



Thyme Time Restaurant

No.3 2019/5/30

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
6月3日	山菜ごはん	米・玄米・ふぎ・筍・わらび・椎茸・人参・えのき・なめこ・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩	和食系セット
(月)	メンチカツ	合挽肉・玉葱・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・ナツメグ・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
自然探索A	春菊と油揚げの和風サラダ	油揚げ・春菊・トマト・きゅうり・レタス・フリルレタス・黄パプリカ・牛蒡・昆布・鰹節・米酢・みりん・醤油・三温糖	★味噌汁椀
	麩と丘ひじきの味噌汁	麩・丘ひじき・玉葱・人参・舞茸・フナピー・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	甘夏柑		
6月4日	アスパラと玉葱のバターライス	米・玄米・アスパラ・玉葱・人参・エリンギ・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
(火)	鶏のローマ風煮込み	鶏肉・玉葱・ふなしめじ・カラーピーマン・トマト・にんにく・ローズマリー・ダイストマト・白ワイン・黒オリーブ・薄力粉・鶏がら・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
自然探索B	レタスと豆苗の玉葱ドレッシングサラダ	レタス・豆苗・水菜・人参・きゅうり・コーン・玉葱・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
	ほうれん草と卵のスープ	ほうれん草・玉葱・人参・フナピー・じゃが芋・卵・にんにく・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	カルピスみかんゼリー	オレンジ&温州みかん100%ジュース・カルピス・ゼラチン	※カルピスみかんゼリーは園のココットで作ります
6月5日	ターツァイとベーコンの炒飯	米・玄米・ベーコン・ターツァイ・玉葱・人参・長葱・赤パプリカ・にんにく・生姜・万能葱・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(水)	回鍋肉	豚肉・きゃべつ・人参・きくらげ・ピーマン・赤ピーマン・長葱・豆板醤・味噌・八丁味噌・酒・醤油・三温糖・ごま油・サラダオイル	★主食皿
自然探索C	ささみと水菜のごまドレッシングサラダ	ささみ・レタス・サニーレタス・きゅうり・ラディッシュ・水菜・白ごま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	★スープカップ
	椎茸とにらのスープ	にら・椎茸・玉葱・人参・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	甘夏柑		
6月6日	豚肉の生姜味丼	米・玄米・豚肉・白菜・人参・えのき・椎茸・長葱・三つ葉・生姜・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	
(木)	牛蒡とこんにゃくの炒め物	鶏肉・牛蒡・筍・人参・赤ピーマン・さつまいも・こんにゃく・枝豆・豆板醤・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	★丼
	きゅうりと切干大根のさっぱりサラダ	切干大根・きゅうり・かぶ・人参・玉葱・大葉・昆布・鰹節・みりん・米酢・薄口醤油・三温糖・梅干し・塩	★味噌汁椀
	しめじとじゃが芋のミルク味噌汁	ふなしめじ・じゃが芋・玉葱・人参・長葱・牛乳・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	ふじ(りんご)		
6月7日	いんげんと人参のピラフ	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・いんげん・エリンギ・パセリ・にんにく・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
(金)	ほっけのフライ タルタルソース	ほっけ・薄力粉・パン粉・レモン・塩・コショウ・卵・玉葱・きゅうり・米酢・三温糖・薄口醤油・マヨネーズ・生クリーム・レモン果汁・パセリ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	セロリとカラーピーマンのサラダ	セロリ・カラーピーマン・きゅうり・かぶ・レタス・コーン・にんにく・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・グレープシードオイル・サラダオイル	★スープカップ
	なすとトマトのスープ	なす・トマト・玉葱・人参・セロリ・きゃべつ・パセリ・にんにく・バター・ダイストマト・鶏がら・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトババロア	ヨーグルト・牛乳・生クリーム・上白糖・ゼラチン	※ヨーグルトババロアは園のココットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
6月10日	白味噌炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・赤ピーマン・ターツァイ・にら・長葱・にんにく・生姜・味噌・鶏がら・酒・みりん・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
(月)	油淋鶏	鶏肉・長葱・ピーマン・カラーピーマン・にんにく・生姜・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	
自然探索A	チンゲン菜ときくらげの黒酢ドレッシングサラダ	チンゲン菜・きくらげ・白菜・人参・きゅうり・トマト・ささぎ・黒酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	オクラと絹豆腐のスープ	オクラ・絹豆腐・玉葱・椎茸・えのき・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
6月11日	いかと帆立の炊き込みご飯	米・玄米・いか・帆立・人参・牛蒡・三つ葉・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
(火)	長芋と鶏肉の煮物	鶏肉・長芋・蓮根・牛蒡・人参・ぶなしめじ・干し椎茸・万能葱・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	
自然探索B	紫玉葱とベビーリーフのサラダ	紫玉葱・ベビーリーフ・ブロッコリー・水菜・レタス・トマト・玉葱・昆布・鰹節・みりん・米酢・醤油・三温糖・塩	
	干し海苔とえのきの味噌汁	えのき・玉葱・人参・じゃが芋・長葱・干し海苔・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
6月12日	ラム肉とマッシュルームのカレーピラフ	米・玄米・ラム肉・玉葱・人参・マッシュルーム・ピーマン・カラーピーマン・パセリ・にんにく・白ワイン・カレー粉・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(水)	コーンクリームコロッケ	玉葱・じゃが芋・コーン・パセリ・卵・薄力粉・強力粉・牛乳・パン粉・白ワイン・バター・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
自然探索C	きゃべつとブロッコリーのイタリアンサラダ	きゃべつ・ブロッコリー・きゅうり・人参・サニーレタス・フリルレタス・ミニトマト・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	冬瓜と小松菜のスープ	冬瓜・小松菜・玉葱・人参・大根・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ	★小皿…3枚
	季節の果物		
6月13日	牛肉とクレソンの混ぜご飯	米・玄米・牛挽肉・クレソン・牛蒡・人参・ブナビー・生姜・白ごま・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(木)	肉団子と白菜の中華煮	豚挽肉・チンゲン菜・白菜・人参・ぶなしめじ・生姜・長葱・万能葱・春雨・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	ちりめんじゃこのサラダ	ちりめんじゃこ・もやし・黄パプリカ・サニーレタス・きくらげ・ミニトマト・きゅうり・白ごま・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	わかめと葱のスープ	わかめ・小松菜・玉葱・人参・長葱・ふのり・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
6月14日	肉うどん	麺・豚肉・人参・椎茸・長葱・小松菜・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩	★丼 ★小皿…3枚
(金)	えびと三つ葉の卵焼き	えび・人参・三つ葉・筍・万能葱・わかめ・卵・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・塩	
	サニーレタスと大豆のサラダ	大豆・レタス・サニーレタス・きゅうり・水菜・コーン・ミニトマト・生姜・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	水ようかん	こしあん・寒天	

おおぞらファームで苗植えをしました。雨が少なく、畑の土がかなり乾いていたこともあり、年少は初めての苗植えに少し困っている様子でした。それでも楽しそうに無事植えました。野菜とハーブで70種類以上の中から、各組子ども達が選んだ20種類ほどを栽培します。子ども達が毎日交代で、水やりや草取りなどの世話をします。