



Thyme Time Restaurant

No.1 2019/4/18 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
4月23日 (火)	カレーピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・ぶなしめじ・赤ピーマン・スナップえんどう・パセリ・カレー粉・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	春キャベツ入りのハンバーグ	合挽肉・春キャベツ・玉葱・人参・卵・牛乳・パン粉・バター・ナツメグ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	マカロニとコーンのマヨネーズサラダ	マカロニ・玉葱・人参・レタス・きゅうり・コーン・パセリ・卵・三温糖・マヨネーズ・塩・コショウ・オリーブオイル	★スूपカップ
	じゃが芋のスープ	じゃが芋・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	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	※カルピスマルクゼリーは園のココットで作ります
4月24日 (水)	ビビンバ丼	米・玄米・豚肉・人参・ちやし・ほうれん草・長葱・にんにく・小松菜・生姜・白ごま・卵・焼き海苔・醤油・酒・みりん・八丁味噌・味噌・三温糖・豆板醤・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
	かぶとカラーピーマンの炒め物	かぶ・ブロッコリー・カラーピーマン・玉葱・にんにく・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★スूपカップ
	トマトとわかめサラダ	きゃべつ・わかめ・ぶりのり・レタス・水菜・トマト・春菊・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油	★小皿…3枚
	豆腐とターツァイのスープ	木綿豆腐・ターツァイ・ぶなしめじ・人参・長葱・干し椎茸・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	サンフルーツ		
4月25日 (木)	五日炊き込みご飯	米・玄米・人参・牛蒡・舞茸・こんにゃく・干し椎茸・絹さや・昆布・鰹節・醤油・酒・みりん・三温糖・塩・サラダオイル	和食系セット
	鶏のから揚げ ごま風味	鶏肉・生姜・にんにく・白ごま・黒ごま・卵・薄力粉・片栗粉・醤油・酒・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	切干大根のサラダ	切干大根・小松菜・人参・赤ピーマン・きゅうり・トマト・レタス・醤油・三温糖・米酢・サラダオイル	★味噌汁碗
	さつま芋と豆苗のミルク味噌汁	さつま芋・玉葱・人参・豆苗・長葱・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・牛乳・味噌	★小皿…3枚
	富士(りんご)		
4月26日 (金)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・いんげん・ローリエ・オレガノ・ダイス・トマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バルメサンチーズ・バター・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	ほうれん草のキッシュ	鶏肉・ほうれん草・玉葱・卵・生クリーム・バルメサンチーズ・バター・ナツメグ・塩・コショウ・サラダオイル	★スूपカップ
	帆立とブロッコリーのサラダ	帆立・ブロッコリー・かぶ・カラーピーマン・きゅうり・人参・にんにく・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	大根と菜ばなのスープ	大根・玉葱・人参・菜ばな・豆苗・パセリ・鶏がら・塩・コショウ	★マグカップ
	牛乳		
5月7日 (火) 自然探索B	鶏肉と葱の炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ターツァイ・長葱・赤ピーマン・ぶなしめじ・万能葱・にんにく・生姜・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	春巻き	豚肉・玉葱・人参・筍・干し椎茸・春巻きの皮・片栗粉・薄力粉・酒・醤油・三温糖・鶏がら・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	チンゲン菜と白菜の黒酢ドレッシングサラダ	白菜・チンゲン菜・人参・きゅうり・トマト・ささぎ・黒酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	★スूपカップ
	もずくにとらのスープ	もずく・玉葱・にら・赤ピーマン・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	季節の果物		
5月8日 (水) 自然探索C	青菜と梅のご飯	米・玄米・小松菜・ほうれん草・大根菜・人参・梅干し・黒ごま・白ごま・塩	★和食系セット
	新玉葱のロールカツ	豚肉・新玉葱・大根・卵・薄力粉・パン粉・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	ささぎとレタスのサラダ	ささぎ・カラーピーマン・ミニトマト・レタス・サニーレタス・かぶ・昆布・鰹節・米酢・みりん・醤油・三温糖	
	筍と油揚げの味噌汁	玉葱・人参・筍・三つ葉・油揚げ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
5月9日 (木) 自然探索A	ウインナーのガーリックライス	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・アスパラ・エリンギ・にんにく・パセリ・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	タンダーリーチキン	鶏肉・きゃべつ・人参・パセリ・カレー粉・パプリカ・ターメリック・クミン・ヨーグルト・塩・コショウ・サラダオイル	
	ペペリーフとスナップえんどうのサラダ	ペペリーフ・レタス・スナップえんどう・きゅうり・トマト・ミニトマト・紫きゃべつ・玉葱・にんにく・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	フナビーとスプラウトのスープ	玉葱・人参・フナビー・じゃが芋・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月10日 (金)	ちやし炒飯	米・玄米・牛挽肉・ちやし・長葱・小松菜・人参・エリンギ・にら・生姜・にんにく・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	酢豚	豚肉・玉葱・人参・生椎茸・筍・ピーマン・カラーピーマン・チンゲン菜・卵・片栗粉・トマトケチャップ・米酢・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春雨とハムのサラダ	ハム・春雨・大根・きゅうり・赤ピーマン・レタス・サニーレタス・長葱・生姜・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩	★スूपカップ
