

⚠「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)
10.2(木) スマイリー 楽スマイリー	青菜 (小松菜)	1/2 ワ 、 1/2 ワ 、 1 ワ
献立内容：たけのことチンゲン菜のうま煮 ⇒ たけのこと青菜(小松菜)のうま煮		
☆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。 下ごしらえ：㊦ きくらげ…ぬるま湯につけて戻す ㊩ イカ…解凍する 《 作り方 》 【オイスター香るいか焼きそば】 ① にら…ざく切り イカ…水気を拭く ② フライパンにごま油を熱してイカを炒め、㊦を振り入れ、もやしを加えてさっと炒める。 ③ 麺、水を加え、蓋をして蒸し焼き、麺を返してほぐしながら炒め、水気がなくなってきたらオイスターソース炒めのたれ、にらを加えてさっと炒めて盛り、揚げ玉、削り節をのせる。 ②に使用する、『ごま油』の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ ごま油…大2/3、大1、大1 1/3 ②に使用する、調味料『㊦』の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 酒…小1、大1/2、大2/3 ・ 塩、こしょう…少々、少々、少々 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) ・ 水…60ml、90ml、120ml ・ 削り節…適量、適量、適量		
【たけのこと青菜(小松菜)のうま煮】 ① <u>青菜(小松菜):ざく切り</u> <u>たけのこ:薄切り</u> ② <u>鍋に㊢、たけのこ、㊦を入れて煮立て、青菜を加えて煮る。</u> <u>火が通ったら、よく混ぜた㊣を加えてとろみをつける。</u> 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) ・ 水…150ml、220ml、300ml ・ 鶏がらスープの素…小1、大1/2、大2/3 ・ しょうゆ…小1、大1/2、大2/3 ・ おろし生姜…適量、適量、適量 ・ 塩、こしょう…少々、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、4人用) ・ 片栗粉…小1、大1/2、大2/3 ・ 水…小1、大1/2、大2/3		