



Thyme Time Restaurant

No.6 2020/8/27 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
8月31日 (月) 年少親子遠足	人参とマッシュルームのピラフ	米・玄米・人参・マッシュルーム・カラーピーマン・玉葱・万能葱・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
	ビーフコロッケ	牛挽肉・じゃが芋・玉葱・人参・卵・トマトケチャップ・ソース・バター・薄力粉・パン粉・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	ペビーリーフとチーズのサラダ	ペビーリーフ・フリルレタス・きゅうり・玉葱・人参・トマト・チーズ・三温糖・レモン果汁・米酢・塩・コショウ・オリーブオイル	★スープカップ
	しめじと玉葱のスープ	ぶなしめじ・人参・玉葱・きゃべつ・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	スイカ		
9月1日 (火) 年中親子遠足	鶏ごぼうの雑穀混ぜご飯	米・玄米・雑穀・鶏肉・牛蒡・人参・三つ葉・こんにゃく・干し椎茸・昆布・鰹節・酒・みりん・三温糖・醤油・薄口醤油・塩	和食系セット
	ポークソテー 葱ソース	豚肉・玉葱・小松菜・赤ピーマン・長葱・にんにく・薄力粉・醤油・みりん・レモン果汁・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★ご飯茶碗
	黒キャベツと玉葱のマヨネーズ和え	黒キャベツ・玉葱・人参・春菊・きゅうり・赤パプリカ・花かつお・マヨネーズ・醤油・三温糖・塩	★味噌汁椀
	さつま芋と麩の味噌汁	さつま芋・玉葱・人参・ケール・長葱・麩・煮干し・昆布・鰹節・味噌	★小皿…3枚
	メロン		
9月2日 (水) 年長親子遠足	レタスとじゃこの炒飯	米・玄米・じゃこ・レタス・玉葱・人参・長葱・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	油淋鶏	鶏肉・ピーマン・カラーピーマン・長葱・生姜・にんにく・鶏がら・片栗粉・薄力粉・酒・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★主食皿
	パプリカの彩りサラダ	赤パプリカ・黄パプリカ・レタス・きゅうり・人参・トマト・かぶ・わかめ・薄口醤油・米酢・塩・コショウ・ごま油	★スープカップ
	生姜スープ	玉葱・人参・白舞茸・長葱・いんげん・生姜・鶏がら・酒・みりん・塩・コショウ・ごま油	★小皿…3枚
	スイカ		
9月3日 (木) 年長ディナー	チキンと赤ピーマンのピラフ	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・赤ピーマン・マッシュルーム・ケール・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	ウインナーときゃべつのソテー	ウインナー・きゃべつ・玉葱・人参・じゃが芋・ぶなしめじ・椎茸・ピーマン・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	水菜とケールのサラダ	水菜・ケール・きゅうり・フロッコリー・ミニトマト・紫きゃべつ・レモン果汁・米酢・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	いんげんと豆苗のミルクスープ	豆苗・いんげん・玉葱・人参・小松菜・黄パプリカ・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	
	らいてん クラウンメロン		
9月4日 (金) 年長ディナー	ピッツア (マルグリータ)	玉葱・にんにく・生バジル・ダイストマト・牛乳・ピザ用チーズ・強力粉・薄力粉・イースト・トマトケチャップ・ドライバジル・ローリエ・塩・オリーブオイル・サラダオイル	★主食皿
	手羽元のフライドチキン	鶏肉・にんにく・生姜・ナツメグ・ガーリックパウダー・セージ・バジル・タイム・オレガノ・ローズマリー・卵・牛乳・薄力粉・強力粉・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	マカロニとハムのサラダ	ロースハム・きゅうり・玉葱・レタス・水菜・赤パプリカ・紫きゃべつ・マカロニ・マヨネーズ・三温糖・塩・コショウ	★小皿…2枚
	白菜とパプリカのスープ	白菜・黄パプリカ・玉葱・じゃが芋・レタス・小松菜・ズッキーニ・にんにく・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	カルピスブランマンジェ	いちご・牛乳・生クリーム・カルピス・ゼラチン	※カルピスブランマンジェは園のココットを使用します。

