

# Thyme Time Restaurant

No.5 2020/7/28 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
8月19日 (水)	豚から揚げごままぶし丼	米・玄米・豚肉・きゃべつ・人参・海苔・黒ごま・白ごま・薄力粉・片栗粉・みりん・三温糖・酒・醤油・塩・サラダオイル	
	筑前煮	鶏肉・人参・牛蒡・さつまいも・万能葱・葱・干し椎茸・こんにゃく・大豆・昆布・鰹節・みりん・三温糖・酒・醤油・薄口醤油・サラダオイル	★丼
	コリンキーとなすの浅漬け	コリンキー・なす・白菜・きゅうり・人参・みょうが・昆布・塩	★味噌汁椀
	心のりと人参の味噌汁	人参・玉葱・牛蒡・万能葱・長葱・貝割れ大根・心のり・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月20日 (木)	ハムとケールの炒飯	米・玄米・ハム・ケール・玉葱・人参・エリンギ・長葱・生姜・酒・醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	中華系セット
	かぶの海老あんかけ	海老・かぶ・人参・生姜・鶏がら・片栗粉・みりん・酒・薄口醤油・塩	★主食皿
	長芋と白菜の黒酢ドレッシングサラダ	長芋・白菜・人参・きゅうり・ケール・トマト・三温糖・黒酢・醤油・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	椎茸と絹ごし豆腐のスープ	椎茸・玉葱・人参・長葱・水菜・絹豆腐・鶏がら・みりん・酒・薄口醤油・塩・コショウ	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月21日 (金)	夏野菜ミートボールカレー	米・玄米・合挽肉・玉葱・人参・なす・ズッキーニ・トマト・黄パプリカ・ケール・セロリ・にんにく・生姜・卵・鶏がら・牛乳・パン粉・薄力粉・バター・トマトピューレ・トマトケチャップ・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・三温糖・酒・塩・コショウ・サラダオイル	★カレー皿
	ポテトチップス	じゃが芋・塩・サラダオイル	★マグカップ
	シーザーサラダ	フランスパン・レタス・ロメインレタス・リーフレタス・ブロッコリー・きゅうり・人参・にんにく・アンチョビ・粒マスタード・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	牛乳		
	季節の果物		

月日	メニュー	食材	食器
8月24日 (月) 自然探索A	枝豆と舞茸の炊き込みご飯	米・玄米・舞茸・枝豆・人参・椎茸・万能葱・つきこんにゃく・ひじき・黒ごま・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・塩	和食系セット
	帆立ととうもろこしのかき揚げ	帆立・とうもろこし・玉葱・人参・長葱・三つ葉・卵・薄力粉・片栗粉・昆布・鰹節・みりん・薄口醤油・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗
	きゅうりと紫玉葱の香味ドレッシングサラダ	きゅうり・紫玉葱・トマト・かぶ・水菜・大葉・生姜・昆布・鰹節・米酢・三温糖・醤油・塩・コショウ	★味噌汁椀
	豚肉と大根の味噌汁	豚肉・大根・玉葱・人参・長葱・牛蒡・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月25日 (火) 自然探索B	肉そぼろの混ぜご飯	米・玄米・豚挽肉・玉葱・人参・小松菜・長葱・椎茸・にら・生姜・にんにく・味噌・八丁味噌・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	きくらげとターツァイのチャンプル	ハム・ターツァイ・きくらげ・玉葱・人参・ゴーヤ・赤ピーマン・ケール・鶏がら・花かつお・酒・薄口醤油・塩・ごま油・サラダオイル	
	大豆もやし春雨サラダ	大豆もやし・赤かぶ・リーフレタス・ミニトマト・きゅうり・人参・生姜・春雨・白ごま・米酢・醤油・三温糖	
	もずくとカレーピーマンのスープ	もずく・カレーピーマン・玉葱・人参・フナピー・長葱・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
8月26日 (水) 自然探索C	きのこピーマンのバターライス	米・玄米・玉葱・人参・フナピー・エリンギ・ピーマン・赤ピーマン・ケール・にんにく・バター・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	洋食系セット
	チキンナゲット	鶏肉・玉葱・卵・薄力粉・パン粉・トマトケチャップ・ソース・バター・三温糖・酒・塩・コショウ・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	ケールとブロッコリーのサラダ	ケール・ブロッコリー・レタス・きゅうり・ミニトマト・紫きょうもやし・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
	ズッキーニとスプラウトのスープ	ズッキーニ・スプラウト・玉葱・人参・水菜・ケール・鶏がら・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	季節の果物		
8月27日 (木) 自然探索D	菊寿司	米・玄米・菊・人参・椎茸・三つ葉・こんにゃく・油揚げ・卵・海苔・昆布・鰹節・みりん・三温糖・米酢・酒・醤油・塩・サラダオイル	★和食系セット
	冬瓜と鶏肉の煮物	鶏肉・冬瓜・じゃが芋・人参・牛蒡・ふなしめじ・いんげん・干し椎茸・昆布・鰹節・みりん・三温糖・酒・醤油・薄口醤油・塩・サラダオイル	
	切干大根のサラダ	切干大根・人参・赤ピーマン・きゅうり・トマト・レタス・ケール・大葉・米酢・醤油・三温糖・サラダオイル	
	舞茸とフナピーのお吸い物	舞茸・フナピー・人参・ささぎ・かぶ・干し海苔・昆布・鰹節・みりん・酒・薄口醤油・塩	
	粒あん水ようかん	こしあん・つぶあん・棒寒天	
8月28日 (金) 自然探索E	ゴーヤの焼きそば	蒸し麺・豚肉・海老・ゴーヤ・玉葱・人参・きゃべつ・ふなしめじ・にんにく・生姜・片栗粉・酒・醤油・みりん・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	ラム肉とケールの炒め物	ラム肉・ケール・玉葱・人参・牛蒡・もやし・生姜・片栗粉・白ごま・酒・醤油・黒砂糖・黒酢・豆板醤・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	
	トマトと海草のサラダ	トマト・きゃべつ・レタス・水菜・春菊・わかめ・ふのり・白ごま・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	卵とささぎのスープ	ささぎ・人参・えのき・長葱・卵・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		



おおぞらファームの野菜は、子ども達の世話のきもあって、順調に成長しています。子ども達のクッキングは夏休み明けからにする予定です。今は収穫して教師が子ども達の前で調理しています。早くコロナウイルスが静まってくれるのを待つばかりです。