

# 【パセリ 代替食材についてのご案内】

今夏の猛暑の影響で育成が不十分で、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。誠に恐れ入りますが、本日は代替品として下記食材をご用意いたしました。お客様にはご迷惑をおかけしますことを、心よりお詫び申し上げます。

## 《代替食材》パセリ(冷蔵) ⇒ 乾燥パセリ

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| 対象メニュー                 | 10月21日(火)<br>カジュアルディッシュ・楽カジュアルディッシュ |
| 変更後の分量<br>(左から2人用、3人用) | 2/3袋 、 1袋                           |
| 変更の献立内容                | 鶏肉のクリームシチュー                         |

### ☆ 献立内容の調理方法

※下線 \_\_\_\_\_ 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 》

#### 【 鶏肉のクリームシチュー 】

- ① じゃが芋、玉葱、人参は乱切りにする。
- ② 鍋にバターを熱して鶏肉、①を炒め、水を加えて蓋をして中火で煮る。
- ③ 火が通ったら火を止め、シチューミックスを加えて混ぜ、再び弱火にかけてとろみがつくまで煮る。こしょうを振り、パセリを散らす。

#### 《 調味料・調理用材料 》 [分量: 左から2人用、3人用]

#### ②に使用する、調理用材料の分量

- ・ バター又マーガリン…大1/2、大2/3
- ・ 水…500ml、700ml

#### ③に使用する、調理用材料の分量

- ・ こしょう…少々、少々

※変更のあるお料理のみ記載しております。その他のお料理には調理方法の変更はございませんのでお手数ですがお手元のメニューブックをご確認ください。