

## ⚠ 「ブロッコリー」代替についてのご案内

供給量の大幅な減少により、必要数量確保が非常に困難な状態となったため、下記食材をご用意しお届けさせていただきました。お客様には何卒ご事情、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)
11.13 プチママ 楽プチママ	エリンギ	1P、1P、2P
代替献立内容 : 【スタッフ推し】とろーりチーズの完熟トマト鍋		
<p>☆二重線 <b>====</b>で印した箇所が代替食材に変更した箇所となります。</p> <p><b>作り方</b></p> <p>① 人参…半月切り          玉葱…くし形切り          キャベツ…ざく切り          ウインナー…斜め半分に切る  <u>エリンギ…食べやすく切る</u></p> <p>② 鍋にオリーブ油、お好みでおろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出たら鶏肉を加えて表面の色が変わるまでさっと炒める。</p> <p>③ ①、完熟トマトスープの素、水を加え、蓋をして中火で煮る。          (目安として2人用約7～10分)</p> <p>④ ③に火が通ったら、ちぎったチーズを散らしてチーズが溶けるまで煮、黒こしょうを振る。</p> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オリーブ油又サラダ油…大1/2、大2/3、大1</li> <li>・お好みでおろしにんにく…少々、少々、少々</li> </ul> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水…500ml、750ml、1000ml</li> </ul> <p>④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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・粗びき黒こしょう…少々、少々、少々</li> </ul>		