

# Thyme Time Restaurant



No.10 2020/11/5 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
11月9日 (月)	炒り卵とかつおのご飯	米・玄米・卵・小松菜・人参・枝豆・鰹節・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	和食系セット
	蓮根入りつくね	鶏挽肉・玉葱・人参・蓮根・生姜・万能葱・卵・焼き海苔・青のり・ひじき・片栗粉・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	スパゲティサラダ	スパゲティ・ハム・レタス・紫きゃべつ・赤パプリカ・きゅうり・レモン果汁・米酢・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★味噌汁椀
	玉葱と麩の味噌汁	麩・玉葱・人参・大根・長葱・ケール・じゃが芋・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	ナイヤガラ		
11月10日 (火)	チキンカツバーガー	パン・鶏肉・レタス・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・玉葱・きゅうり・卵・マヨネーズ・米酢・レモン果汁・薄口醤油・三温糖・生クリーム・オリーブオイル・サラダオイル	
	ウインナーのスパイシーソテー	ウインナーソーセージ・玉葱・人参・じゃが芋・かぼちゃ・フロッコリー・ズッキーニ・カラーピーマン・ケール・にんにく・カレー粉・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	リーフレタスと紫玉葱のサラダ	リーフレタス・紫玉葱・レタス・いんげん・きゅうり・ミニトマト・しゅうまいの皮・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・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・鶏がら・ダイストマト・バター・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	りんご寒天ゼリー	りんご・りんご100%ジュース・レモン果汁・上白糖・寒天	※りんご寒天ゼリーは園の ココットを使用します。
11月11日 (水)	豚肉とにらの炒飯	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・にら・長葱・ケール・コーン・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	蒸し鶏 葱ソース	鶏肉・生姜・長葱・鶏がら・酒・醤油・三温糖・米酢・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	大豆もやしとターツァイのサラダ	大豆もやし・ターツァイ・リーフレタス・ミニトマト・きゅうり・ケール・紫大根・長葱・生姜・白ごま・米酢・三温糖・醤油	★スープカップ
	もずくと小松菜のスープ	もずく・小松菜・玉葱・人参・えのき・筍・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	柿		
11月12日 (木) 年長・お弁当	牛丼	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・白菜・舞茸・えのき・白滝・長葱・生姜・三つ葉・昆布・鰹節・酒・醤油・みりん・三温糖・塩	
	根菜の塩きんぴら	豚肉・牛蒡・蓮根・かぼちゃ・人参・さつまいも・こんにゃく・万能葱・白ごま・酒・みりん・三温糖・薄口醤油・塩・コショウ・黒コショウ・サラダオイル	★丼
	長芋と赤ピーマンの和風ピクルス	長芋・赤ピーマン・人参・かぶ・きゅうり・黄パプリカ・紅芯大根・にんにく・生姜・昆布・鰹節・ローリエ・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ	★味噌汁椀
	ケールと豆腐の味噌汁	玉葱・人参・ケール・じゃが芋・木綿豆腐・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	みかん		
11月13日 (金)	ラム肉とマッシュルームのピラフ	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・にんにく・パセリ・バター・カレー粉・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	かぼちゃコロケ	豚挽肉・かぼちゃ・玉葱・人参・卵・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	手作りカッターシチースとベビーリーフのサラダ	牛乳・ベビーリーフ・レタス・トマト・ミニトマト・きゅうり・水菜・フロッコリースプラウト・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	★スープカップ
	水菜とブナピーのスープ	水菜・ブナピー・玉葱・人参・蓮根・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	ラ・フランス		

月日	メニュー	食 材	食 器
11月16日  (月)	チンゲン菜としらすの炒飯	米・玄米・ハム・チンゲン菜・玉葱・赤パプリカ・長葱・生姜・ケール・コーン・しらす干し・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	麻婆春雨	豚肉・春雨・長葱・生姜・にんにく・人参・きくらげ・筍・ターツアイ・万能葱・干し椎茸・片栗粉・豆板醤・鶏がら・酒・醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	豆苗とポテトのセロリドレッシングサラダ	じゃが芋・豆苗・トマト・きゅうり・きゃべつ・サニーレタス・セロリ・玉葱・粒マスタード・米酢・醤油・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	卵と椎茸のスープ	卵・玉葱・人参・椎茸・小松菜・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
11月17日  (火)	鮭ときゅうりのちらし寿司	米・玄米・鮭・卵・大葉・きゅうり・みょうが・小松菜・昆布・米酢・三温糖・塩・サラダオイル	★和食系セット
	札幌黄のロール巻きフライ	豚肉・札幌黄(玉葱)・大根・卵・薄力粉・パン粉・昆布・鯉節・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	紫大根とたたききゅうりのサラダ	紫大根・きゅうり・株なめこ・レタス・オクラ・赤ピーマン・生姜・昆布・鯉節・米酢・みりん・三温糖・醤油・ごま油	
	とろろ昆布と白舞茸のお吸い物	とろろ昆布・人参・かぶ・白舞茸・三つ葉・昆布・鯉節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
	季節の果物		
11月18日  (水)	えびの豆乳ドリア	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・長芋・マッシュルーム・パセリ・薄力粉・豆乳・バター・味噌・パプリカ・パルメザンチーズ・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	牛肉ときのこのガーリックソテー	牛肉・玉葱・人参・ピーマン・カラーピーマン・セロリ・いんげん・かぶ・ケール・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	りんごときゃべつのサラダ	りんご・きゃべつ・大根・玉葱・赤パプリカ・サラダ菜・りんご酢・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	冬瓜とエリンギのスープ	冬瓜・ケール・玉葱・人参・エリンギ・白ワイン・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
11月19日  (木)	豚肉と蓮根の混ぜご飯	米・玄米・豚肉・蓮根・人参・椎茸・こんにゃく・生姜・万能葱・酒・みりん・醤油・三温糖・塩・サラダオイル	★中華系セット
	鶏肉の甘酢あんかけ	鶏肉・玉葱・人参・長葱・カラーピーマン・ケール・干し椎茸・片栗粉・薄力粉・鶏がら・酒・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	紅芯大根とわかめのサラダ	紅芯大根・きゅうり・レタス・トマト・大葉・ズッキーニ・わかめ・きくらげ・鯉節・米酢・三温糖・醤油・塩・ごま油	
	白菜のミルクスープ	玉葱・人参・白菜・長葱・大根・じゃが芋・鶏がら・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
11月20日  (金)	揚げ玉入りかしわうどん	麺・鶏肉・人参・椎茸・小松菜・長葱・薄力粉・昆布・鯉節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・塩・サラダオイル	★丼  ★小皿…3枚
	切干大根の卵焼き	卵・人参・長葱・ひじき・切干大根・昆布・鯉節・酒・みりん・醤油・薄口醤油・三温糖・塩・サラダオイル	
	人参とささぎの味噌マヨネーズ和え	人参・ささぎ・玉葱・赤パプリカ・きゅうり・レタス・じゃが芋・昆布・鯉節・マヨネーズ・味噌・醤油・三温糖・塩	
	さつま芋蒸しパン	さつま芋・卵・薄力粉・ベーキングパウダー・上白糖・牛乳・サラダオイル	

おおぞら幼稚園のランチは、見た目にも楽しめる食事です。  
ご飯には、5種類以上の食材が入っていて、切り方や彩りもとてもきれいです。  
最後の盛り付けも、担任や調理のスタッフが丁寧に行っています。

