

Thyme Time Restaurant



No.4 2019/6/13

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
6月17日	ウィンナーとエリンギのピラフ	米・玄米・ウィンナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・ズッキーニ・にんにく・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(月)	ミートボールのデミグラスソース煮 パスタ添え	合挽肉・玉葱・人参・ぶなピー・パセリ・スパゲティ・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・バター・赤ワイン・デミグラスソース・トマトケチャップ・醤油・三温糖・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A	トマトとサニーレタスのサラダ	トマト・サニーレタス・きゅうり・玉葱・かぶ・じゃが芋・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
	コーンとぶなしめじのスープ	コーン・ぶなしめじ・玉葱・人参・きゃべつ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	メロン		
6月18日	チンゲン菜とわかめの炒飯	米・玄米・チンゲン菜・人参・長葱・えのき・エリンギ・わかめ・しらす干し・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(火)	中華風肉じゃが	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・長葱・万能葱・にんにく・生姜・干し椎茸・鶏がら・酒・醤油・米酢・三温糖・ごま油・サラダオイル	★主食皿
自然探索B	春雨と水菜のサラダ	春雨・水菜・大根・きゅうり・レタス・サニーレタス・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	卵とレタスのスープ	卵・レタス・玉葱・人参・長葱・きくらげ・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	いちご		
6月19日	黒豆と貝割れ大根の麦入りご飯	米・玄米・押麦・鶏肉・チンゲン菜・椎茸・人参・ブナピー・貝割れ大根・生姜・黒豆・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)	アスパラの豚肉巻	豚肉・グリーンアスパラ・牛蒡・人参・薄力粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	★ご飯茶碗
自然探索C	カリフラワーの 梅ドレッシングサラダ	カリフラワー・セロリ・水菜・きゅうり・トマト・レタス・梅干し・みりん・米酢・三温糖	★味噌汁椀
	なめこと三つ葉の味噌汁	なめこ・三つ葉・玉葱・人参・木綿豆腐・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	スイカ		
6月20日	えびとセロリのピラフ	米・玄米・えび・玉葱・人参・セロリ・エリンギ・サラダほうれん草・パセリ・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
(木)	チキンナゲット	鶏肉・玉葱・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・バター・酒・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	ベビーリーフとラデュッシュのサラダ	ベビーリーフ・ラデュッシュ・玉葱・きゅうり・レタス・水菜・紫きょうもろこし・ブロッコリー・カラーピーマン・人参・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
	大根とカップリーニのスープ	ベーコン・カップリーニ・大根・玉葱・人参・貝割れ大根・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ココアプリン	ココア・牛乳・生クリーム・グラニュー糖・ゼラチン	※ココアプリンは園のコットで作ります
6月21日	鶏肉の中華風炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・筍・人参・椎茸・長葱・ブナピー・三つ葉・生姜・オイスターソース・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・ごま油	
(金)	棒餃子	豚挽肉・えび・きゃべつ・にら・干し椎茸・餃子の皮・薄力粉・鶏がら・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	おかかの香りかぶサラダ	かぶ・きゅうり・レタス・トマト・黄パプリカ・大葉・花かつお・米酢・醤油・三温糖・塩・ごま油	
	白菜と豆苗のミルクスープ	ハム・白菜・玉葱・人参・豆苗・チンゲン菜・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ふじ(りんご)		

月日	メニュー	食 材	食 器
6月24日	新牛蒡の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・新牛蒡・人参・蓮根・生姜・万能葱・干し椎茸・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
(月)	ポークカツ 青しそおろしソース	豚肉・大根・大葉・玉葱・もやし・人参・貝割れ大根・卵・薄力粉・パン粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
自然探索A	小松菜とさつまいものマヨネーズサラダ	小松菜・さつまいも・フロッコリー・レタス・きゅうり・カラーピーマン・卵・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	玉葱ととろろ昆布の味噌汁	玉葱・人参・白菜・いんげん・じゃが芋・とろろ昆布・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	メロン		
6月25日	チキンライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ふなしめじ・マッシュルーム・枝豆・パセリ・にんにく・バター・トマトケチャップ・トマトピューレ・ソース・鶏がら・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)	ほうれん草と卵のコロッケ	ほうれん草・玉葱・じゃが芋・卵・薄力粉・強力粉・パン粉・バター・牛乳・パルメザンチーズ・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	
自然探索B	きゃべつとズッキーニのサラダ	きゃべつ・ズッキーニ・きゅうり・黄パプリカ・サニーレタス・フリルレタス・コーン・黒オリーブ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	白い野菜のスープ	玉葱・白菜・蓮根・白舞茸・フナピー・カリフラワー・にんにく・パセリ・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
6月26日	豚肉とにらの炒飯	米・玄米・豚肉・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
(水)	いわしの甘酢あんかけ	いわし・玉葱・人参・長葱・ピーマン・赤ピーマン・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	
自然探索C	たたききゅうりともやしのナムル	きゅうり・もやし・チンゲン菜・春菊・赤パプリカ・長葱・にんにく・鶏がら・醤油・塩・コショウ・ごま油	
	カラーピーマンともずくのスープ	もずく・カラーピーマン・玉葱・人参・フナピー・長葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
6月27日	冷麦 二種かき揚げのせ	冷麦・えび・玉葱・人参・三つ葉・赤ピーマン・コーン・長葱・ちりめんじゃこ・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★冷麦用の皿 ★小皿…3枚
(木)	豚肉と冬瓜の煮物	豚肉・冬瓜・じゃが芋・牛蒡・ふなしめじ・人参・万能葱・干し椎茸・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
	ささぎと春菊の干しのり和え	ささぎ・春菊・きゅうり・人参・にら・きゃべつ・トマト・干しのり・昆布・鰹節・薄口醤油・塩	
	黒糖蒸しパン	黒糖・卵・薄力粉・ベーキングパウダー・牛乳・サラダオイル	
6月28日	チキンカツバーガー	パン・鶏肉・レタス・薄力粉・パン粉・玉葱・卵・きゅうり・マヨネーズ・生クリーム・三温糖・レモン果汁・米酢・薄口醤油・オリーブオイル・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(金)	牛肉のスパイスソース	牛肉・玉葱・人参・セロリ・ピーマン・カラーピーマン・いんげん・かぶ・にんにく・カレー粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ジェノベーゼソースのポテトサラダ	じゃが芋・玉葱・人参・きゅうり・フロッコリー・バジル・にんにく・マヨネーズ・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	ミネストローネ	ベーコン・玉葱・人参・きゃべつ・セロリ・なす・ズッキーニ・にんにく・パセリ・マカロニ・ダイズトマト・バター・鶏がら・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	季節の果物		

日本列島は、北海道を除いて梅雨に入ったようです。おおぞらファームの野菜は、子ども達が交代で毎日水やりをしていますので、乾燥した天候の中でも順調に育っています。ランチは毎日、その日の欠席数を計算して食材や料理に無駄が出ないように調整して作っています。しかし、せっかく作ったので「もったいないから」と、全部食べるようには求めません。子ども達の味覚は一人ひとり違いますので、無理強いはいしません。今はちょっと苦手を感じる味でも、いつかはぎっと好きになると思います。