



Thyme Time Restaurant

No.7 2020/9/10 おおぞら幼稚園

月日	メニュー	食 材	食 器
9月14日 (月) 年少天狗山登山	炒り卵と大根菜の 麦入りご飯	米・玄米・麦・大根菜・小松菜・人参・万能葱・卵・花かつお・焼き海苔・三温糖・醤油・塩・サラダオイル	和食系セット
	豚肉といんげんの味噌炒め	豚挽肉・玉葱・いんげん・ズッキーニ・赤パプリカ・生姜・ケール・じゃが芋・こんにゃく・昆布・鰹節・酒・醤油・みりん・味噌・片栗粉・サラダオイル	★ご飯茶碗
	かぶと長芋の甘酢漬け	かぶ・長芋・大根・人参・きゅうり・玉葱・昆布・鰹節・米酢・三温糖・塩	★味噌汁椀
	素麺と春菊のお吸い物	素麺・春菊・人参・長葱・丘ひじき・昆布・鰹節・酒・薄口醤油・みりん・塩	★小皿…3枚
	りんご		
9月15日 (火) 年中天狗山登山	枝豆のスパイシーライス	米・玄米・豚肉・玉葱・人参・枝豆・椎茸・黄パプリカ・赤パプリカ・バター・カレー粉・パプリカ粉・ターメリック・塩・コショウ・ブラックペッパー・サラダオイル	洋食系セット
	チキンとなすのトマト煮	鶏肉・なす・ブナビー・玉葱・ミニトマト・パセリ・ダイストマト・トマトピューレ・バルメザンチーズ・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	★主食皿
	サラダ菜とささぎのサラダ	サラダ菜・ささぎ・セロリ・トマト・水菜・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	★スープカップ
	白菜とハムのミルクスープ	ロースハム・白菜・玉葱・人参・じゃが芋・パセリ・鶏がら・バター・牛乳・塩・コショウ・サラダオイル	★小皿…3枚
	梨		
9月16日 (水) 年長天狗山登山	ケールとじゃこの炒飯	米・玄米・ちりめんじゃこ・ケール・玉葱・人参・長葱・レタス・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	中華系セット
	豚挽肉入り卵焼き	豚挽肉・人参・牛蒡・万能葱・卵・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・ごま油	★主食皿
	ささみとラディッシュの ごまドレッシングサラダ	鶏肉・ラディッシュ・レタス・きゅうり・水菜・サニーレタス・すりごま・醤油・米酢・三温糖・ごま油	★スープカップ
	椎茸と大豆もやしのスープ	椎茸・大豆もやし・玉葱・人参・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	★小皿…3枚
	デラウェア		
9月17日 (木)	大根ご飯	米・玄米・ちりめんじゃこ・大根・牛蒡・人参・小松菜・三つ葉・昆布・鰹節・薄口醤油・みりん・三温糖・塩	
	鶏のから揚げ海苔風味	鶏肉・生姜・にんにく・卵・焼き海苔・酒・醤油・薄力粉・片栗粉・塩・コショウ・サラダオイル	★和食系セット
	ほうれん草と柿の マヨネーズ和え	ほうれん草・玉葱・人参・柿・きゅうり・昆布・鰹節・マヨネーズ・醤油・三温糖	
	南瓜と長葱の味噌汁	南瓜・筍・玉葱・長葱・人参・ケール・三つ葉・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	メロン		
9月18日 (金)	照り焼きチーズバーガー	パン・合挽肉・玉葱・レタス・卵・スライスチーズ・牛乳・マヨネーズ・パン粉・片栗粉・ナツメグ・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	じゃが芋とバジルのソテー	ベーコン・じゃが芋・人参・玉葱・赤ピーマン・ピーマン・とうもろこし・バジル・にんにく・黒オリーブ・バター・白ワイン・塩・コショウ・黒コショウ・オリーブオイル	★洋食系セット
	スプラウトと水菜のサラダ	ブロッコリースプラウト・紫きゃべつスプラウト・水菜・きゅうり・ミニトマト・トマト・レタス・玉葱・にんにく・三温糖・米酢・レモン果汁・塩・コショウ・サラダオイル	
	カリフラワーとケールの ミルクスープ	カリフラワー・ケール・玉葱・人参・小松菜・大根・鶏がら・牛乳・バター・塩・コショウ・サラダオイル	
	りんごゼリー	りんご100%ジュース・上白糖・ゼラチン	※りんごゼリーは園の ココットを使用します。

月日	メニュー	食 材	食 器
9月23日 (水) 年長自然探索 さくら試食会	にらと玉葱の バター醤油炒飯	米・玄米・玉葱・にら・赤パプリカ・ぶなしめじ・人参・長葱・にんにく・鶏がら・バター・醤油・塩・コショウ・サラダオイル	★中華系セット
	黒酢の酢豚	豚肉・玉葱・人参・ピーマン・カラーピーマン・ケール・筍・干し椎茸・卵・片栗粉・トマトケチャップ・酒・醤油・三温糖・米酢・黒酢・塩・コショウ・ゴマ油・サラダオイル	
	春雨ときゅうりのサラダ	春雨・きゅうり・大根・サニーレタス・レタス・生きくらげ・米酢・薄口醤油・三温糖・塩・コショウ・ごま油	
	帆立と高菜のスープ	帆立・高菜・かぶ・人参・玉葱・鶏がら・酒・薄口醤油・みりん・塩・コショウ	
	季節の果物		
9月24日 (木) 年少自然探索	えびピラフ	米・玄米・えび・玉葱・人参・マッシュルーム・赤ピーマン・エリンギ・パセリ・鶏がら・バター・白ワイン・塩・コショウ・サラダオイル	★洋食系セット
	牛肉のスパイシーソテー	牛肉・玉葱・人参・いんげん・セロリ・ピーマン・カラーピーマン・かぶ・にんにく・鶏がら・カレー粉・塩・コショウ・サラダオイル	
	きゃべつと水菜のサラダ	きゃべつ・水菜・紫きゃべつ・きゅうり・人参・レタス・にんにく・黒オリーブ・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・サラダオイル	
	ズッキーニと トマトのスープ	ズッキーニ・トマト・玉葱・人参・セロリ・パセリ・にんにく・ダイストマト・鶏がら・バター・三温糖・塩・コショウ・サラダオイル	
	季節の果物		
9月25日 (金) 年中自然探索	豚肉と貝割れ大根の 混ぜご飯	米・玄米・豚肉・チンゲン菜・椎茸・人参・フナピー・貝割れ大根・生姜・白ごま・酒・醤油・みりん・三温糖・塩・サラダオイル	★ご飯茶碗 ★味噌汁碗 ★小皿…3枚
	鶏の照り焼き	鶏肉・小松菜・玉葱・きゃべつ・人参・長葱・酒・醤油・みりん・三温糖・片栗粉・塩・コショウ・サラダオイル	
	レタスと蓮根のサラダ	レタス・蓮根・きゅうり・水菜・トマト・赤ピーマン・昆布・鰹節・醤油・みりん・三温糖・米酢	
	干し海苔と三つ葉の味噌汁	玉葱・三つ葉・人参・長葱・干し海苔・煮干し・昆布・鰹節・味噌	
	季節の果物		

年少組の女の子が「私、パプリカ大好きなの！」とごはんに入っている赤パプリカを見つけて嬉しそうに食べていました。その後、「サラダにも入ってたよ！」「こっちは黄色！」その女の子の言葉にまわりの友達も「にんじんも見つけたよ！」「これはなに？」とメニューの中の食材をよく見ていました。友達とのランチタイムは楽しいものです。もちろん、マナーも大切です！