

Thyme Time Restaurant

No.18 2020/3/10 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
3月16日	菜の花と鯖の混ぜ寿司	米・玄米・鯖・大葉・きゅうり・菜の花・人参・みょうが・生姜・白ごま・きざみ海苔・昆布・三温糖・米酢・塩	和食系セット
(月)	鶏の和風から揚げ	鶏肉・生姜・にんにく・卵・薄力粉・片栗粉・味噌・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜と牛蒡のサラダ	小松菜・牛蒡・レタス・サニーレタス・人参・赤ピーマン・トマト・わかめ・昆布・鰹節・みりん・醤油・サラダオイル	★味噌汁椀
	帆立の味噌汁	帆立・白菜・玉葱・人参・長葱・木綿豆腐・万能葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	桜餅	道明寺粉・桜の葉・こしあん・しそジュース	
3月17日	照り焼きチーズバーガー	パン・合挽肉・玉葱・レタス・卵・マヨネーズ・スライスチーズ・パン粉・ナツメグ・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(火)	鮭とブロッコリーのグラタン	鮭・ブロッコリー・玉葱・人参・パセリ・マカロニ・薄力粉・牛乳・バター・パン粉・パルメザンチーズ・スライスチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	豆苗とサラダ菜のサラダ	えび・サラダ菜・豆苗・人参・きゅうり・レタス・フリルレタス・玉葱・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	★スープカップ
	セロリとトマトのスープ	玉葱・人参・セロリ・トマト・きゃべつ・ズッキーニ・にんにく・パセリ・ダイストマト・バター・三温糖・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ストロベリーアイスクリーム	いちご・生クリーム・牛乳・グラニュー糖・レモン果汁	※アイスクリームは園のココットで作ります

最後のランチメニューです。3月16日修了式と17日卒園式はランチの予定はありませんでしたが、新型コロナウイルス感染拡大予防のため、約2週間臨時休園になりましたので、せめて最後のランチを食べてほしいと思いました。1年間ありがとうございました。

