⚠️「ブロッコリー」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、「グリーンアスパラ」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)
9.24(水) プチママ・楽プチ	グリーンアスパラ	2本、2本、3本

変更の献立内容 : ジャーマンポテト

☆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。

- ・ 和風おろしハンバーグ … 白丸○の番号です
- ・ ジャーマンポテト … 黒丸●の番号です

作り方

- ① じゃが芋…半月切り→さっと洗って耐熱器にのせてラップをかけ、電子レンジ加熱(目安として2人用約3分30秒)
- ② グリーンアスパラ…ピーラーで下から5cm程度皮をむき、斜め切り
- ③ 玉葱…薄切り
ベーコン…短冊切り
- ④ 粒入りマスタード(お好みで加減)、しょうゆを合わせておく。
- ⑤ ハンバーグ…凍ったまま袋に切り目を入れ、耐熱器にのせて電子レンジ加熱(目安として1コ約3分)
- ⑥ レタス…ちぎる
- ⑦ フライパンにマヨネーズ、③、グリーンアスパラを入れて中火で炒め、火が通ったらじゃが芋を加えてさっと炒め、④で調味する。
- ⑧ ハンバーグ、レタスを盛り、大根おろしソース(お好みで加減)をかける。

④に使用する『しょうゆ』の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・ しょうゆ…小1、大1/2、大2/3

⑦に使用する『マヨネーズ』の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・ マヨネーズ…大2、大3、大4