

## 【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22日(水)<br>バランスミール・楽バランスミール |
| 変更後の分量<br>(左から2人用、3人用、4人用) | 1/2袋、2/3袋、1袋                  |
| 変更の献立内容                    | オニオンスープ                       |

#### ☆ 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》

##### 【オニオンスープ】

- ① 玉葱…薄切り
- ② 鍋に油を熱し、玉葱を弱火でじっくり炒め、色づいたら㊸を加えて煮る。火が通ったら塩、こしょうで味を調え、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、4人用]

②に使用する、油の分量

- ・油…大1/2、大2/3、大2/3

②に使用する、調理用材料㊸の分量

- ・水…300ml、450ml、600ml
- ・コンソメ…1/2コ、2/3コ、1コ

②に使用する、塩、こしょうの分量

- ・塩、こしょう…少々、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。