



Thyme Time Restaurant

No.17 2019/2/13 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
2月18日	揚げなす入りミートソースパスタ	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・なす・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・ローリエ・オレガノ・ダイズトマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バター・パルメザンチーズ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	洋食系セット
(火)	ジャーマンポテト	ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	セロリとかぶのサラダ	セロリ・かぶ・レタス・サニーレタス・赤ピーマン・きゅうり・トマト・にんにく・黒オリーブ・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
	水菜とフナビーのスープ	水菜・フナビー・玉葱・蓮根・にんにく・ブロッコリースプラウト・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	キャロットケーキ	人参・卵・三温糖・レモン果汁・強力粉・ベーキングパウダー・重曹・シナモン・ざらめ・サラダオイル	
2月19日	ビビンバ炒飯	米・玄米・牛肉・人参・ぶなしめじ・きゅうり・大豆もやし・にんにく・白ごま・味噌・八丁味噌・豆板醤・みりん・醤油・三温糖・焼き海苔・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	中華系セット
(水)	揚げ餃子	豚挽肉・きゃべつ・にら・人参・餃子の皮・薄力粉・鶏がら・酒・米酢・醤油・塩・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春菊とわかめのサラダ	わかめ・春菊・レタス・トマト・赤ピーマン・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
	白菜ときくらげのスープ	白菜・きくらげ・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
	ボンカン		
2月20日	赤飯	もち米・小豆・黒ごま・塩	和食系セット
(木)	炒り豆腐	鶏肉・木綿豆腐・干し椎茸・人参・牛蒡・菜ばな・万能葱・卵・片栗粉・みりん・薄口醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	玉葱と小松菜のしらす和え	玉葱・小松菜・人参・きゅうり・きゃべつ・レタス・フナビー・しらす干し・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	★味噌汁椀
	えのきと三つ葉のお吸い物	えのき・三つ葉・人参・長葱・大根・ふのり・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★小皿…3枚
	サン富士(りんご)		
2月21日	チキンの豆乳ドリア	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・マッシュルーム・長芋・パセリ・薄力粉・豆乳・バター・味噌・パルメザンチーズ・パン粉・パプリカ・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(金)	ウインナーときゃべつのソテー	ウインナーソーセージ・玉葱・人参・ぶなしめじ・きゃべつ・じゃが芋・ピーマン・赤ピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ささぎとレタスのバジルドレッシングサラダ	ささぎ・レタス・リーフレタス・サニーレタス・きゅうり・ミニトマト・人参・バジル・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	
	豆苗と蓮根のスープ	玉葱・人参・蓮根・豆苗・水菜・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	不知火(柑橘類)		

月日			食器
2月25日	卵とチンゲン菜の炒飯	米・玄米・卵・チンゲン菜・赤ピーマン・ぶなしめじ・白菜・長葱・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(火)	手作りの厚揚げとえびのチリソース	木綿豆腐・えび・なす・玉葱・人参・ピーマン・ターツァイ・長葱・生姜・にんにく・干し椎茸・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・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	もやしときゅうりのサラダ	もやし・きゅうり・大根・人参・にら・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	春雨ともずくのスープ	春雨・もずく・玉葱・人参・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		
2月26日	黒豆入り雑穀ご飯	米・玄米・黒豆・アマランサス・挽割大豆・小豆・白麦・押麦・きび・あわ・ひえ・黒米・緑米・赤米・もち米・焙煎発芽玄米・鶏肉・縮み雪菜・椎茸・人参・ブブヒー・生姜・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★和食系セット
(水)	ヤーコンと豚肉の煮物	豚肉・ヤーコン・里芋・筍・ささぎ・人参・こんにゃく・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
	サラダほうれん草の和風サラダ	サラダほうれん草・レタス・サニーレタス・かぶ・赤ピーマン・ミニトマト・きゅうり・昆布・鰹節・みりん・米酢・醤油・三温糖・塩	
	大根と油揚げの味噌汁	大根・玉葱・人参・長葱・油揚げ・三つ葉・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	芋ようかん	さつま芋・三温糖・寒天	
2月27日	鶏肉とクレソンのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・マッシュルーム・クレソン・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
(木)	ほっけのフライ	ほっけ・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	
	マカロニとブロッコリーのミモザサラダ	マカロニ・ブロッコリー・玉葱・人参・きゅうり・セロリ・レタス・卵・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	じゃが芋のミルクスープ	じゃが芋・玉葱・人参・白菜・コーン・パセリ・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
2月28日	干し椎茸と帆立の混ぜご飯	米・玄米・帆立・蓮根・人参・生姜・万能葱・干し椎茸・白滝・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★中華系セット
(金)	鶏のから揚げ 葱ソース	鶏肉・長葱・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・鶏がら・米酢・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	豆腐とトマトのサラダ	木綿豆腐・トマト・レタス・サニーレタス・貝割れ大根・わかめ・白ごま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	
	にらとカレーピーマンのスープ	玉葱・人参・カレーピーマン・きくらげ・長葱・にら・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		

2月3日は節分です。昔、食べ物の蓄えが最も乏しくなるこの季節に、大事な豆をまいて神にその年の豊作を願うという風習がありました。そしてそこに現れる鬼、自然の禍や疫病が起らないようにと……。いづれも幼稚園の行事としては普通に行われていますが、子ども達に伝える必要のない文化と思っています。ですから当園では何もしません。人間は昔よりずっと利口になり、平和のために今何をしなければならぬかを知っています。