

⚠️「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、「ぶなしめじ」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)
9.22(月) しき菜・楽しき菜	ぶなしめじ	1/2パック、2/3パック

変更の献立内容 : ミネストローネ

☆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 》

手順1 【ミネストローネ】

- ① ぶなしめじは根元を切って食べやすくほぐす。キャベツはざく切り、人参は角切りにする。ウインナーは小口切りにする。
- ② 鍋に水、コンソメ、①を入れて蓋をして中火で煮る。火が通ったらコーンを加えてさっと煮、㊸で調理する。

②に使用する、調理用材料の分量(左から2人用、3人用)

- ・ 水…500ml、750ml
- ・ コンソメ…2/3コ、1コ

②に使用する、調味料『㊸』の分量(左から2人用、3人用)

- ・ トマトケチャップ…大1 1/3、大2
- ・ 塩、こしょう…少々、少々

手順2 【さけのムニエル】

- ① 魚(冷凍の場合は解凍する)は水気を拭いて塩、こしょうし、約5分おく。
- ② フライパンにバターを熱し、水気を拭いて小麦粉をまぶした魚を両面焼き、ちぎったグリーンリーフと共に盛る。
- ③ フライパンの汚れを拭き取り、㊹を入れて火にかけ、煮立ったら魚にかける。

①に使用する、調味料の分量(左から2人用、3人用)

- ・ 塩…小1/4、小1/3
- ・ こしょう…少々、少々

②に使用する、調理用材料の分量(左から2人用、3人用)

- ・ 小麦粉…適量、適量
- ・ バター又マーガリン…大1/2、大2/3

③に使用する、調理用材料『㊹』の分量(左から2人用、3人用)

- ・ バター又マーガリン…大2/3、大1
- ・ しょうゆ…小2/3、小1