



Thyme Time Restaurant

No.2 2019/5/16 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
5月20日	にらと鶏肉の炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・にら・長葱・コーン・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(月)	麻婆春雨	豚肉・長葱・人参・きくらげ・筍・ターツァイ・万能葱・生姜・にんにく・春雨・干し椎茸・片栗粉・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	★主食皿
自然探索A	大根のごまドレッシングサラダ	大根・人参・きゅうり・レタス・トマト・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	チンゲン菜と椎茸のスープ	玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
5月21日	炒り卵とおかかのご飯	米・玄米・小松菜・大根菜・人参・長葱・卵・鰹節・焼き海苔・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	和食系セット
(火)	筑前煮	鶏肉・人参・筍・牛蒡・さつまいも・万能葱・干し椎茸・大豆・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・サラダオイル	★ご飯茶碗
自然探索B	豚しゃぶサラダ	豚肉・きゃべつ・レタス・きゅうり・ミニトマト・大葉・木綿豆腐・昆布・鰹節・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★味噌汁椀
	あさつきとなすの味噌汁	玉葱・人参・あさつき・なす・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	デコボン		
5月22日	ベーコンとマッシュルームのバターライス	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・カラーピーマン・パセリ・バター・鶏がら・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(水)	鶏肉のフリット トマトソース	鶏肉・玉葱・トマト・にんにく・バジル・ダイストマト・パルメザンチーズ・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
自然探索C	アスパラとチーズのサラダ	グリーンアスパラ・玉葱・きゅうり・ベビーリーフ・レタス・サニーレタス・ミニトマト・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	★スープカップ
	じゃが芋とブロッコリーのミルクスープ	玉葱・人参・じゃが芋・ブロッコリー・コーン・パセリ・牛乳・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	清見オレンジ		
5月23日	切干大根とレタスの炒飯	米・玄米・豚挽肉・切干大根・玉葱・人参・椎茸・レタス・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
(木)	たらの野菜甘酢あんかけ	たら・玉葱・人参・長葱・ピーマン・カラーピーマン・干し椎茸・薄力粉・片栗粉・鶏がら・酒・米酢・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
	水菜とわかめのサラダ	大根・レタス・水菜・トマト・わかめ・のり・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	ターツァイと人参のスープ	玉葱・人参・もやし・ターツァイ・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	スイカ		
5月24日	親子丼	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・椎茸・長葱・三つ葉・卵・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	
(金)	手作り厚揚げとしらすのさっと煮	木綿豆腐・小松菜・赤ピーマン・ふなしめじ・筍・しらす干し・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★丼
	いかのマヨネーズサラダ	いか・玉葱・人参・きゅうり・きゃべつ・じゃが芋・マヨネーズ・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ	★味噌汁椀
	株なめこの味噌汁	玉葱・人参・株なめこ・大根・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…2枚
	黒ごまプリン	黒練りごま・三温糖・牛乳・生クリーム・ゼラチン	※黒ごまプリンは園のコットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
5月27日	ズッキーニのピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・エリンギ・赤パプリカ・ズッキーニ・黄ズッキーニ・にんにく・バター・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(月)	ポークソテー ピカントソース	豚肉・玉葱・きゅうり・パセリ・バター・薄力粉・デミグラスソース・ガーリックパウダー・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・黒コショウ・サラダオイル	
自然探索A	ラディッシュとレタスのサラダ	ラディッシュ・トマト・きゅうり・フリルレタス・サニーレタス・カラーピーマン・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・グレープシードオイル・サラダオイル	
	かぶとスプラウトのスープ	玉葱・人参・かぶ・小松菜・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ふじ(りんご)		
5月28日	ピリ辛炒飯	米・玄米・豚肉・長葱・ふなしめじ・フナビー・人参・チンゲン菜・万能葱・にんにく・生姜・味噌・八丁味噌・豆板醤・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(火)	えびとトマトの中華炒め	えび・長葱・トマト・レタス・生姜・にんにく・万能葱・卵・片栗粉・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
自然探索B	大豆もやしと小松菜のサラダ	大豆もやし・小松菜・きゅうり・トマト・ミニトマト・リーフレタス・長葱・生姜・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩	
	春菊とえのきのスープ	玉葱・人参・春菊・えのき・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
5月29日	焼き鯖ときゅうりの混ぜ寿司	米・玄米・鯖・人参・きゅうり・みょうが・大葉・生姜・きざみ海苔・白ごま・昆布・米酢・三温糖・塩	★和食系セット
(水)	ひじき入りつくね磯部巻	鶏挽肉・玉葱・人参・万能葱・生姜・卵・青のり・ひじき・焼き海苔・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
自然探索C	セロリと水菜の梅ドレッシングサラダ	セロリ・水菜・きゅうり・トマト・レタス・サニーレタス・梅干し・米酢・みりん・三温糖	
	玉葱とエリンギの味噌汁	玉葱・人参・小松菜・エリンギ・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
5月30日	雑穀ピラフ	米・玄米・アマランサス・挽割大豆・黒豆・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・豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・パセリ・サラダほうれん草・バター・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(木)	マカロニグラタン	鶏肉・マカロニ・玉葱・人参・フナビー・パセリ・バター・薄力粉・牛乳・生クリーム・パルメザンチーズ・パン粉・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	きゃべつのコールスローサラダ	きゃべつ・きゅうり・人参・レタス・コーン・紫きゃべつ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	白菜と水菜のスープ	白菜・水菜・玉葱・黄パプリカ・じゃが芋・にんにく・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
5月31日	醤油ラーメン	麺・鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・豚肉・玉葱・チンゲン菜・もやし・椎茸・長葱・生姜・にんにく・焼き海苔・酒・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★丼
(金)	しゅうまい	豚挽肉・玉葱・筍・長葱・牛蒡・生姜・干し椎茸・しゅうまいの皮・酒・米酢・醤油・塩・ごま油	
	豆腐のサラダ	木綿豆腐・トマト・レタス・サニーレタス・貝割れ大根・ふのり・白ごま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	
	きな粉ドーナツ	薄力粉・卵・牛乳・ベーキングパウダー・三温糖・塩・きな粉・サラダオイル	

すっかり初夏の気候になり、幼稚園の農園（おおぞらファーム）も準備が整いました。今週末に野菜の苗を仕入れに行きます。子ども達が栽培する野菜は約70種類（種から育てる野菜も含めて）です。子ども達が話し合っ
て決めました。各組ごとに畑を区切って水やりや草取りなどの世話をします。7月中旬から収穫できる野菜もあり
ます。子ども達がクッキングをして食べます。農薬は一切使いません。