

## ⚠ 「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、「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)
9.25(木) しき菜・楽しき菜	青菜 (小松菜)	1/4 ワ 、 1/3 ワ

献立内容 : 鶏そぼろのおかず汁

☆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。

### 《 作り方 》

下ごしらえ : ㊶まぐろのたたきは解凍する。

#### 手順1 【鶏そぼろのおかず汁】

- ① 舞茸は食べやすくほぐし、青菜はざく切り、玉葱は薄切り、人参はいちょう切りにする。
- ② 鍋にだし汁、①(青菜以外)を入れて煮立て、ひき肉を加えてアクを取り、蓋をして中火で煮る。
- ③ 火が通ったら、青菜を加えてさっと煮、みそを溶かし入れ、沸騰直前に火を止める。

②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…400ml、600ml

③に使用する、『みそ』の内容分量(左から2人用、3人用)

・ みそ…大1 1/3、大2

#### 手順2 【まぐろのたたき丼】

- ① 温かいご飯に㊶をのせ、小口切りした細葱を散らす。お好みでおろしわさびを添え、しょうゆをかける。

①に使用する、調味料の内容分量(左から2人用、3人用)

・ おろしわさび …適量、適量  
・ しょうゆ …適量、適量