



# Thyme Time Restaurant

No.1 2020/6/2 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
6月8日 (月) 自然探索A	カレーピラフ	米・玄米・ベーコン・玉葱・人参・ぶなしめじ・赤ピーマン・クレソン・枝豆・パセリ・カレー粉・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	ぎゃべつ入りハンバーグ	合挽肉・ぎゃべつ・玉葱・人参・卵・牛乳・パン粉・バター・ナツメグ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★主食皿
	マカロニとコーンのマヨネーズサラダ	マカロニ・玉葱・人参・レタス・きゅうり・ブロッコリー・コーン・卵・三温糖・マヨネーズ・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	じゃが芋のミルクスープ	じゃが芋・玉葱・人参・エリンギ・かぶ・さつまいも・豆苗・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・オリーブオイル	★小皿…3枚
	甘夏		
6月9日 (火) 自然探索B	みそかつ丼	米・玄米・豚肉・人参・ぎゃべつ・小松菜・焼き海苔・卵・薄力粉・パン粉・酒・ハチ味噌・味噌・みりん・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	野菜の塩きんぴら	鶏挽肉・牛蒡・さつまいも・大根・人参・大根菜・豆苗・万能葱・こんにゃく・白ごま・酒・みりん・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・黒コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
	長芋とピーマンのサラダ	長芋・赤ピーマン・きゅうり・人参・レタス・サニーレタス・サラダほうれん草・春菊・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢・塩	★味噌汁椀
	いんげんと玉葱の豆乳味噌汁	いんげん・玉葱・人参・水菜・かぶ・豆乳・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	ジョナゴールド		
6月10日 (水) 自然探索C	小松菜の炒飯	米・玄米・牛挽肉・小松菜・長葱・ターツァイ・人参・エリンギ・春菊・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	中華系セット
	酢豚	豚肉・玉葱・人参・椎茸・ピーマン・カラーピーマン・筍・ブロッコリー・卵・酒・醤油・米酢・三温糖・トマトケチャップ・塩・コショウ・片栗粉・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	春雨とハムのサラダ	ハム・春雨・大根・きゅうり・赤ピーマン・レタス・サニーレタス・チンゲン菜・トマト・長葱・生姜・白ごま・醤油・米酢・三温糖・塩	★スープカップ
	豆腐とわかめのスープ	木綿豆腐・わかめ・人参・玉葱・モロヘイヤ・長葱・白ごま・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	アンデスメロン		
6月11日 (木)	五日混ぜご飯	米・玄米・人参・牛蒡・舞茸・こんにゃく・大根菜・干し椎茸・昆布・鰹節・醤油・酒・みりん・三温糖・塩	和食系セット
	鶏のから揚げ ごま風味	鶏肉・生姜・にんにく・卵・白ごま・黒ごま・醤油・酒・塩・コショウ・薄力粉・片栗粉・サラダオイル	★ご飯茶碗
	しめじとアスパラの和え物	小松菜・アスパラ・ぶなしめじ・人参・玉葱・しらす干し・帆立・昆布・鰹節・醤油・みりん	★味噌汁椀
	白菜とチンゲン菜のミルク味噌汁	白菜・チンゲン菜・人参・豆苗・長葱・玉葱・春菊・牛乳・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	みかん寒天ゼリー	オレンジ&温州みかん100%ジュース・上白糖・棒寒天	
6月12日 (金)	ミートソーススパゲティ	スパゲティ・合挽肉・玉葱・人参・セロリ・にんにく・バジル・パセリ・いんげん・ローリエ・オレガノ・ダイストマト・トマトピューレ・トマトケチャップ・赤ワイン・バルメザンチーズ・バター・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	きのこのキッシュ	ベーコン・玉葱・ブロッコリー・フナビー・エリンギ・マッシュルーム・卵・生クリーム・ナツメグ・バター・バルメザンチーズ・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	きゅうりとコーンのサラダ	きゅうり・人参・玉葱・大豆・レタス・リーフレタス・コーン・枝豆・モロヘイヤ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	水菜と大根のスープ	水菜・大根・人参・玉葱・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	ジュースフルーツ		