	かぶとえのきのスープ	玉葱・人参・きくらげ・ターツァイ・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…2枚
	みかんゼリー	オレンジ&温州みかん100%ジュース・三温糖・ゼラチン	※みかんゼリーは園のココットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
5月13日 (月) 自然探索A	鶏そぼろと椎茸の混ぜご飯	米・玄米・鶏挽肉・玉葱・人参・椎茸・にら・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
	豚肉とこんにやくの煮物	豚肉・こんにやく・ぶなしめじ・人参・小松菜・牛蒡・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・味噌・サラダオイル	
	納豆と三つ葉の和え物	納豆・長芋・ほうれん草・三つ葉・赤ピーマン・大葉・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・醤油	
	ズッキーニのくずき生姜風味汁	木綿豆腐・玉葱・人参・ズッキーニ・生姜・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・サラダオイル	
	季節の果物		
5月14日 (火) 自然探索B	キャロットライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・枝豆・にんにく・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	ココロ野菜のミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・コーン・卵・牛乳・パン粉・バター・トマトケチャップ・ソース・赤ワイン・ナツメグ・オレガノ・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	セロリとカラビーマンのサラダ	セロリ・きゅうり・カラビーマン・かぶ・トマト・レタス・にんにく・黒オリーブ・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	
	ベーコンと大根のミルクスープ	ベーコン・玉葱・人参・大根・きゃべつ・貝割れ大根・万能葱・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ	
	季節の果物		
5月15日 (水) 自然探索C	えび炒飯	米・玄米・えび・帆立・玉葱・人参・チンゲン菜・長葱・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	蒸し鶏のきのこあんかけ	鶏肉・長葱・生姜・えのき・人参・ぶなしめじ・万能葱・干し椎茸・きくらげ・片栗粉・鶏がら・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	長芋ときゅうりのサラダ	長芋・きゅうり・かぶ・人参・レタス・赤ピーマン・大根・生姜・酒・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	香菊と卵のスープ	玉葱・人参・にら・香菊・卵・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
5月16日 (木)	焼き鮭の混ぜご飯	米・玄米・鮭・牛蒡・人参・大葉・生姜・万能葱・黒ごま・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩	★和食系セット
	アスパラと玉葱のかき揚げ	アスパラ・玉葱・人参・赤ピーマン・三つ葉・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・醤油・塩・サラダオイル	
	小松菜の和風サラダ	小松菜・レタス・サニーレタス・人参・トマト・わかめ・しらす・油揚げ・昆布・鰹節・みりん・醤油	
	ぶきと絹さやの味噌汁	ぶき・舞茸・大根・人参・絹さや・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	人参蒸しパン	人参・卵・牛乳・上白糖・薄力粉・ベーキングパウダー・サラダオイル	
5月17日 (金)	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・ブラウンマッシュルーム・いんげん・にんにく・薄力粉・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・ローリエ・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿 ★小皿…3枚 ★マグカップ
	ホテトのチーズ焼き	ウィンナーソーセージ・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・パセリ・パン粉・生クリーム・バルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	
	サラダほうれん草のバジルドレッシングサラダ	サラダほうれん草・玉葱・レタス・サニーレタス・水菜・きゅうり・プロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・にんにく・バジル・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・オリーブオイル	
	牛乳		
	季節の果物		

4月23日(火)からランチが(給食)が始まります。おそろ幼稚園では、「食べる」ことをとても大事にしています。1年間に約700種類のメニューを作ります。(手作りのデザートを含み、果物は含んでいません)食材もできるだけ安全なものを選んでいきます。子ども達に安心して美味しい料理を食べてほしいのです。まだ食物体験の少ない幼児の時だからこそ、本物の味を知らせたいと思います。食事のマナーも教えています。強制的に食べさせたりしません。(全部食べないと遊べないなどは、言いません)嫌いなものは「一口だけでも食べてみたら?」と言うだけにしています。調理スタッフ5名が作ります。年少組から順番に、調理スタッフが中心となって配膳します。配膳は、教師や英会話講師も手伝います。

また、園で使用しているロースハムとウィンナーソーセージは、学校給食用として製造されている商品で、無塩せき(発色剤不使用)のものです。