



Thyme Time Restaurant

No.8 2019/9/12

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
9月17日	えびドリア	米・玄米・えび・玉葱・人参・マッシュルーム・椎茸・パセリ・パプリカ・バター・薄力粉・牛乳・生クリーム・パルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(火)	かぼちゃとブロッコリーのガーリックソテー	鶏肉・かぼちゃ・ブロッコリー・さつまいも・玉葱・ふなしめじ・カラーピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
年中自然探索	きゃべつと水菜のサラダ	きゃべつ・水菜・紫きゃべつ・きゅうり・人参・レタス・にんにく・黒オリーブ・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	★スープカップ
	ズッキーニとトマトのスープ	玉葱・人参・ズッキーニ・トマト・セロリ・パセリ・にんにく・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…3枚
	パートレット (洋梨)		
9月18日	鶏肉とターツァイの炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ターツァイ・椎茸・長葱・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
(水)	黒酢の酢豚	豚肉・玉葱・人参・筍・ピーマン・カラーピーマン・ケール (コラード)・干し椎茸・卵・トマトケチャップ・片栗粉・酒・醤油・米酢・黒酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
年長自然探索	春雨ときゅうりのサラダ	春雨・きゅうり・大根・きくらげ・レタス・サニーレタス・米酢・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	じゃが芋とケールのスープ	じゃが芋・ケール (ロシアンケール)・玉葱・人参・ふなしめじ・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	★小皿…3枚
	キャンベル (ぶどう)		
9月19日	さんまの甘辛丼	米・玄米・さんま・なす・大葉・人参・焼き海苔・白ごま・生姜・薄力粉・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・サラダオイル	
(木)	切干大根の卵焼き	卵・切干大根・人参・長葱・ひじき・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・塩・サラダオイル	★丼
年少自然探索	かぶと長芋の甘酢漬け	かぶ・長芋・大根・人参・きゅうり・玉葱・昆布・鰹節・米酢・三温糖・塩	★味噌汁椀
	絹豆腐と葱の味噌汁	絹豆腐・玉葱・人参・椎茸・長葱・ふのり・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	サン津軽 (りんご)		
9月20日	豚肉のスパイスライス	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・椎茸・カラーピーマン・枝豆・カレー粉・ターメリック・ブラックペッパー・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
(金)	チキンボールの赤ワインソース	鶏挽肉・玉葱・人参・蓮根・セロリ・パセリ・卵・片栗粉・赤ワイン・醤油・三温糖・トマトピューレ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	白菜とハムのサラダ	ハム・白菜・きゅうり・赤ピーマン・レタス・紫きゃべつ・ズッキーニ・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
	さつまいものミルクスープ	さつまいも・玉葱・人参・白舞茸・フナビー・ケール (カーリー)・にんにく・牛乳・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	オレンジパンナコッタ	オレンジ&温州みかん100%ジュース・牛乳・生クリーム・上白糖・ゼラチン	※オレンジパンナコッタは園のココットで作ります

月日	メニュー	食 材	食 器
9月24日	豚肉とサラダほうれん草の 生姜風味混ぜご飯	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・ぶなしめじ・椎茸・サラダほうれん草・生姜・白 ごま・みりん・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	和食系セット
(火)	鶏肉とこんにゃくの煮物	鶏肉・さつまいも・人参・長芋・牛蒡・長葱・生姜・万能葱・こんにゃく・昆布・鰹 節・酒・みりん・醤油・三温糖	★ご飯茶碗
年中自然探索	ささぎと人参の味噌マヨネーズ和え	ささぎ・人参・玉葱・赤パプリカ・きゅうり・レタス・じゃが芋・昆布・鰹節・味 噌・マヨネーズ・醤油・三温糖・塩	★味噌汁椀
	素麺と三つ葉のお吸い物	素麺・三つ葉・人参・長葱・丘ひじき・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★小皿…3枚
	季節の果物		
9月25日	鶏肉とエリンギのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・ぶなしめじ・にんにく・パセリ・白ワイ ン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
(水)	コーン入りメンチカツ	合挽肉・玉葱・人参・コーン・卵・牛乳・パン粉・薄力粉・ナツメグ・トマトケ チャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
年長自然探索	いかとベビーリーフのサラダ	いか・ベビーリーフ・ケール(カーリー)・レタス・リーフレタス・きゅうり・ミ ニトマト・パセリ・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	
	小松菜と赤ピーマンのスープ	小松菜・赤ピーマン・玉葱・人参・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
9月26日	卵炒飯	米・玄米・卵・玉葱・人参・長葱・ぶなしめじ・生姜・ケール(黒きゃべつ)・ 酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
(木)	大根と豚肉の中華風煮物	豚肉・大根・人参・ピーマン・カラーピーマン・にんにく・万能葱・鶏がら・酒・ みりん・醤油・三温糖・豆板醤・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
年少自然探索	筍とレタスのごまドレッシングサラダ	筍・レタス・きゅうり・赤パプリカ・ケール(カーリー)・ミニトマト・すりご ま・米酢・醤油・三温糖・ごま油	
	にらともやしのスープ	にら・もやし・玉葱・人参・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月27日	鶏のおこわ	米・もち米・鶏肉・牛蒡・人参・大豆・油あげ・ひじき・干し椎茸・昆布・鰹節・ 酒・みりん・薄口醤油・塩	★ご飯茶碗
(金)	蓮根のはさみ揚げ	豚挽肉・蓮根・人参・長葱・椎茸・生姜・卵・片栗粉・薄力粉・昆布・鰹節・酒・ みりん・醤油・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	コリンキーときゅうりの浅漬け	コリンキー・きゅうり・人参・白菜・オクラ・かぶ・昆布・塩	★味噌汁椀
	じゃが芋と春菊の味噌汁	春菊・じゃが芋・玉葱・人参・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…2枚
	りんごゼリー	りんご100%ジュース・上白糖・ゼラチン	※りんごゼリーは園のコ ットで作ります

おおぞらファームも収穫の時期を迎え、毎日数クラスでクッキングをしています。クラスごとに子ども達が選んだ野菜20種類くらい(全体では約70種類)を栽培していますので、毎日収穫しなければなりません。毎日クッキングというわけにもいきませんが、他の組に譲ったり、もらったりしています。今年はAndyとMaxも専用の畑で野菜を育てています。かなり立派なスイカがいくつも収穫でき、子ども達皆で食べました。