月日	メニュー	食 材	食 器
9月7日 (月) 年少自然探索	ひじきとわかめの炒飯	米・玄米・人参・長葱・エリンギ・チンゲン菜・万能葱・わかめ・ひじき・油揚げ・薄口醤油・塩・コショウ・ごま油・サラダオイル	★中華系セット
	蒸し鶏のマヨごまだれ	鶏肉・玉葱・人参・きゃべつ・長葱・生姜・酒・醤油・マヨネーズ・豆板醤・白ごま・塩・コショウ・サラダオイル	
	セロリとトマトのサラダ	トマト・セロリ・玉葱・きゅうり・レタス・カラーピーマン・ラディッシュ・醤油・米酢・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	もずくとオクラのスープ	もずく・玉葱・人参・じゃが芋・オクラ・小松菜・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月8日 (火) 年中自然探索	エリンギとマッシュルームのガーリックライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・マッシュルーム・赤パプリカ・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
	カスレ	豚肉・ソーセージ・玉葱・人参・赤ピーマン・なす・ブナビー・にんにく・セロリ・パセリ・鶏がら・ダイストマト・いんげん豆・大豆・トマトケチャップ・パン粉・ローリエ・タイム・白ワイン・塩・コショウ・オリーブオイル	
	サラダほうれん草とチーズのサラダ	サラダほうれん草・きゅうり・黄パプリカ・レタス・ケール・ミニトマト・にんにく・チーズ・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	
	小松菜とカラーピーマンのスープ	小松菜・カラーピーマン・玉葱・人参・じゃが芋・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
9月9日 (水) 年長自然探索	牛肉の炊き込みご飯	米・玄米・牛肉・人参・舞茸・牛蒡・絹さや・酒・みりん・醤油・塩・サラダオイル	★和食系セット
	なすのはさみ揚げ	豚挽肉・なす・玉葱・生姜・卵・昆布・鰹節・薄力粉・片栗粉・酒・醤油・みりん・塩・サラダオイル	
	ケールとかぶの和風サラダ	かぶ・ケール・黄パプリカ・ミニトマト・サニーレタス・レタス・花かつお・昆布・鰹節・三温糖・醤油・みりん・米酢	
	丘ひじきとふのりの味噌汁	玉葱・人参・長葱・水菜・ケール・丘ひじき・ふのり・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		
9月10日 (木)	にらと鶏肉の炒飯	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・にら・長葱・とうもろこし・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	回鍋肉	豚肉・きゃべつ・赤ピーマン・人参・長葱・ピーマン・きくらげ・酒・醤油・味噌・八丁味噌・三温糖・豆板醤・ごま油・サラダオイル	
	もやしときゅうりのナムル	もやし・きゅうり・ケール・ほうれん草・赤パプリカ・長葱・にんにく・白ごま・鶏がら・醤油・塩・ごま油	
	チンゲン菜とえのきのスープ	チンゲン菜・えのき・玉葱・人参・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月11日 (金)	チキンとズッキーニのバターライス	米・玄米・鶏肉・玉葱・人参・ズッキーニ・パセリ・鶏がら・バター・塩・コショウ・サラダオイル	★主食皿
	たらのマスタードフライ	たら・卵・パルメザンチーズ・パン粉・粒マスタード・ドライパセリ・薄力粉・塩・コショウ・サラダオイル	★スープカップ
	白菜のコールスローサラダ	白菜・きゅうり・とうもろこし・カラーピーマン・レタス・米酢・レモン果汁・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…2枚
	ベーコンと人参のスープ	ベーコン・玉葱・人参・えのき・ケール・にんにく・鶏がら・塩・コショウ・サラダオイル	
	カルピスマかんゼリー	カルピス・オレンジポンジュース・ゼラチン	※カルピスマかんゼリーは園のココットを使用します。

毎日、2階にあるタイムタイムレストランのキッチンから美味しそうなにおいがしてきます。園庭や園内で遊んでいる子ども達も「いいにおいがするね!」「今日のメニューは何か?」とランチの時間を楽しみにしています。子ども達は香りからも食べ物に興味を持っています。