



Thyme Time Restaurant

No.13 2020/12/3

おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
12月7日 (月)	砂肝とエリンギのガーリックライス	米・玄米・砂肝・玉葱・人参・赤ピーマン・エリンギ・いんげん・にんにく・パセリ・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	ほうれん草と卵のコロッケ	ほうれん草・卵・玉葱・じゃが芋・バター・牛乳・バルメサンチーズ・薄力粉・強力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	いかとベビーリーフのサラダ	いか・ベビーリーフ・レタス・リーフレタス・紫玉葱・きゅうり・ミニトマト・パセリ・黒オリーブ・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
	白い野菜のスープ	白菜・蓮根・玉葱・白舞茸・カリフラワー・フナピー・にんにく・パセリ・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	スチューベン (ぶどう)		
12月8日 (火)	ユリ根の炒飯	米・玄米・ユリ根・玉葱・長葱・赤ピーマン・枝豆・生姜・卵・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	中華系セット
	レバーとチンゲン菜の炒め物	鶏レバー・鶏肉・チンゲン菜・玉葱・人参・もやし・にら・牛蒡・生姜・片栗粉・酒・三温糖・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★主食皿
	大根とふのりのサラダ	大根・ラディッシュ・レタス・トマト・水菜・紫大根・ふのり・白ごま・米酢・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	★スープカップ
	春雨ともずくのスープ	春雨・もずく・玉葱・人参・エリンギ・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	柿		
12月9日 (水)	豚肉の生姜味丼	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・白菜・えのき・椎茸・長葱・三つ葉・生姜・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・塩	
	きゃべつの味噌バター炒め	鶏肉・玉葱・人参・きゃべつ・なす・枝豆・赤パプリカ・生姜・バター・片栗粉・味噌・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・サラダオイル	★丼
	水菜とレタスのじゃこドレッシングサラダ	水菜・レタス・リーフレタス・きゅうり・トマト・紫大根・じゃが芋・ちりめんじゃこ・昆布・鰹節・米酢・みりん・三温糖・醤油・ゴマ油	★味噌汁椀
	素麺と三つ葉のお吸い物	素麺・人参・三つ葉・長葱・丘ひじき・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・塩	★小皿…3枚
	紅玉 (りんご)		
12月10日 (木)	帆立と人参のピラフ	米・玄米・帆立・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・パセリ・にんにく・白ワイン・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	ミートボールデミグラスソース煮 パスタ添え	合挽肉・スバゲティ・玉葱・人参・ふなしめじ・パセリ・卵・牛乳・薄力粉・パン粉・バター・デミグラスソース・トマトケチャップ・赤ワイン・三温糖・醤油・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	サラダ菜とヤーコンのサラダ	サラダ菜・ヤーコン・レタス・きゅうり・玉葱・黄パプリカ・水菜・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	しめじと白菜のスープ	ふなしめじ・白菜・玉葱・人参・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ヨーグルトゼリー	ヨーグルト・牛乳・上白糖・ゼラチン	※ヨーグルトゼリーは園の ココットを使用し ます。
12月11日 (金)	牛肉とターツアイの炒飯	米・玄米・牛肉・玉葱・人参・蓮根・生姜・長葱・ターツアイ・白滝・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	
	たらの野菜甘酢あんかけ	たら・玉葱・人参・ピーマン・カラーピーマン・長葱・干し椎茸・薄力粉・片栗粉・鶏がら・米酢・酒・三温糖・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★中華系セット
	きくらげと豆苗のサラダ	きくらげ・豆苗・きゅうり・レタス・サニーレタス・トマト・人参・米酢・三温糖・醤油・ゴマ油	
	もやしのスープ	もやし・筍・玉葱・人参・長葱・椎茸・にんにく・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ	
	ル・レクチェ (洋梨)		

