

⚠️「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、「胡瓜」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)
9.17(水) しき菜・楽しき菜	胡瓜	しき菜 : 2/3本、1本 楽しき菜 : 60g、90g
変更の献立内容 : 蒸し鶏とセロリのサラダ ⇒ 蒸し鶏と胡瓜のサラダ		

☆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。

《 作り方 》

下ごしらえ : ㊦ イカは解凍する。

手順1 【いか大根】

- ① 大根、人参は乱切りにする。
- ② 鍋に㊦、薄切りにした生姜を入れて煮立て、水気を拭いた㊦を加えてさっと煮、取り出す。
- ③ ②にだし汁、①を加えて落とし蓋をして中火で煮、火が通ったらイカを戻し入れてさっと煮る。

②に使用する、調味料『㊦』の内容分量(左から2人用、3人用)

- ・ さとう…大1、大1 1/2
- ・ 酒 …大2/3、大1
- ・ しょうゆ…大1 1/3、大2
- ・ みりん…大2/3、大1

③に使用する、『だし汁』の内容分量(左から2人用、3人用)

- ・ だし汁…170ml、220ml

手順2 【蒸し鶏と胡瓜のサラダ】

- ① 鶏肉はフォークで数か所穴をあけ、耐熱器にのせて酒を振り、ふんわりとラップをかけて電子レンジで加熱し(目安として2人用約2分)、細かく裂く。
- ② 胡瓜は小口切りにし、サニーレタスはちぎる。
- ③ ②、①を盛り、ドレッシングをかける。

①に使用する、「酒」の内容分量(左から2人用、3人用)

- ・ 酒 …適量、適量