

⚠️「セロリ」代替についてのご案内

産地における連日の猛暑の影響により品質の低下が著しく、仕入努力を重ねておりますが、必要数量の確保が困難な状況となっております。

誠に申し訳ございませんが、本日は代替品として、「長芋」をご用意いたしました。本日の調理にはこちらをご使用いただけますと幸いです。

お客様にはご迷惑をおかけいたしますこと、心よりお詫び申し上げます。何卒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)
9.12(金)定番・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
- ・ ちくわとチンゲン菜の煮もの …… 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く。
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…短冊切り
ちくわ…食べやすく切る
- ② 鍋に④、①、もやしを入れて蓋をして中火で煮る。

- ① 胡瓜…縦半分に切って斜め切り→塩もみ→水気を絞る
長芋…皮をむき、短冊切り
《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。》
- ② ⑤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④の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・ だし汁…200ml、300ml、400ml
- ・ 塩…小1/3、小1/2、小2/3
- ・ しょうゆ…小1、大1/2、大2/3
- ・ みりん…大1/2、大2/3、大1

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)

- ・ 塩…少々、小1/4、小1/4

②に使用する調味料⑤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