

Thyme Time Restaurant

No.8 2018/8/29

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
9月3日	ナムル炒飯	米・玄米・豚肉・ターツァイ・赤パプリカ・人参・もやし・きゅうり・白菜・にんにく・生姜・味噌・八丁味噌・白ごま・酒・醤油・豆板醤・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	中華系セット
(月)	油淋鶏	鶏肉・ピーマン・カラーピーマン・長葱・にんにく・生姜・鶏がら・薄力粉・片栗粉・酒・醤油・三温糖・米酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年少親子遠足	春雨とわかめのサラダ	春雨・わかめ・セロリ・レタス・黄パプリカ・大根・赤かぶ・醤油・三温糖・黒酢・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	生姜スープ	玉葱・人参・生姜・白舞茸・長葱・いんげん・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・ごま油	★小皿…3枚
	富良野レッド(メロン)		
9月4日	鶏ごぼうの雑穀ご飯	米・玄米・アマランサス・黒豆・小豆・白麦・押麦・きび・黒米・緑米・赤米・もち米・あわ・ひえ・焙煎芽玄米・挽割り大豆・鶏肉・牛蒡・人参・三つ葉・こんにゃく・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・塩	和食系セット
(火)	ポークソテー 葱ソース	豚肉・長葱・赤ピーマン・玉葱・小松菜・にんにく・薄力粉・みりん・醤油・レモン果汁・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★ご飯茶碗
年中親子遠足	黒きゃべつと玉葱のマヨネーズ和え	黒きゃべつ・春菊・玉葱・人参・きゅうり・赤パプリカ・マヨネーズ・醤油・三温糖・鰹節・塩	★味噌汁椀
	さつま芋と麩の味噌汁	玉葱・人参・さつま芋・長葱・ケール(カーリー)・麩・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	スイカ		
9月5日	ドライマトライス	米・玄米・ウインナーソーセージ・ミニトマト・玉葱・人参・ブナビー・ケール(ロシアンレッド)・パセリ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	洋食系セット
(水)	ビーフコロッケ	牛挽肉・玉葱・人参・じゃが芋・卵・バター・薄力粉・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	★主食皿
年長親子遠足	きゃべつとコリンキーのサラダ	きゃべつ・きゅうり・サニーレタス・フリルレタス・コリンキー・水菜・いんげん・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	冬瓜とケールのスープ	ベーコン・冬瓜・玉葱・人参・ズッキーニ・ケール(コラード)・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	幸水梨		
9月6日	鶏肉とレタスの炒飯	米・玄米・鶏肉・レタス・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・小松菜・長葱・生姜・白ごま・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(木)	麻婆なす	豚挽肉・なす・長葱・もやし・ケール(コラード)・椎茸・万能葱・にんにく・生姜・片栗粉・味噌・八丁味噌・豆板醤・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・ごま油・サラダオイル	
	トマトと水菜のセロリドレッシングサラダ	トマト・ミニトマト・レタス・サニーレタス・水菜・きゅうり・玉葱・セロリ・粒マスタード・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	チンゲン菜とえのきのミルクスープ	ハム・玉葱・人参・チンゲン菜・白菜・えのき・鶏がら・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	
	とうもろこし		
9月7日	鮭ときゅうりのちらし寿司	米・玄米・鮭・大葉・きゅうり・みょうが・卵・きざみ海苔・昆布・米酢・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
(金)	鶏肉とこんにゃくの味噌煮	鶏肉・長芋・さつま芋・人参・牛蒡・万能葱・長葱・生姜・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・味噌	
	春菊とほうれん草のごま和え	春菊・ほうれん草・赤ピーマン・ブナビー・椎茸・ふなしめじ・小松菜・赤かぶ・白ごま・みりん・三温糖・薄口醤油	
	絹豆腐のお吸い物	絹豆腐・白舞茸・人参・三つ葉・とろろ昆布・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
	米粉のパウンドケーキ	米粉・ベーキングパウダー・豆乳・三温糖・サラダオイル・小豆	

