



Thyme Time Restaurant

No.10 2020/10/22 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
10月26日	ウインナーとセロリのピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・エリンギ・ブナピー・セロリ・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
(月)	ポークソテー アップルソース	豚肉・玉葱・人参・きゃべつ・コーン・生姜・にんにく・りんご・ガーリックパウダー・薄力粉・白ワイン・バター・鶏がら・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
自然探索	紅芯大根とパプリカのサラダ	紅芯大根・パプリカ・レタス・人参・水菜・きゅうり・にんにく・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
年少	かぼちゃのミルクスープ	かぼちゃ・玉葱・人参・白菜・ささぎ・パセリ・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	柿		
10月27日	ガーリック味噌炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・にら・蓮根・長葱・にんにく・生姜・味噌・酒・みりん・塩・コショウ・オリーブオイル	★中華系セット
(火)	鶏肉となすのチリソース	鶏肉・なす・赤パプリカ・黄パプリカ・枝豆・長葱・生姜・にんにく・薄力粉・片栗粉・鶏がら・トマトケチャップ・豆板醤・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★主食皿
自然探索	大根とピーツのサラダ	大根・大豆もやし・きゅうり・ブロッコリー・ピーツ・ケール・長葱・生姜・白ごま・米酢・三温糖・醤油	★スープカップ
年中	水菜とケールのスープ	玉葱・人参・水菜・白菜・長葱・ケール・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	パートレット(洋梨)		
10月28日	鶏肉とこんにゃくの炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・人参・筍・椎茸・ひじき・こんにゃく・三つ葉・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	和食系セット
(水)	メンチカツ	合挽肉・玉葱・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	★ご飯茶碗
自然探索	ささぎとブナピーのサラダ	ささぎ・ブナピー・きゅうり・レタス・トマト・ミニトマト・水菜・ケール・昆布・鰹節・みりん・三温糖・米酢・醤油	★味噌汁椀
年長	小松菜と油揚げの味噌汁	小松菜・油揚げ・玉葱・人参・じゃが芋・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
10月29日	ハヤシライス	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・ブラウンマッシュルーム・いんげん・にんにく・赤ワイン・デミグラスソース・ダイストマト・薄力粉・バター・ローリエ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
(木)	ポテトのチーズ焼き	ウインナーソーセージ・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・パセリ・生クリーム・パルメザンチーズ・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿
	サラダほうれん草のバジルドレッシングサラダ	サラダほうれん草・ブロッコリースプライト・紫きゃべつスプラウト・玉葱・紫大根・きゅうり・水菜・サニーレタス・レタス・バジル・にんにく・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・オリーブオイル	★マグカップ
	牛乳		★小皿…3枚
	ドーナツ	卵・牛乳・薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・塩・サラダオイル	
10月30日	煮豚と椎茸の炒飯	米・玄米・豚肉・長葱・椎茸・赤ピーマン・ピーマン・人参・生姜・白ごま・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
(金)	手羽元と冬瓜の中華煮込み	手羽元・冬瓜・人参・長葱・生姜・片栗粉・白ごま・鶏がら・酒・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	わかめと錦糸卵の甘酢和え	ハム・わかめ・玉葱・人参・きゅうり・紫大根・心のり・卵・米酢・三温糖・薄口醤油・塩	
	ターツァイとオクラのスープ	ターツァイ・オクラ・玉葱・人参・ケール・万能葱・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		

月日	メニュー	食 材	食 器
11月4日 (水)	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・フナピー・貝割れ大根・黒豆・生姜・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★和食系セット
	じゃことケールのかき揚げ	ちりめんじゃこ・ケール・牛蒡・赤ピーマン・玉葱・コーン・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・醤油・塩・サラダオイル	
	人参とブロッコリーの おなか和え	ブロッコリー・玉葱・人参・きゅうり・赤パプリカ・じゃが芋・レタス・マヨネーズ・鰹節・醤油・三温糖・塩	
	さつまいの豆乳味噌汁	玉葱・人参・さつまい・長葱・万能葱・油揚げ・豆乳・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
11月5日 (木)	えびといかの トマトクリームパスタ	スパゲティ・えび・いか・玉葱・マッシュルーム・人参・にんにく・バジル・パセリ・白ワイン・ダイストマト・バター・生クリーム・牛乳・パルメザンチーズ・塩・コショウ・オリーブオイル	★洋食系セット
	札幌黄のキッシュ	ベーコン・札幌黄(玉葱)・エリンギ・ぶなしめじ・人参・ほうれん草・卵・生クリーム・牛乳・パルメザンチーズ・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	三種レタスとピーツの サラダ	レタス・サニーレタス・リーフレタス・ピーツ・人参・コーン・きゅうり・ブロッコリー・かぶ・にんにく・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	白菜とじゃが芋のスープ	白菜・水菜・玉葱・黄パプリカ・じゃが芋・にんにく・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
11月6日 (金)	ナムル炒飯	米・玄米・鶏肉・ケール・赤パプリカ・人参・もやし・きゅうり・白菜・にんにく・生姜・八丁味噌・味噌・豆板醤・酒・醤油・三温糖・白ごま・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	三角春巻き	豚肉・玉葱・人参・筍・干し椎茸・春巻きの皮・片栗粉・薄力粉・春雨・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	豆苗とコーンのサラダ	豆苗・コーン・トマト・きゅうり・白菜・サニーレタス・玉葱・セロリ・粒マスタード・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	にらとえのきのスープ	にら・えのき・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		

季節の果物は皮つきで食べるのが、おそろ流です。皮と実の間に一番栄養があるからです。手作りデザートもランチの楽しみの一つです。メニューによっては、前日から準備をします。

当園のシェフ達は、いつも子ども達の喜んでくれる顔を想像しながら、丁寧に調理をしています。

