

⚠ 「セロリ」代替についてのご案内

供給量の大幅な減少により、必要数量確保が非常に困難な状態となったため、代替食材として「長芋」をご用意しお届けさせていただきました。お客様には何卒ご事情、ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

メニュー	代替食材	分量(左から2人用、3人用、4人用)
5.2(金)楽定番	長芋	80g、120g、160g
変更の献立内容 : セロリと胡瓜のあえもの ⇒ 長芋と胡瓜のあえもの		
☆二重線 _____ で印した箇所が代替食材に変更した箇所となります。 ・ ミルフィーユとんかつ 白丸○の番号です ・ ちくわと野菜の煮もの 黒丸●の番号です ・ 長芋と胡瓜のあえもの 白四角□の番号です 作り方 ① キャベツ…せん切り ② フライパンに多めの油(1cmくらい)を熱し、凍ったままのカツを揚げ焼き、食べやすく切って①と共に盛り、ソースをかける。		
① チンゲン菜…ざく切り 人参…半月又いちちょう切り ちくわ…斜め切り ② 鍋に①、①、もやしを入れ、蓋をして中火で煮、火が通ったら黒こしょうを振る。		
① <u>長芋…皮をむき、短冊切り</u> <u>《コツ、長芋はキッチンペーパーで包みながらピーラーで皮をむくと滑りにくく、直接触れないので手のかゆみも防ぐことができます。》</u> 胡瓜…縦半分に切って斜め切り→<u>長芋と共に塩もみ</u>→水気を絞る ② ②を合わせ、①をあえる。		
②に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 油…適量、適量、適量 ・ ソース…適量、適量、適量 ②に使用する調味料①の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 水…170ml、220ml、300ml ・ 鶏がらスープの素…小1、大1/2、大2/3 ・ 塩…少々、小1/4、小1/3 ・ みりん…大1、大1 1/2、大2 ②に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 粗びき黒こしょう…少々、少々、少々 ①に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ <u>塩…少々、小1/4、小1/4</u> ②に使用する調味料②の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ さとう…大1/2、大2/3、大1 ・ しょうゆ…大2/3、大1、大1 1/3 ・ ごま油…小1、大1/2、大2/3		