | ★中華系セット               |
| (月)   | えびとなすのチリソース         | えび・ターツアイ・なす・玉葱・長葱・ピーマン・カラーピーマン・にんにく・生姜・卵・薄力粉・片栗粉・鶏がら・トマトケチャップ・酒・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル                  |                       |
| 自然探索A | ささみと水菜のゴマドレッシングサラダ  | ささみ・レタス・サニーレタス・きゅうり・赤ピーマン・白ごま・水菜・米酢・醤油・三温糖・ごま油   |                       |
|       | じゃが芋とえのきのスープ        | 玉葱・人参・じゃが芋・きゃべつ・えのき・ブロッコリースプラウト・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル  |                       |
|       | 季節の果物               |  |                       |
| 7月3日  | 帆立の炊き込みご飯           | 米・玄米・帆立・人参・筍・ケール・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル  | ★和食系セット               |
| (火)   | ひじき入りつくねの磯部巻        | 鶏挽肉・鶏軟骨・玉葱・人参・牛蒡・万能葱・生姜・卵・ひじき・青のり・焼き海苔・片栗粉・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル   |                       |
| 自然探索B | 大根とたたききゅうりのサラダ      | 大根・きゅうり・赤ピーマン・株なめこ・レタス・オクラ・生姜・昆布・鰹節・みりん・三温糖・醤油・米酢・ごま油  |                       |
|       | いんげんと豆苗の味噌汁         | 玉葱・人参・いんげん・豆苗・長葱・干し海苔・昆布・鰹節・煮干し・味噌   |                       |
|       | 季節の果物               |  |                       |
| 7月4日  | ズッキーニのピラフ           | 米・玄米・ベーコン・ズッキーニ・黄ズッキーニ・玉葱・エリンギ・赤パプリカ・にんにく・バター・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル   | ★洋食系セット               |
| (水)   | カスレ                 | 豚肉・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・なす・セロリ・赤ピーマン・エリンギ・にんにく・パセリ・大豆・いんげん豆・ダイストマト・トマトケチャップ・白ワイン・パン粉・ローリエ・タイム・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル |                       |
| 自然探索C | ラディッシュとサラダほうれん草のサラダ | ラディッシュ・きゅうり・かぶ・じゃが芋・フリルレタス・サラダほうれん草・にんにく・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル   |                       |
|       | 小松菜と人参のスープ          | 玉葱・人参・小松菜・水菜・コーン・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル   |                       |
|       | 季節の果物               |  |                       |
| 7月5日  | ピリ辛炒飯               | 米・玄米・豚肉・もやし・ぶなしめじ・フナピー・赤パプリカ・チンゲン菜・人参・万能葱・にんにく・生姜・味噌・八丁味噌・豆板醤・鶏がら・酒・三温糖・醤油・塩・ごま油・サラダオイル                      | ★中華系セット               |
| (木)   | 酢鶏                  | 鶏肉・玉葱・人参・椎茸・筍・ピーマン・カラーピーマン・小松菜・卵・片栗粉・トマトケチャップ・酒・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル                                  |                       |
|       | 春雨とじゃこのサラダ          | 春雨・きゅうり・赤パプリカ・黄パプリカ・ミニトマト・サニーレタス・きくらげ・ちりめんじゃこ・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油                                       |                       |
|       | 春菊と絹豆腐のスープ          | 玉葱・人参・春菊・絹豆腐・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ  |                       |
|       | みかん寒天               | みかん100%ジュース・上白糖・寒天   |                       |
| 7月6日  | 鶏そぼろといり卵丼           | 米・玄米・鶏挽肉・人参・小松菜・生姜・卵・焼き海苔・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・塩・サラダオイル   | ★丼<br>★味噌汁椀<br>★小皿…3枚 |
| (金)   | ポークカツ 青しそおろしソース     | 豚肉・玉葱・人参・もやし・大根・大葉・貝割れ大根・卵・薄力粉・パン粉・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル  |                       |
|       | マカロニときゃべつのサラダ       | マカロニ・ハム・玉葱・きゃべつ・人参・きゅうり・クレソン・米酢・レモン果汁・三温糖・マヨネーズ・塩・コショウ・オリーブオイル   |                       |
|       | わかめと油揚げの味噌汁         | 玉葱・人参・長葱・油揚げ・わかめ・昆布・鰹節・煮干し・味噌  |                       |
|       | 季節の果物               |  |                       |

ランチ（給食）の食材は、ほとんどがその日の朝に配達されます。だいたい8時半ごろから作り始め、11時半ごろに出来上がります。年少組から配り、盛り付けは調理スタッフや年少組の副担任、英会話講師も手伝います。子ども達は、教師からその日のメニューの話聞きながら待ちます。ほとんどの子が行儀良くしています。年少の子ども達の中には、まだ箸やフォークを上手に使えない子もいますが、自分の食器に盛られた料理をおいしそうに食べています。