



Thyme Time Restaurant

No.6 2018/7/5 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
7月9日 (月) 自然探索A	ベーコンとしめじのピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・ぶなしめじ・エリンギ・赤パプリカ・ささぎ・パセリ・にんにく・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	米粉グラタン	鶏肉・マカロニ・玉葱・フナピー・フロッキー・パセリ・米粉・牛乳・バルメザンチーズ・バター・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	とうもろこしとかぶのサラダ	とうもろこし・かぶ・ラディッシュ・レタス・きゅうり・水菜・にんにく・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・サラダオイル	★スープカップ
	セロリとトマトのスープ	玉葱・人参・セロリ・トマト・きゃべつ・ズッキーニ・パセリ・にんにく・鶏がら・ダイストマト・バター・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	クインシーメロン		
7月10日 (火) 自然探索B	帆立とターツアイの炒飯	米・玄米・帆立・玉葱・人参・ターツアイ・小松菜・赤ピーマン・椎茸・長葱・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	ラム肉とケールの炒め物	ラム肉・玉葱・人参・ケール・もやし・牛蒡・生姜・片栗粉・豆板醤・白ごま・酒・醤油・黒砂糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	白菜とパプリカのナムル	白菜・赤パプリカ・黄パプリカ・セロリ・きゅうり・玉葱・水菜・長葱・鶏がら・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	卵とレタスのスープ	卵・玉葱・人参・レタス・きくらげ・小松菜・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	富士りんご		
7月11日 (水) 自然探索C	豚肉と貝割れ大根の麦入りご飯	米・玄米・押麦・豚肉・小松菜・椎茸・人参・フナピー・生姜・貝割れ大根・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	和食系セット
	さんまのフライ	さんま・きゃべつ・玉葱・人参・ケール・赤ピーマン・卵・薄力粉・パン粉・青のり・昆布・鰹節・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜とさつま芋のおかかマヨネーズ和え	小松菜・さつま芋・人参・きゅうり・黄パプリカ・マヨネーズ・三温糖・醤油・鰹節・塩	★味噌汁椀
	ささげとなすの味噌汁	なす・ささげ・玉葱・長葱・人参・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	らいでん西瓜		
7月12日 (木)	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・マッシュルーム・いんげん・にんにく・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・バター・ローリエ・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	新玉葱のキッシュ	ベーコン・新玉葱・人参・ほうれん草・エリンギ・ぶなしめじ・卵・牛乳・生クリーム・バルメザンチーズ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿
	きゃべつのコールスローサラダ	きゃべつ・きゅうり・赤ピーマン・黄パプリカ・レタス・水菜・とうもろこし・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	牛乳		★マグカップ
	さくらんぼ		
7月13日 (金)	ごまだれの冷やし中華	麺・鶏肉・きゅうり・もやし・ミニトマト・なす・長葱・生姜・きざみ海苔・白練りごま・白ごま・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・醤油・三温糖・米酢・塩・コショウ・ごま油	
	八宝菜	豚肉・木綿豆腐・玉葱・人参・エリンギ・カラーピーマン・筍・きくらげ・にんにくの芽・生姜・干し椎茸・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	水菜とラディッシュのサラダ	水菜・ラディッシュ・大根・レタス・トマト・ふのり・醤油・三温糖・米酢・塩・サラダオイル	★小皿…2枚
	すいかミルク寒天	すいか・牛乳・寒天・上白糖	※すいかミルク寒天は園のココットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
7月18日	鶏肉とこんにゃくの炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・椎茸・ケール・万能葱・油揚げ・ひじき・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★和食系セット
(水)	おからコロッケ	ウインナーソーセージ・おから・じゃが芋・玉葱・人参・卵・薄力粉・片栗粉・牛乳・パン粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	春菊の和風サラダ	春菊・レタス・サニーレタス・人参・赤ピーマン・トマト・にら・昆布・鰹節・みりん・醤油	
	三つ葉とえのきの味噌汁	えのき・なめこ・かぶ・玉葱・人参・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
7月20日	しらすとわかめの炒飯	米・玄米・しらす干し・わかめ・人参・長葱・えのき・エリンギ・チンゲン菜・万能葱・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(金)	豚肉とゴーヤのチャンプル	豚肉・木綿豆腐・ゴーヤ・玉葱・人参・にら・ケール・鰹節・鶏がら・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	オクラときゅうりの甘酢漬	きゅうり・オクラ・大根・赤パプリカ・黄パプリカ・米酢・三温糖・薄口醤油・塩	
	鶏肉とじゃが芋のミルクスープ	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・水菜・長葱・とうもろこし・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
7月23日	ズッキーニのパスタ	スパゲティ・鶏肉・ズッキーニ・玉葱・なす・ピーマン・黄パプリカ・エリンギ・バジル・パセリ・にんにく・バター・塩・コショウ・オリーブオイル	★洋食系セット
(月)	煮込みハンバーグカレー風味	合挽肉・玉葱・パセリ・パン粉・バター・卵・ナツメグ・ダイストマト・カレー粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	えびのヨーグルトサラダ	えび・人参・きゅうり・いんげん・水菜・ペパーリーフ・マヨネーズ・ヨーグルト・粒マスタード・薄力粉・酒・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
	ほうれん草と豆苗のスープ	玉葱・人参・ほうれん草・豆苗・かぶ・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	人参ケーキ	人参・強力粉・ベーキングパウダー・重曹・卵・三温糖・ざらめ・シナモン・レモン果汁・サラダオイル	
7月24日	ピッツァ マルゲリータ	玉葱・にんにく・バジル・薄力粉・強力粉・ドライイースト・牛乳・ダイストマト・トマトケチャップ・ローリエ・ナチュラルチーズ・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿 ★スープカップ ★小皿…2枚 ※ゼリーは園のココットで作ります
(火)	手羽元のフライドチキン	鶏手羽元・にんにく・生姜・卵・牛乳・薄力粉・強力粉・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・バジル・タイム・オレガノ・ローズマリー・塩・コショウ・サラダオイル	
合宿・夕食	マカロニサラダ	ハム・マカロニ・玉葱・赤パプリカ・きゅうり・レタス・水菜・ほうれん草・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	大根とケールのスープ	ベーコン・大根・ケール・玉葱・人参・貝割れ大根・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	カルピスマルクゼリー	カルピス・牛乳・レモン果汁・ゼラチン	
7月25日	梅と鰹節のおにぎり	米・玄米・大根菜・人参・ちりめんじゃこ・ひじき・鰹節・梅干し・醤油・白ごま・焼き海苔	★味噌汁椀 ★小皿…2枚
(水)	豚汁	豚肉・玉葱・人参・ふなしめじ・じゃが芋・大根・長葱・ケール・生姜・昆布・鰹節・味噌・サラダオイル	
合宿・朝食	季節の果物		

★合宿で幼稚園に泊まる子（年中・年長）は、夕食と朝食の食器を用意して下さい。

①主食皿（ピザ用）②スープカップ ③味噌汁椀 ④小皿…4枚

最近の天候の影響で、おおぞらファームの野菜の成長が少し遅れています。それでもサラダや浅漬けなど簡単なクッキングはしています。自分たちが育てた野菜は特別で、普段は野菜が苦手な子もおいしそうに食べています。