月日	メニュー	食 材	食 器
9月10日	豚肉とズッキーニの ガーリックライス	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・ズッキーニ・エリンギ・マッシュルーム・にんにく・万能葱・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(月)	鶏肉のフリット トマトソース	鶏肉・玉葱・トマト・にんにく・バジル・薄力粉・ダイストマト・パルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
年少自然探索	サニーレタスとスプラウトのサラダ	玉葱・じゃが芋・サニーレタス・きゅうり・水菜・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・かぶ・にんにく・黒オリーブ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	パプリカと人参のスープ	玉葱・人参・ほうれん草・フナピー・赤パプリカ・黄パプリカ・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
9月11日	牛肉とケールの炒飯	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・蓮根・生椎茸・ケール(黒きゃべつ)・生姜・こんにゃく・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	★中華系セット
(火)	大根と豚肉の中華煮	豚肉・大根・人参・ピーマン・赤ピーマン・長葱・にんにく・生姜・干し椎茸・大豆・鶏がら・酒・醤油・オイスターソース・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
年中自然探索	ターツアイと白菜の 黒酢ドレッシングサラダ	ターツアイ・白菜・きゅうり・トマト・人参・黒酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油	
	きくらげと卵のスープ	玉葱・人参・きくらげ・レタス・卵・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月12日	焼きとうもろこしと枝豆の バター醤油ご飯	米・玄米・アマランサス・挽割り大豆・黒豆・小豆・白麦・押麦・きび・黒米・緑米・赤米・もち米・あわ・ひえ・焙煎芽玄米・とうもろこし・枝豆・蓮根・人参・小松菜・三つ葉・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・醤油・塩・バター	★和食系セット
(水)	ひじき入りつくね	鶏挽肉・玉葱・人参・椎茸・大葉・長葱・生姜・ひじき・卵・片栗粉・酒・みりん・三温糖・醤油・塩	
年長自然探索	かぶとたたききゅうりのサラダ	かぶ・きゅうり・株なめこ・レタス・おくら・赤ピーマン・生姜・昆布・鰹節・みりん・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油	
	小松菜と豚肉の味噌汁	豚肉・玉葱・人参・小松菜・長葱・じゃが芋・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
9月13日	ウインナーとエリンギの カレーピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・赤ピーマン・エリンギ・ケール(コラード)・ターメリック・カレー粉・バター・トマトケチャップ・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(木)	シーフードグラタン	いか・えび・帆立・玉葱・人参・パセリ・マカロニ・薄力粉・牛乳・生クリーム・バター・パルメザンチーズ・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	
	ブロッコリーとベビーリーフの サラダ	ブロッコリー・きゅうり・ベビーリーフ・トマト・レタス・枝豆・しゅうまいの皮・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	フナピーといんげんのスープ	玉葱・人参・フナピー・いんげん・ケール(カーリー)・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
9月14日	ジャージャー麺	麺・豚挽肉・玉葱・人参・筍・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・なす・生姜・にんにく・干し椎茸・片栗粉・鶏がら・味噌・八丁味噌・豆板醤・三温糖・醤油・オイスターソース・塩・ごま油・サラダオイル	★丼 ★小皿…3枚
(金)	中華風卵焼き	鶏挽肉・人参・万能葱・切干大根・卵・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・ごま油	
	豆苗とポテトのサラダ	じゃが芋・豆苗・トマト・きゅうり・きゃべつ・セロリ・サニーレタス・玉葱・粒マスタード・米酢・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	中華揚げごま団子	白玉粉・こしあん・上白糖・黒ごま・白ごま・サラダオイル	

7月(夏休み中)に、旧あかしあ組を改修して、クッキングスタジオ「La cocina」(ラ・コッシーナ、スペイン語でキッチンの意味)が誕生しました！子ども達のための調理室です。専用のシンクや調理台で、それぞれ一度に10人が使えます。これまでよりももっと食べ物や料理に興味を持ってほしいと思います。幼児の生活経験は、その子の生涯に影響を及ぼすものが多いのですが、中でも味覚は、幼児期に何を食ったか大いに関係があります。味覚は人が生きていく上でとても大事な感覚です。豊かな食体験は、成長に欠くことはできません。