



# Thyme Time Restaurant

No.16 2020/1/30 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
2月4日 (火)	大根ご飯	米・玄米・大根・生薑・人参・小松菜・三つ葉・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・三温糖・塩	和食系セット
	鶏つくね	鶏皮肉・玉葱・人参・万能葱・生姜・卵・ひじき・青のり・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラタオイル	★ご飯茶碗
	紫玉葱とシタスのサラダ	シタス・サニーシタス・玉葱・紫玉葱・水菜・ブロッコリー・ミニトマト・きょうろり・昆布・鰹節・米酢・みりん・醤油・三温糖	★味噌汁椀
2月5日 (水)	干しのりとしゃが芋の味噌汁	じゃが芋・玉葱・人参・長葱・ぶなしめじ・貝割れ大根・干しのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	八朔		
	鶏肉とマッシュルームのピラウ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ぶなしめじ・パセリ・にんにく・白ワイン・バター・塩・コショウ・サラタオイル	洋食系セット
2月6日 (木)	長芋とエリンギのチーズフリット	長芋・エリンギ・なす・卵・薄力粉・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	ブロッコリーとさびのサラダ	えび・ブロッコリー・シタス・ペペーロン・人参・きょうろり・ミニトマト・パセリ・白ワイン・粒マスタード・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オイル	★スーパカツプ
	白菜と玉葱のミルクスーパ	白菜・玉葱・人参・じゃが芋・水菜・バター・牛乳・鶏からし・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
2月7日 (金)	シヨナゴールド (ゆんご)		
	五目塩ラーメン	種・いか・帆立・ちやし・人参・きやへつ・椎茸・きくらげ・長葱・にんにく・生姜・鶏からし・鰹骨・昆布・煮干し・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
	チンジャオロース	豚肉・ピーマン・卵・じゃが芋・エリンギ・人参・片栗粉・鶏からし・酒・醤油・オリーブオイル・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
2月7日 (金)	ささみと鶏みほつれん草のごまドレッシングサラダ	ささみ・鶏みほつれん草・シタス・リーフシタス・きょうろり・赤ピーマン・ミニトマト・白すりごま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	
	抹茶小豆蒸しパン	小豆・卵・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・牛乳・抹茶・サラダオイル	
	豚肉とごんにゃくの炊き込みご飯	米・玄米・豚肉・ごんにゃく・人参・椎茸・三つ葉・油揚げ・ひじき・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
2月7日 (金)	真かすへの煮つけ	真かすへ・木綿豆腐・大根・人参・ぶなしめじ・生姜・あさつき・昆布・鰹節・みりん・酒・醤油・三温糖・塩	★和食系セット
	牛蒡サラダ	牛蒡・玉葱・赤ピーマン・水菜・きょうろり・シタス・サニーシタス・マヨネーズ・白ごま・黒ごま・みりん・醤油・三温糖・塩	
	小松菜とわかめの味噌汁	小松菜・玉葱・人参・蓮根・長葱・わかめ・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	ホウカッパ		

月日	メニュー	食材	食器
2月12日	ウインナーとコーンのガーリックライス	米・玄米・ウインナー・ソーセージ・コーン・玉葱・人参・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	
(水)	ピーコックウツ	牛挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・バター・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャツチ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	ペーリーフとチーズのサラダ	ペーリーフ・トマト・きゅうり・クリルヒタス・玉葱・人参・チーズ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ぎやへつとしめじのスープ	ぎやへつ・しめじ・五葉・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
2月13日	にらと肉そばの混ぜご飯	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・にら・小松菜・椎茸・長葱・にんにく・生姜・味噌・八丁味噌・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	中華系セット
(木)	蒸し鶏 葱ソース	鶏肉・長葱・生姜・鶏がら・米酢・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	水菜とトマトの中華サラダ	水菜・シタマ・きゅうり・トマト・赤ピーマン・かぶ・貝割れ大根・白ごま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	★スープカップ
	チンゲン菜の生姜スープ	チンゲン菜・玉葱・人参・長葱・生姜・絹豆腐・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・ごま油	★小皿…3枚
	季節の果物		
2月14日	巻き寿司	米・玄米・人参・きゅうり・卵・干し椎茸・かんぴょう・白ごま・焼き海苔・昆布・鰹節・酒・みりん・米酢・醤油・薄口醤油・三温糖・塩	★主食皿
(金)	豚肉とささぎの味噌炒め	豚挽肉・玉葱・ささぎ・なす・にら・じゃが芋・赤ピーマン・生姜・ごんにゃく・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・味噌・醤油・サラダオイル	★味噌汁椀
	かぶとカレーピーマンのしそ風味漬け	かぶ・大根・白菜・カレーピーマン・人参・大葉・きゅうり・昆布・塩	★小皿…3枚
	鶏そろめん	鶏肉・人参・長葱・素麺・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
	りんご寒天ゼリー	りんご100%ジュース・レモン果汁・上白糖・寒天	

毎年今頃、子ども達がウインナーを作っています。とても簡単ですが、少し力がかかりますので、年少組は年長の子に手伝ってもらいます。とてもおもしろいです。市販の高級品よりずっとおもしろいです。

★ウインナー△★

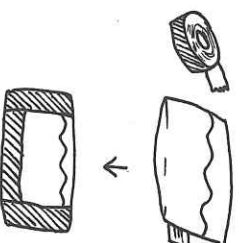
材料 (3名生5人分)

- 牛乳...125cc
- 生クリーム...125cc
- 三温糖...21g
- 塩...大さじ3

① △をラップの袋に入れる



② 半分に折り置か  
ガムテープでとめる



砂糖がとけるまでよくまぜ

③ 氷、塩、雪を丈夫な  
ケースに入れ、固まるまで  
よく振る