月日	メニュー	食 材	食 器
12月14日 (月)	油揚げと蓮根の炊き込みご飯	米・玄米・鶏肉・蓮根・人参・万能葱・こんにゃく・干し椎茸・油揚げ・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・薄口醤油・塩	和食系セット
	ポークカツ青しそおろしソース	豚肉・玉葱・人参・もやし・貝割れ大根・大根・大葉・卵・薄力粉・パン粉・酒・みりん・三温糖・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★ご飯茶碗
	小松菜とさつまいものマヨネーズサラダ	小松菜・さつまいも・レタス・きゅうり・ブロッコリー・カラピーマン・卵・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	★味噌汁椀
	玉葱とささぎの豆乳味噌汁	ささぎ・玉葱・人参・かぶ・長葱・昆布・鰹節・煮干し・豆乳・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
12月15日 (火)	煮豚と葱の炒飯	米・玄米・豚肉・長葱・人参・ピーマン・赤ピーマン・筍・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	★中華系セット
	えびとなすのチリソース	えび・なす・玉葱・人参・ブロッコリー・チンゲン菜・赤パプリカ・黄パプリカ・にんにく・生姜・長葱・薄力粉・片栗粉・卵・トマトケチャップ・鶏がら・酒・三温糖・醤油・米酢・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	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・トマト・きゅうり・柴大根・長葱・生姜・白ごま・米酢・三温糖・醤油	
	オクラと椎茸のスープ	オクラ・椎茸・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		
12月16日 (水)	バターチキンカレー福神漬け添え	米・玄米・鶏肉・玉葱・にんにく・生姜・大根・蓮根・なす・人参・ダイズ・トマト・バター・カレー粉・クミン・パプリカ・ターメリック・コリアンダー・ヨーグルト・鶏がら・昆布・三温糖・米酢・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿 ★マグカップ ★小皿…3枚
	ジャーマンポテト	ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・塩・コショウ・サラダオイル	
	マカロニとコーンのサラダ	マカロニ・玉葱・人参・コーン・赤パプリカ・きゅうり・きゃべつ・レタス・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	
	牛乳		
	季節の果物		
12月17日 (木)	わかめの麦入りご飯	米・玄米・麦・人参・万能葱・縮みほうれん草・わかめ・黒ごま・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・塩	★和食系セット
	いわしのさつまいも揚げ	いわし・木綿豆腐・長芋・人参・牛蒡・長葱・大葉・生姜・片栗粉・昆布・鰹節・酒・みりん・醤油・味噌・塩・コショウ・サラダオイル	
	切干大根のさっぱりサラダ	切干大根・柴大根・かぶ・きゅうり・玉葱・人参・万能葱・梅干し・昆布・鰹節・米酢・みりん・薄口醤油・三温糖・塩	
	豚肉とえのきの味噌汁	豚肉・玉葱・人参・えのき・長葱・小松菜・昆布・鰹節・煮干し・味噌	
	季節の果物		
12月18日 (金)	担々麺	麺・豚挽肉・鶏がら・豚骨・ターツァイ・チンゲン菜・赤ピーマン・長葱・生姜・にんにく・白ごま・白練りごま・味噌・八丁味噌・醤油・豆板醤・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★丼 ★小皿…3枚
	揚げしゅうまい	鶏挽肉・えび・玉葱・牛蒡・長葱・生姜・干し椎茸・しゅうまいの皮・米酢・酒・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	きゅうりとトマトの香味和え	きゅうり・トマト・かぶ・人参・生姜・大葉・酒・薄口醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	マーラーカオ	薄力粉・ベーキングパウダー・三温糖・卵・生クリーム・黒ごま・サラダオイル	

月日	メニュー	食 材	食 器
12月21日 (月)	ウインナーとマッシュルームのピラフ	米・玄米・ウインナーソーセージ・玉葱・人参・マッシュルーム・エリンギ・パセリ・にんにく・バター・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	カレー風味フライドチキン	鶏手羽元・にんにく・生姜・卵・牛乳・薄力粉・強力粉・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル	
	サラダほうれん草とスプラウトのサラダ	サラダほうれん草・ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・玉葱・人参・きゅうり・トマト・リーフレタス・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル	
	ズッキーニとパプリカのスープ	ズッキーニ・玉葱・人参・小松菜・ふなしめじ・赤パプリカ・黄パプリカ・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	
	ショートケーキ	薄力粉・グラニュー糖・卵・サラダオイル・生クリーム・いちご	
12月22日 (火)	さばのちらし寿司	米・玄米・さば・人参・きゅうり・みょうが・大葉・生姜・白ごま・きざみ海苔・昆布・米酢・三温糖・塩	★和食系セット
	鶏肉とこんにゃくの味噌煮	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・三温糖・醤油・味噌	
	春菊と小松菜のごま和え	春菊・小松菜・赤パプリカ・ブナビー・椎茸・ふなしめじ・白すりごま・みりん・三温糖・薄口醤油	
	筍と舞茸のお吸い物	人参・大根・舞茸・長葱・三つ葉・筍・昆布・鰹節・酒・みりん・薄口醤油・塩	
	季節の果物		
12月23日 (水)	長芋とベーコンの混ぜご飯	米・玄米・ベーコン・長芋・人参・ターツアイ・万能葱・ひじき・鶏がら・酒・みりん・薄口醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	★中華系セット
	チキンの南蛮漬け	鶏肉・玉葱・セロリ・長葱・生姜・カラーピーマン・ブロッコリースプラウト・豆板醤・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・レモン果汁・米酢・みりん・三温糖・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	きゃべつと帆立の黒酢レッシングサラダ	帆立・きゃべつ・人参・きくらげ・チンゲン菜・白ごま・餃子の皮・黒酢・三温糖・醤油・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	じゃが芋とささぎのミルクスープ	じゃが芋・ささぎ・玉葱・人参・大根・万能葱・鶏がら・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
12月24日 (木)	ホットドッグ	パン・ウインナーソーセージ・玉葱・きゃべつ・人参・にんにく・ダイストマト・バター・バジル・オレガノ・三温糖・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★洋食系セット
	モッツアレラチーズのオープンオムレツ	じゃが芋・玉葱・トマト・バジル・卵・モッツアレラチーズ・生クリーム・塩・コショウ・サラダオイル	
	ロマネスコとサニーレタスのサラダ	ロマネスコ・ブロッコリー・レタス・サニーレタス・きゅうり・玉葱・黄パプリカ・黒オリーブ・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	セロリとかぶのスープ	玉葱・人参・セロリ・かぶ・なす・にんにく・パセリ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		

クリスマスに向けて、幼稚園でもツリーやイルミネーションなどを飾りました。
21日(月)にクリスマス会を行います。この日は、当園のシェフ達が腕によりをかけて、ショートケーキを作ります！

