



Thyme Time Restaurant

No.11 2019/10/24 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月28日	鶏肉と油揚げの炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・椎茸・三つ葉・ひじき・油揚げ・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	和食系セット
(月)	かぼちゃコロッケ	豚挽肉・かぼちゃ・玉葱・人参・卵・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
年少自然探索	小松菜とフナピーのサラダ	小松菜・フナピー・レタス・サニーレタス・人参・赤ピーマン・トマト・きゅうり・昆布・鰹節・みりん・醤油	★味噌汁椀
	麩ときゃべつの味噌汁	麩・きゃべつ・玉葱・人参・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	昂林(りんご)		
10月29日	鶏肉とエリンギのバターライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・小松菜・ケール(黒きゃべつ)・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
(火)	ミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・ほうれん草・卵・牛乳・チーズ・パン粉・ナツメグ・オレガノ・トマトケチャップ・ソース・赤ワイン・バター・三温糖・塩・コショウ	★主食皿
年中自然探索	カラーピーマンとベビーリーフのサラダ	カラーピーマン・ベビーリーフ・かぶ・きゅうり・レタス・黒オリーブ・りんご酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	大根と豆苗のスープ	大根・豆苗・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	★小皿…3枚
	新高梨		
10月30日	卵とにらの炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・ふなしめじ・にら・長葱・生姜・万能葱・卵・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(水)	鶏肉となすのチリソース	鶏肉・なす・赤パプリカ・黄パプリカ・長葱・生姜・にんにく・枝豆・薄力粉・片栗粉・トマトケチャップ・豆板醤・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年長自然探索	春菊とわかめのサラダ	わかめ・春菊・レタス・トマト・きゅうり・人参・春雨・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	ターツァイと帆立のスープ	帆立・ターツァイ・玉葱・人参・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	スチューベン(ぶどう)		
10月31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・小松菜・卵・昆布・米酢・三温糖・塩・サラダオイル	
(木)	大豆入り筑前煮	鶏肉・人参・筍・牛蒡・万能葱・ケール(コラード)・干し椎茸・大豆・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
	ささぎと玉葱の干し海苔和え	ささぎ・玉葱・人参・きゅうり・トマト・レタス・干し海苔・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	
	舞茸と三つ葉のお吸い物	舞茸・たもぎ茸・三つ葉・人参・長葱・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
	庄内柿		
11月1日	ポテトサラダロールサンド	パン・じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・レタス・パセリ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
(金)	煮込みハンバーグ カレー風味	合挽肉・玉葱・人参・パセリ・卵・牛乳・パン粉・ナツメグ・カレー粉・ダースト・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	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・マッシュルーム・ケール(カーリー)・赤パプリカ・きゅうり・サニーレタス・レタス・玉葱・コーン・にんにく・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★マグカップ
	牛乳		★小皿…2枚
	角切りりんご寒天ゼリー	りんご・りんご100%ジュース・レモン果汁・上白糖・寒天	※角切りりんご寒天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
11月5日 (火)	チンゲン菜としらすの炒飯	米・玄米・ハム・玉葱・チンゲン菜・赤パプリカ・ケール(黒きゃべつ)・長葱・生姜・コーン・しらす干し・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	鶏肉の甘酢あんかけ	鶏肉・玉葱・人参・長葱・カラーピーマン・ケール(カーリー)・干し椎茸・薄力粉・片栗粉・鶏がら・酒・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	豚肉と白菜のサラダ	豚肉・白菜・人参・きゅうり・レタス・ミニトマト・きくらげ・鶏がら・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	もずくとしめじのスープ	もずく・玉葱・人参・ぶなしめじ・エリンギ・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
11月6日 (水)	牛丼	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・白菜・舞茸・えのき・長葱・生姜・三つ葉・白滝・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
	根菜の塩きんぴら	豚肉・牛蒡・蓮根・大根・人参・さつまいも・こんにゃく・万能葱・白ごま・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	ケールとトマトの生食ドレッシングサラダ	ケール(カーリー)・ミニトマト・かぶ・きゅうり・水菜・レタス・リーフレタス・生姜・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	豆腐と長葱のミルク味噌汁	木綿豆腐・長葱・玉葱・人参・ぶなしめじ・ケール(黒きゃべつ)・昆布・鰹節・煮干し・牛乳・味噌	
	季節の果物		
11月7日 (木)	えびピラフ	米・玄米・えび・玉葱・人参・マッシュルーム・カラーピーマン・エリンギ・パセリ・バター・白ワイン・鶏がら・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・じゃが芋・フナピー・小松菜・パセリ・米粉・牛乳・バター・白ワイン・パルメザンチーズ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ブロッコリーといかのサラダ	いか・ブロッコリー・きゅうり・レタス・フリルレタス・赤ピーマン・玉葱・にんにく・黒オリーブ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	もやしと水菜のスープ	もやし・水菜・玉葱・人参・かぶ・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
11月8日 (金)	長芋とベーコンの混ぜご飯	米・玄米・ベーコン・長芋・人参・ケール(黒きゃべつ)・万能葱・白ごま・ひじき・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油	★中華系セット
	豚肉の中華風天ぷら	豚肉・かぼちゃ・生姜・卵白・片栗粉・酒・醤油・ごま油・サラダオイル	
	赤かぶときゅうりの酢の物	赤かぶ・きゅうり・大根・人参・セロリ・ケール(コラード)・昆布・米酢・薄口醤油・三温糖・塩	
	玉葱とパプリカのスープ	玉葱・人参・水菜・赤パプリカ・黄パプリカ・卵黄・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ごまクッキー	薄力粉・三温糖・黒ごま・塩・牛乳・サラダオイル	

ランチ(給食)で使っている玉葱についてお話しします。玉葱は多くの料理に食材として使われていますが、当園では時期にもよりますが、できるだけ無農薬栽培の玉葱を使うようにしています。日本で初めて玉葱が栽培されたのは、明治の初期、札幌村(現在の丘珠)です。現在北海道では日本で栽培する玉葱の半分以上を生産しています。玉葱=農薬というイメージがありますが、農家の中にはとても手のかかる無農薬栽培に挑戦している人もいて、当園で仕入れている農園も、そのうちのひとつです。また、明治10年に札幌農学校に着任したブルックス博士が「札幌黄」の原種と言われる「イエロー・グローブ・ダンパース」を持ってきたと言われていますが、この品種は病気に弱く、形も不揃いになりがちで日持ちもしないため、現在ではほとんど栽培されなくなっています。しかし、肉厚で甘みも強いいため、一部のレストランなどで使われており、この農園でも栽培していますので、11月下旬のランチで「札幌黄の豚ロールフライ」をメニューに入れます。昨年も子ども達に食べてもらいましたが、甘くてとても美味しいと言っていました。