月日	メニュー	食 材	食 器
6月15日	ピビンハ丼	米・玄米・豚肉・人参・大豆もやし・ほうれん草・小松菜・長葱・にんにく・生姜・白ごま・焼き海苔・卵・三温糖・酒・醤油・みりん・豆板醤・ハチ味噌・味噌・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
(月)	ブロッコリーの炒め物	ブロッコリー・カラーピーマン・新玉葱・かぶ・チンゲン菜・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★丼
自然探索A	トマトとわかめのサラダ	トマト・きゃべつ・水菜・春菊・わかめ・ふのり・切干大根・白ごま・三温糖・米酢・醤油・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	エリンギとターツァイのスープ	エリンギ・ターツァイ・人参・長葱・小松菜・木綿豆腐・干し椎茸・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	季節の果物		
6月16日	鶏肉とマッシュルームのガーリックライス	米・玄米・鶏肉・マッシュルーム・玉葱・人参・赤ピーマン・エリンギ・クレソン・パセリ・にんにく・醤油・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
(火)	なすのチーズフライ	ハム・なす・スライスチーズ・卵・薄力粉・パン粉・サラダオイル	★洋食系セット
自然探索B	カラーピーマンとパピーリーフのサラダ	カラーピーマン・パピーリーフ・かぶ・きゅうり・レタス・トマト・ブロッコリー・小松菜・黒オリーブ・三温糖・りんご酢・レモン果汁・塩・コショウ・サラダオイル	
	えのきと人参のミルクスープ	えのき・人参・玉葱・いんげん・水菜・豆苗・パセリ・にんにく・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
6月17日	おかかと梅の雑穀ご飯	米・玄米・大豆・小豆・挽割大豆・きび・ひえ・あわ・アマランサス・赤米・黒米・緑米・押麦・白麦・もち米・人参・小松菜・大根菜・しらす干し・梅干し・黒ごま・昆布・鰹節・花かつお・塩・醤油	
(水)	豚肉の生姜焼き	豚肉・生姜・赤ピーマン・玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・酒・醤油・みりん・塩・コショウ・サラダオイル	★和食系セット
自然探索C	さつま芋のサラダ	ハム・さつま芋・玉葱・人参・きゅうり・ブロッコリー・三温糖・マヨネーズ・塩・コショウ	
	玉葱と豆苗の味噌汁	玉葱・人参・長葱・豆苗・かぶ・春菊・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		
6月18日	もやし炒飯	米・玄米・牛挽肉・大豆もやし・もやし・長葱・人参・エリンギ・ニラ・小松菜・生姜・にんにく・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
(木)	手作り厚揚げの八宝炒め	鶏肉・焼き豆腐・玉葱・ぶなしめじ・人参・ブロッコリー・生姜・筍・きくらげ・干し椎茸・鶏がら・酒・醤油・三温糖・片栗粉・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	オクラときゅうりの甘酢漬	オクラ・きゅうり・大根・人参・カラーピーマン・牛蒡・かぶ・薄口醤油・米酢・三温糖・塩	
	大豆とチンゲン菜のスープ	えのき・チンゲン菜・人参・玉葱・大豆・モロヘイヤ・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
6月19日	キャロットライス	米・玄米・鶏肉・人参・玉葱・マッシュルーム・小松菜・にんにく・パセリ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
(金)	コロコロ野菜のミートローフ	豚挽肉・玉葱・人参・いんげん・枝豆・コーン・卵・牛乳・パン粉・ナツメグ・オレガノ・トマトケチャップ・ソース・三温糖・赤ワイン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	セロリとピーマンのサラダ	セロリ・ピーマン・きゅうり・かぶ・トマト・レタス・にんにく・黒オリーブ・チーズ・レモン果汁・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
	きゃべつとパセリのスープ	きゃべつ・パセリ・豆苗・人参・玉葱・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	カルピスマルクゼリー	カルピス・牛乳・レモン果汁・ゼラチン	※カルピスマルクゼリーは園のココットで作ります。

コロナウイルスの影響で、長い間幼稚園が休みになりました。皆さんが来るのを楽しみに、ランチ（給食）の準備はしてましたので、もういつ始まっても大丈夫です。おおぞら幼稚園のランチは、美味しく安心して食べられる料理です。安全な食材、できるだけ多くの種類で作ります。初めて食べるメニューも沢山あると思います。楽しみにしててください。