

Thyme Time Restaurant

No.9 2018/9/12 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
9月18日	豚肉のスパイスライス	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・椎茸・赤パプリカ・黄パプリカ・枝豆・バター・カレー粉・パプリカ・ターメリック・塩・コショウ・ブラックペッパー・サラダオイル	洋食系セット
(火)	チキンとなすのトマト煮	鶏肉・玉葱・なす・フナビー・ミニトマト・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・バジル・オレガノ・パルメザンチーズ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
年中登山	サラダ菜とセロリのサラダ	サラダ菜・セロリ・トマト・玉葱・レタス・フリルレタス・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	白菜とハムのミルクスープ	ハム・玉葱・人参・白菜・じゃが芋・パセリ・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	洋梨		
9月19日	にらと玉葱のバター醤油ご飯	米・玄米・玉葱・人参・にら・小松菜・赤パプリカ・ぶなしめじ・長葱・にんにく・バター・醤油・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(水)	黒酢の酢豚	豚肉・玉葱・人参・椎茸・ピーマン・赤ピーマン・黄パプリカ・筍・ケール(コラード)・卵・片栗粉・トマトケチャップ・酒・醤油・三温糖・米酢・黒酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年長登山	ごぼうとわかめのサラダ	わかめ・ごぼう・もやし・人参・サニーレタス・トマト・水菜・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油	★スープカップ
	帆立と高菜のスープ	帆立・高菜・大根・玉葱・人参・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	ナイヤガラ(ぶどう)		
9月20日	卵と鶏そぼろのご飯	米・玄米・鶏挽肉・玉葱・人参・椎茸・黒きゃべつ・生姜・卵・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	和食系セット
(木)	豚肉と長芋の煮物	豚肉・大根・長芋・人参・蓮根・じゃが芋・ぶなしめじ・赤パプリカ・万能葱・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
年少登山	ケールの和風サラダ	ケール(カーリー)・かぶ・レタス・サニーレタス・ミニトマト・黄パプリカ・昆布・鰹節・みりん・米酢・三温糖・醤油	★味噌汁椀
	きゃべつと油揚げの味噌汁	玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・長葱・油揚げ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	サン津軽りんご		
9月21日	ボークキーマカレー	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・セロリ・トマト・赤ピーマン・いんげん・万能葱・にんにく・生姜・鶏がら・薄力粉・バター・ローリエ・トマトケチャップ・ソース・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
(金)	福神漬け	大根・蓮根・なす・人参・生姜・昆布・米酢・三温糖・醤油・塩	★カレー皿
	ポテトフライパセリ風味	じゃが芋・パセリ・ズッキーニ・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	人参とレタスのバジルドレッシングサラダ	人参・レタス・サニーレタス・リーフレタス・きゅうり・ミニトマト・赤ピーマン・バジル・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	★マグカップ
	バナナラッシー	バナナ・ヨーグルト・牛乳・三温糖・レモン果汁	

月日	メニュー	食 材	食 器
9月25日 (火) 年中自然探索	豚肉と貝割れ大根の混ぜご飯	米・玄米・豚肉・チンゲン菜・椎茸・人参・フナピー・貝割れ大根・生姜・酒・みりん・醤油・三温糖・白ごま・塩・サラダオイル	★和食系セット
	鶏の照り焼き	鶏肉・長葱・きゃべつ・人参・黒きゃべつ・酒・みりん・醤油・三温糖・片栗粉・塩・コショウ・サラダオイル	
	レタスと赤ピーマンのサラダ	レタス・水菜・きゅうり・蓮根・赤ピーマン・トマト・昆布・鰹節・米酢・みりん・三温糖・醤油	
	干し海苔と三つ葉の味噌汁	玉葱・人参・三つ葉・長葱・干し海苔・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
9月26日 (水) 年長自然探索	きゃべつとベーコンのピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・きゃべつ・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	チーズインポークカツ	豚肉・人参・ズッキーニ・大葉・スライスチーズ・卵・薄力粉・パン粉・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	
	ベビーリーフと大豆のアンチョビドレッシングサラダ	ベビーリーフ・レタス・ケール(カーリー)・大豆・きゅうり・人参・水菜・にんにく・バジル・アンチョビ・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	
	なすとトマトのスープ	玉葱・人参・セロリ・トマト・なす・きゃべつ・にんにく・パセリ・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	
	季節の果物		
9月27日 (木) 年少自然探索	チンゲン菜とじゃこの炒飯	米・玄米・ハム・玉葱・チンゲン菜・とうもろこし・赤パプリカ・ちりめんじゃこ・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	厚揚げとえびのチリソース	鶏肉・えび・木綿豆腐・なす・カラーピーマン・ケール(ロシアンレッド)・長葱・生姜・にんにく・薄力粉・片栗粉・鶏がら・トマトケチャップ・豆板醤・酒・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	
	中華風豚しゃぶサラダ	豚肉・きゃべつ・レタス・きゅうり・ミニトマト・大葉・鶏がら・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	もずくとオクラのスープ	もずく・ターツァイ・オクラ・玉葱・人参・じゃが芋・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月28日 (金)	鶏のおこわ	米・もち米・鶏肉・牛蒡・人参・大豆・油揚げ・ひじき・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	和食系セット
	蓮根のはさみ揚げ	豚挽肉・蓮根・人参・長葱・椎茸・生姜・卵・片栗粉・薄力粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	コリンキーとセロリの酢の物	コリンキー・セロリ・人参・大根・きゅうり・昆布・鰹節・米酢・三温糖・薄口醤油・塩	★味噌汁椀
	丘ひじきとふのりの味噌汁	玉葱・人参・かぶ・丘ひじき・長葱・ふのり・水菜・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…2枚
	さつま芋の豆乳プリン	さつま芋・豆乳・牛乳・生クリーム・三温糖・ゼラチン	※豆乳プリンは園のコットで作ります

北海道では、過去最大の地震で、大きな被害を受けました。幸い幼稚園は、停電のため2日間の休園で、今週からは平常通りの活動に戻りました。ただ、ランチの食材に関しては、まだ入手困難なものもあり、いろいろ手立てを考えて、何とかメニュー通りの料理を子ども達に提供しようと、調理スタッフが頑張っています。