

## ⚠️「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 定番・楽定番	かぼちゃ	150g、220g、300g
代替献立内容		
ブロッコリーのくるみえあえ ➡ かぼちゃのくるみえあえ		
作り方		
<b>【鶏肉のマヨマスタード焼き】</b>		
①鶏肉…調味料Aをもみ込む		
②グリーンリーフ…ちぎる		
③粒入りマスタード(お好みで加減)、マヨネーズを合わせる。		
④フライパンに油を熱して鶏肉を焼き、焼き色がついたら返し、蓋をして蒸し焼く。 火が通ったら、③を加えてからめ、②と共に盛る。		
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		
・しょうゆ…大2/3、大1、大1 1/3		
<b>【お豆のコンソメ煮】</b>		
①キャベツ…ざく切り 人参…いちょう切り		
②鍋に調味料B、①を入れて蓋をして中火で煮、大豆水煮、コーン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)		
・水…220ml、300ml、400ml		
・コンソメ…2/3コ、1コ、1 1/3コ		
・しょうゆ…小1、大1/2、大2/3		
・塩、こしょう…少々、少々、少々		
<b>【かぼちゃのくるみえあえ】</b>		
①かぼちゃ…種を取ってラップで包み、電子レンジ加熱 (目安として2人用約3分30秒、竹串がすっと通るまで)→いちょう切り		
②くるみ…オーブントースターで少し焼き色がつくまで焼く (焦げやすいので注意)→細かく刻む		
③調味料Cを合わせて①、②をあえる。		
調味料Cの内容分量(左から2人用、3人用、4人用)		
・さとう…小1、大1/2、大2/3		
・しょうゆ…大1/2、大2/3、大1		