



Thyme Time Restaurant

No.12 2019/11/7 おおぞら幼稚園

| 月日 | メニュー | 食 材 | 食 器 |
|---------------|---------------------|--|--------------|
| 11月12日 (火) | 炒り卵と黒きゃべつの麦入りご飯 | 米・玄米・麦・卵・(ケール) 黒きゃべつ・大根菜・小松菜・人参・万能葱・焼き海苔・鰹節・醤油・三温糖・塩・サラダオイル | 和食系セット |
| | 豚肉とじゃが芋の味噌バター煮 | 豚肉・玉葱・じゃが芋・なす・小松菜・生姜・にんにく・コーン・黒ごま・バター・味噌・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル | ★ご飯茶碗 |
| | 水菜とレタスのじゃこドレッシングサラダ | 水菜・きゅうり・レタス・リーフレタス・トマト・赤かぶ・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・米酢・みりん・醤油・三温糖 | ★味噌汁椀 |
| | 春菊のお吸い物 | 春菊・椎茸・人参・長葱・冷麦・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩 | ★小皿…3枚 |
| | ぐんま名月(りんご) | | |
| 11月13日 (水) | コーンのガーリックライス | 米・玄米・コーン・玉葱・人参・エリンギ・赤ピーマン・ケール(コラード)・パセリ・にんにく・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル | 洋食系セット |
| | ミートボール | 合挽肉・玉葱・人参・パセリ・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・赤ワイン・トマトケチャップ・バター・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル | ★主食皿 |
| | サラダ菜とセロリのサラダ | サラダ菜・セロリ・トマト・レタス・水菜・ささぎ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル | ★スープカップ |
| | 小松菜とかぶのスープ | 小松菜・かぶ・玉葱・人参・カラーピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル | ★小皿…3枚 |
| | ラ・フランス(洋梨) | | |
| 11月14日 (木) | 牛肉と蓮根の混ぜご飯 | 米・玄米・牛肉・蓮根・人参・生姜・万能葱・干し椎茸・白滝・白ごま・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル | 中華系セット |
| | 焼き餃子 | 豚挽肉・きゃべつ・にら・卵・餃子の皮・薄力粉・鶏がら・酒・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル | ★主食皿 |
| | きくらげと大豆ちやしのサラダ | 大豆ちやし・きくらげ・大根・きゅうり・トマト・長葱・生姜・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩 | ★スープカップ |
| | チンゲン菜とえのきのミルクスープ | ハム・チンゲン菜・えのき・玉葱・人参・白菜・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル | ★小皿…3枚 |
| | 富有柿 | | |
| 11月15日 (金) | かしわうどん | 麺・鶏肉・人参・椎茸・長葱・ほうれん草・昆布・鰹節・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩 | ★丼 ★小皿…3枚 |
| | えび入り卵焼き | 卵・えび・人参・筍・万能葱・わかめ・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル | |
| | かぶとトマトのサラダ | かぶ・トマト・ミニトマト・きゅうり・水菜・レタス・昆布・鰹節・米酢・みりん・醤油・三温糖 | |
| | 抹茶まんじゅう | 抹茶・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・こしあん | |

| 月日 | メニュー | 食 材 | 食 器 |
|--------|------------------|--|-------------------------|
| 11月19日 | ラム肉のピラフ | 米・玄米・ラム肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ピーマン・カラーピーマン・ケール(黒きゃべつ)・パセリ・にんにく・白ワイン・バター・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル | ★洋食系セット |
| (火) | かぼちゃとチキンのチーズ焼き | 鶏肉・かぼちゃ・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・パルメザンチーズ・生クリーム・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | サニーレタスとヤーコンのサラダ | ヤーコン・レタス・サニーレタス・きゅうり・水菜・玉葱・黄パプリカ・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | ブロッコリーのスープ | ブロッコリー・玉葱・人参・きゃべつ・コーン・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつ・スプラウト・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | 季節の果物 | | |
| 11月20日 | 三色ナムルのピピン丼 | 米・玄米・豚肉・もやし・小松菜・人参・大根・ケール(黒きゃべつ)・長葱・にんにく・生姜・白ごま・酒・みりん・米酢・三温糖・醤油・味噌・八丁味噌・豆板醤・塩・ごま油・サラダオイル | ★丼 ★スープカップ ★小皿…3枚 |
| (水) | さんまの南蛮漬け | さんま・長葱・セロリ・玉葱・ピーマン・赤パプリカ・人参・生姜・薄力粉・片栗粉・白ごま・昆布・鰹節・みりん・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル | |
| | 長芋と赤かぶのサラダ | 長芋・きゅうり・赤かぶ・人参・レタス・生姜・薄口醤油・塩・酒・コショウ・サラダオイル | |
| | 春雨とエリンギのスープ | 春雨・玉葱・エリンギ・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ | |
| | 季節の果物 | | |
| 11月21日 | 舞茸と昆布の炊き込みご飯 | 米・玄米・舞茸・人参・ケール(黒きゃべつ)・ふき・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩 | ★和食系セット |
| (木) | 札幌黄のロール巻フライ | 豚肉・札幌黄(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 | |
| | ほうれん草とかぶのマヨネーズ和え | ほうれん草・小松菜・かぶ・赤ピーマン・きゅうり・ケール(コラード)・昆布・鰹節・醤油・三温糖・マヨネーズ | |
| | 豆腐と長葱の豆乳味噌汁 | 木綿豆腐・玉葱・人参・長葱・ふなしめじ・万能葱・昆布・鰹節・煮干し・豆乳・味噌 | |
| | 季節の果物 | | |
| 11月22日 | ウインナーとパセリのバターライス | 米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・赤パプリカ・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル | ★洋食系セット |
| (金) | ポークソテー きのごソース | 豚肉・ふなしめじ・えのき・舞茸・人参・万能葱・にんにく・薄力粉・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・バター・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | きゅうりとコーンのサラダ | きゅうり・コーン・玉葱・人参・レタス・リーフレタス・大豆・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | きゃべつとケールのスープ | 玉葱・人参・きゃべつ・エリンギ・ケール(カーリー)・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル | |
| | アップルケーキ | りんご・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・卵・バター・牛乳 | |

11月6日(水)手稲山に初雪が降りました。例年より2週間遅いとの事です。園庭の樹木は一本だけ松の木ですが、他の50本ほどはすべて落葉樹です。半数位が紅葉しています。一番早くに紅葉し始めたミズナラ(どんぐり)の木は、もうすっかり葉が落ちました。おおぞらファームもきれいに片づけて、来春まで長い休みに入りました。冬の間は、子ども達の遊び場になります。