

⚠️「チンゲン菜」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、「青菜(小松菜)」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)
9.18(木)定番・楽定番	青菜(小松菜)	1/4 ワ 、 1/3 ワ 、 1/2 ワ
変更の献立内容 : かにかま入りスープ		
★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。 ・ 鶏肉と野菜の黒酢炒め .. 白丸○の番号です ・ かにかま入りスープ.....黒丸●の番号です ・ たたき胡瓜 白四角□の番号です 作り方 ① 玉葱...くし形切り 人参...短冊切り たけのこ...薄切り ピーマン...細切り ② 鶏肉...①をもみ込む ③ フライパンに油を熱して②を両面焼き、①を加えて炒める。火が通ったら黒酢ソースを加えてからめ、塩、こしょうで味を調える。		
① 青菜(小松菜)..<u>ざく切り</u> 大根...いちょう又半月切り かに風味かまぼこ...ほぐす ② <u>鍋に③、①(青菜(小松菜)以外)を入れて煮、④で調味し、小松菜を加えてさっと煮る。</u>		
① 胡瓜...めん棒でたたく→乱切り ② ①を④であえる。		
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) ・ 酒...小1、大1/2、大2/3 ・ しょうゆ...小1、大1/2、大2/3 ・ 片栗粉...小1、大1/2、大2/3 ③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...大1/2、大2/3、大1 ・ 塩、こしょう...少々、少々、少々 ②に使用する調理用材料『⑤』の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 水...400ml、600ml、800ml ・ 鶏がらスープの素...大2/3、大1、大1 1/3 ②に使用する調味料『⑥』の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 酒...小1、大1/2、大2/3 ・ しょうゆ...小1、大1/2、大2/3 ・ こしょう...少々、少々、少々 ②に使用する調味料『⑦』の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 塩...少1/4、小1/4、小1/2 ・ ごま油...小1、小1、大2/3		