

Thyme Time Restaurant



No.12 2020/11/19 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
11月24日 (火)	鶏肉とエリンギのバターライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・小松菜・エリンギ・パセリ・にんにく・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	大豆入りハンバーグ	合挽肉・玉葱・人参・大豆・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・サラダオイル	★主食皿
	サラダほうれん草とパプリカのサラダ	サラダほうれん草・黄パプリカ・レタス・サニーレタス・トマト・ミニトマト・ベビーリーフ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	大根とカッペリーニのスープ	ベーコン・玉葱・人参・大根・貝割れ大根・カッペリーニ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	ナイヤガラ (ぶどう)		
11月25日 (水)	牛肉ときくらげの炒飯	米・玄米・牛挽肉・玉葱・人参・蓮根・椎茸・きくらげ・生姜・万能葱・白滝・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	中華系セット
	揚げさばの黒酢あんかけ	さば・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・黒酢・鶏がら・酒・三温糖・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★主食皿
	小松菜と春雨のサラダ	ロースハム・春雨・小松菜・大根・紫大根・きゅうり・長葱・生姜・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩	★スープカップ
	さつま芋とささぎのミルクスープ	鶏肉・さつま芋・玉葱・人参・ささぎ・ケール・牛乳・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	ラ・フランス (洋梨)		
11月26日 (木)	帆立の炊き込みご飯	米・玄米・帆立・人参・筍・ケール・こんにゃく・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	和食系セット
	豆腐ステーキ	木綿豆腐・ふなしめじ・舞茸・えのき・人参・万能葱・片栗粉・酒・みりん・三温糖・醤油・バター・きざみ海苔・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	豚しゃぶサラダ	豚肉・きゃべつ・レタス・きゅうり・ミニトマト・紫きゃべつ・大葉・ラーメン・昆布・鰹節・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★味噌汁椀
	春菊と油揚げの味噌汁	春菊・油揚げ・玉葱・人参・蓮根・長葱・昆布・鰹節・煮干し・味噌	★小皿…3枚
	レッドゴールド (りんご)		
11月27日 (金)	ボークキーマカレー	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・セロリ・トマト・赤ピーマン・生姜・にんにく・万能葱・薄力粉・バター・トマトケチャップ・ソース・ローリエ・カレー粉・コリアンダー・クミン・パプリカ・ターメリック・シナモン・カルダモン・ナツメグ・クローブ・ガラムマサラ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	えびナゲット	えび・玉葱・人参・きゅうり・薄力粉・片栗粉・マヨネーズ・卵・パン粉・酒・米酢・薄口醤油・三温糖・レモン果汁・生クリーム・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★カレー皿
	トマトとベビーリーフのサラダ	トマト・ベビーリーフ・レタス・サニーレタス・きゅうり・牛蒡・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★マグカップ
	牛乳		★小皿…3枚
	ラスク	パケット・バター・シナモン・グラニュー糖	

月日	メニュー	食 材	食 器
11月30日 (月)	ターツァイとハムの炒飯	米・玄米・ロースハム・玉葱・人参・ターツァイ・赤ピーマン・長葱・にんにく・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	棒餃子	豚挽肉・えび・きゃべつ・にら・干し椎茸・薄力粉・餃子の皮・鶏がら・米酢・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	紫大根のおかかサラダ	紫大根・かぶ・きゅうり・白菜・いか・鯉節・米酢・三温糖・醤油・塩・ゴマ油	
	チンゲン菜と卵の とろみスープ	チンゲン菜・玉葱・人参・エリンギ・長葱・卵・片栗粉・鶏がら・酒・醤油・塩・コショウ	
	季節の果物		
12月1日 (火)	枝豆とひじきの混ぜご飯	米・玄米・鶏肉・人参・椎茸・枝豆・ほうれん草・大葉・こんにゃく・ひじき・黒ごま・白ごま・昆布・鯉節・酒・みりん・薄口醤油・塩	★和食系セット
	豚肉と長芋の煮物	豚肉・長芋・大根・人参・蓮根・ふなしめじ・牛蒡・カラーピーマン・万能葱・片栗粉・昆布・鯉節・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	
	ゆで卵とマカロニのサラダ	ロースハム・マカロニ・卵・玉葱・人参・きゅうり・ブロッコリー・じゃが芋・パセリ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	
	玉葱と干し海苔の味噌汁	玉葱・人参・小松菜・かぶ・万能葱・干し海苔・昆布・鯉節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
12月2日 (水)	雑穀ピラフ	米・玄米・アマランサス・挽割大豆・黒豆・小豆・白麦・押麦・きび・あわ・ひえ・黒米・赤米・緑米・もち米・豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・サラダほうれん草・パセリ・鶏がら・白ワイン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	かぼちゃの米粉グラタン	鶏もも肉・かぼちゃ・玉葱・人参・フナビー・きゃべつ・パセリ・米粉・牛乳・バルメザンチーズ・鶏がら・三温糖・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	ブロッコリーと紫きゃべつの 玉葱ドレッシングサラダ	ブロッコリー・紫きゃべつ・パピーリーフ・きゅうり・人参・レタス・かぶ・玉葱・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	白菜としめじのスープ	白菜・ふなしめじ・玉葱・人参・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
12月3日 (木)	ソース焼きそば	蒸し麺・豚肉・玉葱・人参・きゃべつ・小松菜・もやし・椎茸・にんにく・生姜・青のり・ウスターソース・中濃ソース・濃厚ソース・オイスターソース・酒・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★中華系セット
	いかの塩炒め	いか・きくらげ・チンゲン菜・ブロッコリー・セロリ・玉葱・人参・長葱・赤パプリカ・黄パプリカ・生姜・にんにく・片栗粉・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・サラダオイル	
	セロリとじゃが芋の ごまドレッシングサラダ	セロリ・じゃが芋・レタス・リーフレタス・きゅうり・赤ピーマン・ミニトマト・ほうれん草・白すりゴマ・米酢・三温糖・醤油・ゴマ油	
	にらと椎茸のスープ	にら・椎茸・玉葱・人参・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	ミルク寒天	牛乳・三温糖・寒天	
12月4日 (金)	里芋の味噌混ぜご飯	米・玄米・豚肉・里芋・人参・長葱・万能葱・ひじき・酒・三温糖・味噌・白ごま・サラダオイル	★和食系セット
	ヤーコンと人参のかき揚げ	ヤーコン・玉葱・人参・三つ葉・しらす干し・薄力粉・片栗粉・卵・昆布・鯉節・みりん・醤油・塩・サラダオイル	
	大豆とレタスの 生姜ドレッシングサラダ	大豆・レタス・トマト・きゅうり・大根・紫玉葱・水菜・生姜・大葉・レモン果汁・米酢・三温糖・醤油・塩	
	牛蒡と株なめこの和風汁	牛蒡・株なめこ・玉葱・人参・ほうれん草・昆布・鯉節・酒・みりん・醤油・塩	
	季節の果物		

先日、出汁のいい香りに誘われて、タイムタイムレストランをのぞいてみると、その日もシェフ達が手際よく調理をしていました。

色とりどりの野菜、ご飯の炊けるいい香り、フライを揚げる音...食べることは子ども達の五感を大いに刺激するでしょう。

ランチの写真をホームページのダイアリーに掲載しています。できるだけ更新しますので、ぜひご覧ください。