

# Thyme Time Restaurant

No.7 2018/7/19 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
8月20日	豚から揚げごままぶし丼	米・玄米・豚肉・きゃべつ・人参・焼き海苔・白ごま・黒ごま・薄力粉・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
(月)	筑前煮	鶏肉・人参・筍・牛蒡・さつまいも・枝豆・万能葱・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・サラダオイル	
	コリンキーとなすの浅漬け	コリンキー・白菜・なす・きゅうり・人参・茗荷・昆布・塩	
	小松菜と玉葱の味噌汁	小松菜・玉葱・人参・じゃが芋・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
8月22日	きのことピーマンのバターライス	米・玄米・玉葱・人参・フナピー・エリンギ・ケール・ピーマン・赤ピーマン・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 ★主食皿 ★スープカップ ★小皿…3枚
(水)	チキンナゲット	鶏肉・玉葱・卵・薄力粉・パン粉・バター・トマトケチャップ・ソース・酒・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
	水菜とブロッコリーのサラダ	水菜・ブロッコリー・きゅうり・ミニトマト・紫きょうぼろ・レタス・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	いんげんと豆苗のミルクスープ	いんげん・豆苗・玉葱・人参・黄パプリカ・小松菜・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
8月24日	鶏肉とケールのガーリック炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ケール・小松菜・長葱・生姜・にんにく・酒・みりん・味噌・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	中華系セット ★主食皿 ★スープカップ ★小皿…3枚
(金)	棒餃子	豚挽肉・えび・白菜・にら・大葉・椎茸・餃子の皮・薄力粉・片栗粉・鶏がら・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	パプリカとわかめのサラダ	わかめ・赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・きゅうり・人参・トマト・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	えのきとじゃが芋のスープ	玉葱・人参・えのき・じゃが芋・チンゲン菜・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		

タイム（給食）では、5人のスタッフが毎日料理を作っています。メニューによっては人手が足りなくなる時もあり、年少組の副担任が手伝いに入ることがあります。先日、年長組の子ども達が、調理室で料理を作っているところを見学しました。自分たちのランチが作られる様子を興味津々で見っていました。クッキングのある日は、子ども達も張り切っています。夏休み中に、旧あかしあ組（現在空き教室）を、子ども達のクッキングスタジオに改装します。スタジオの名前は「La cocina」（ラ コッシーナ）。スペイン語でキッチンのことです。子ども達使いやすい高さの調理台やシンクを設置します。2学期から使用します。



月日	メニュー	食 材	食 器
8月27日	枝豆と舞茸の炊き込みご飯	米・玄米・枝豆・人参・舞茸・椎茸・万能葱・ひじき・こんにゃく・黒ごま・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	和食系セット
(月)	帆立ととうもろこしのかき揚げ	帆立・とうもろこし・玉葱・人参・長葱・ケール・干しえび・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
自然探索	大根と紫玉葱の香味ドレッシングサラダ	大根・かぶ・トマト・きゅうり・紫玉葱・水菜・生姜・大葉・昆布・鰹節・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ	★味噌汁椀
年少	ふのりと人参の味噌汁	玉葱・人参・長葱・ふのり・貝割れ大根・万能葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月28日	えびとセロリのピラフ	米・玄米・えび・玉葱・人参・エリンギ・セロリ・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(火)	チキンのバジルマリネ焼き	鶏肉・赤パプリカ・黄パプリカ・なす・玉葱・ダイストマト・白ワイン・ガーリックパウダー・バジル・オレガノ・塩・コショウ・オリーブオイル	
自然探索	ベビーリーフとチーズのサラダ	ベビーリーフ・きゅうり・レタス・人参・トマト・玉葱・チーズ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
年中	ほうれん草と卵のスープ	玉葱・人参・ほうれん草・フナビー・じゃが芋・にんにく・卵・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
8月29日	にらと鶏肉の炒飯	米・玄米・鶏肉・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)	きくらげとターツァイのチャンプル	ハム・玉葱・人参・ターツァイ・ゴーヤ・きくらげ・赤ピーマン・ケール・鶏がら・鰹節・酒・薄口醤油・塩・ごま油・サラダオイル	
自然探索	大豆もやしと春雨のサラダ	春雨・大豆もやし・かぶ・リーフレタス・きゅうり・人参・ミニトマト・生姜・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩	
年長	もずくとカラーピーマンのスープ	もずく・玉葱・人参・えのき・小松菜・カラーピーマン・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
8月30日	豚しゃぶみぞれ冷やしうどん	麺・豚肉・大根・なす・ほうれん草・オクラ・ミニトマト・小松菜・長葱・わかめ・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★丼 ★小皿…3枚
(木)	冬瓜と鶏肉の煮物	鶏肉・冬瓜・じゃが芋・牛蒡・ふなしめじ・人参・かぶ・干し椎茸・ささげ・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
	塩もみきゃべつのしらす和え	きゃべつ・きゅうり・人参・赤ピーマン・にら・しらす干し・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	
	粒あん水ようかん	こしあん・粒あん・寒天	
8月31日	ピッツァ (モッツァレラトマト)	玉葱・にんにく・バジル・強力粉・薄力粉・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・モッツァレラチーズ・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	★洋食系セット
(金)	スパイシーフライドチキン	鶏肉・にんにく・生姜・卵・牛乳・バター・薄力粉・強力粉・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・タイム・バジル・オレガノ・ローズマリー・塩・コショウ・サラダオイル	
	ケールとマッシュルームのベーコンドレッシングサラダ	ベーコン・ケール・マッシュルーム・赤パプリカ・きゅうり・水菜・レタス・じゃが芋・玉葱・にんにく・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ズッキーニとふなしめじのスープ	ズッキーニ・玉葱・人参・ふなしめじ・フロッコリースプラウト・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		