

## ⚠️「水菜」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、「えのき茸」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)
9.25(木) Cut Meal	えのき茸	1/2 袋 、 2/3 袋 、 1 袋

変更の献立内容 : 厚揚げのおかず汁

☆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。

- ・ あじのゆず醤油干し …… 白丸○の番号です
- ・ 厚揚げのおかず汁 …… 黒丸●の番号です

下ごしらえ : ㊦ 魚…解凍する

作り方

- ① えのき茸…根元を切って半分に切る
- ② 鍋に㊦、カット野菜を入れて煮立て、凍ったままのひとくち絹厚揚げ、コーン、えのき茸を加えて蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4分)。
- ③ 魚はグリルで両面を焼く(焦げやすいので注意)。
- ④ 胡瓜…めん棒でたたいて食べやすい大きさにちぎる
- ⑤ ポリ袋に④、㊦(練りからしはお好みで加減)を入れてもみ、③と共に盛る。

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)

- ・ だし汁…400ml、600ml、800ml
- ・ 塩…小1/4、小1/3、小1/2
- ・ しょうゆ…大2/3、大1、大1 1/3
- ・ みりん…大1/2、大2/3、大1

⑤に使用する調味料『㊦』の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・ しょうゆ…大1/2、大2/3、大1
- ・ 練りからし…少々、少々、少々