

## ⚠️「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)
5/20 食彩、楽食彩	トマト	小1コ、小1コ、1コ
代替献立内容		
ブロッコリーのおかかあえ ➡ トマトのおかかあえ		
作り方		
<b>【塩だれ牛焼き肉丼】</b>		
①牛肉…塩、こしょうする		
②玉葱…薄切り		
③調味料Aを合わせる。		
④フライパンにごま油を熱して①、②を炒め、③を加えて調味する。		
⑤温かいご飯に④を盛ってごまを振り、刻みのりを散らす。		
調味料Aの内容分量(左から2人用、3人用、4人用)		
・酒…大2/3、大1、大1 1/3		
・鶏がらスープの素…小1、大1/2、大2/3		
・塩、あらびき黒こしょう…少々、少々、少々		
<b>【五目揚げと舞茸のあっさり煮】</b>		
①舞茸…食べやすくほぐす		
青菜…ざく切り		
五目揚げ…食べやすく切る		
②鍋に調味料B、①(青菜以外)、もやしを入れ、蓋をして中火で煮、青菜を加えてさっと煮る。		
調味料Bの内容分量(左から2人用、3人用、4人用)		
・だし汁…170ml、220ml、300ml		
・塩…小1/4、小1/3、小1/2		
・しょうゆ…小2/3、小1、大1/2		
・みりん…大1/2、大2/3、大1		
<b>【トマトのおかかあえ】</b>		
①トマト…乱切り		
②①をしょうゆ、削り節であえる		