

⚠ 「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)
5/8 プチママ・楽プチ	ぶなしめじ(菌床)	1/2p、1p、1p
代替献立内容		
ウィンナーとブロッコリーのスープ ➡ ウィンナーとぶなしめじのスープ		
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コクウまヨポーク焼き肉……白丸○の番号です ・ウィンナーとぶなしめじのスープ……黒丸●の番号です <p>①ぶなしめじ…根元を切って食べやすくほぐす。</p> <p>②人参…いちょう又は半月切り ウィンナー…小口切り</p> <p>③鍋に調味料A、①、②を入れて煮立て、 ペンネを加えて蓋をして中火で煮る(目安として2人用約12分)</p> <p>④レタス…ちぎる</p> <p>⑤豚肉…塩、こしょうする</p> <p>⑥フライパンにマヨネーズを入れて火にかけて、マヨネーズのまわりが 溶けてきたら、豚肉を加えてからめながら焼く。 しょうゆ(お好みで加減)を加えてからめ、レタス、ミニトマトと共に盛る。</p> <p>調味料Aの内容分量(左から2人用、3人用、4人用)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水…400ml、600ml、800ml ・コンソメ…1コ、1 1/2コ、2コ ・酒…大2/3、大1、大1 1/3 ・しょうゆ…大2/3、大1、大1 1/3 ・塩、こしょう…少々、少々、少々 		