

Thyme Time Restaurant

No.15 2019/12/18

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
1月21日	コーンとエリンギのライス	米・玄米・玉葱・人参・コーン・エリンギ・にんにく・パセリ・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(火)	シーフードグラタン	いか・えび・帆立・玉葱・人参・マッシュルーム・ブナピー・パセリ・マカロニ・薄力粉・バター・牛乳・生クリーム・バルメサンチーズ・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	スプラウトと水菜のサラダ	ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・水菜・玉葱・きゅうり・レタス・ミニトマト・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	★スープカップ
	チキンとパプリカのスープ	鶏肉・玉葱・人参・赤パプリカ・黄パプリカ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	季節の果物		
1月22日	牛肉ときくらげの炒飯	米・玄米・牛挽肉・玉葱・人参・蓮根・生姜・椎茸・きくらげ・万能葱・白滝・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	中華系セット
(水)	根菜の酢豚	豚肉・玉葱・人参・筍・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・チンゲン菜・干し椎茸・卵・片栗粉・トマトケチャップ・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
	春雨と錦糸卵の甘酢和え	ハム・春雨・玉葱・人参・きゅうり・卵・白ごま・米酢・薄口醤油・三温糖・塩	★スープカップ
	ターツァイと白菜のスープ	ターツァイ・白菜・玉葱・人参・えのき・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	季節の果物		
1月23日	焼き鯖のちらし寿司	米・玄米・鯖・人参・きゅうり・みょうが・大葉・生姜・白ごま・きざみ海苔・米酢・三温糖・塩	和食系セット
(木)	長芋入り筑前煮	鶏肉・長芋・人参・筍・牛蒡・こんにゃく・干し椎茸・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	しめじと小松菜のごま和え	しめじ・ブナピー・椎茸・小松菜・春菊・赤ピーマン・白すりごま・みりん・薄口醤油・三温糖	★味噌汁椀
	とろろ昆布と舞茸のお吸い物	舞茸・人参・三つ葉・かぶ・とろろ昆布・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★小皿…3枚
	季節の果物		
1月24日	ホットドッグ	パン・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・きゃべつ・にんにく・ダイストマト・バジル・オレガノ・バター・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
(金)	モッツアレラチーズのオープンオムレツ	じゃが芋・玉葱・トマト・バジル・卵・生クリーム・モッツアレラチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	サニーレタスとブロッコリーのサラダ	ブロッコリー・サニーレタス・レタス・きゅうり・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	★スープカップ
	セロリとなすのスープ	玉葱・人参・セロリ・かぶ・なす・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトゼリー	ヨーグルト・牛乳・上白糖・ゼラチン	※ヨーグルトゼリーは園のコットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
1月28日	レタスとじゃこの炒飯	米・玄米・玉葱・人参・長葱・レタス・ちりめんじゃこ・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(火)	ラム肉のピリ辛炒め	ラム肉・きゃべつ・人参・もやし・チンゲン菜・ピーマン・赤ピーマン・生姜・白ごま・片栗粉・豆板醤・黒砂糖・酒・醤油・黒酢・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	中華風豚しゃぶサラダ	豚肉・レタス・サニーレタス・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	
	卵と椎茸のスープ	卵・玉葱・人参・椎茸・小松菜・きくらげ・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
1月29日	みそかつ丼	米・玄米・豚肉・人参・きゃべつ・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・味噌・八丁味噌・酒・みりん・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼 ★味噌汁椀 ★小皿…3枚
(水)	ふきとこんにゃくの炒め物	ふき・筍・こんにゃく・赤ピーマン・豆板醤・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	
	かぶときゅうりの酢の物	かぶ・大根・人参・きゅうり・黄パプリカ・大葉・生姜・昆布・鰹節・米酢・薄口醤油・三温糖・塩	
	玉葱とふのりの和風汁	玉葱・人参・ふなしめじ・長葱・ふのり・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩・ごま油・サラダオイル	
	季節の果物		
1月30日	バターチキンカレー	米・玄米・鶏肉・玉葱・にんにく・生姜・バター・ヨーグルト・ダイストマト・カレー粉・ターメリック・クミン・パプリカ・コリアンダー・三温糖・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿 ★マグカップ ★小皿…3枚
(木)	ポテトチップス	じゃが芋・塩・サラダオイル	
	マカロニときゃべつのサラダ	マカロニ・人参・きゅうり・きゃべつ・レタス・赤パプリカ・玉葱・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
	牛乳		
	季節の果物		
1月31日	えびとにらの炒飯	米・玄米・えび・玉葱・人参・にら・長葱・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(金)	麻婆豆腐	豚挽肉・木綿豆腐・椎茸・長葱・生姜・にんにく・味噌・八丁味噌・豆板醤・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	
	もやしと大根のサラダ	もやし・大根・きゅうり・人参・レタス・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	さつま芋とささぎのミルクスープ	鶏肉・玉葱・人参・さつま芋・ささぎ・万能葱・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	マーラーカオ	卵・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・生クリーム・黒ごま・サラダオイル	

札幌の根雪、最も早かったのは1998年11月10日、最も遅かったのは2009年12月14日と記録されています。今年是最遅の記録をあっさりと更新してしまいました。北国の子ども達は、冬に雪がないと外で遊べません。そろそろ雪が待ち遠しくなってきました。

