

## ⚠ 「チンゲン菜」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)
9/5(木) キットde楽	青菜	1/3ワ、1/2ワ、2/3ワ
代替献立内容		
もちもち団子のスープ		
<p>下ごしらえ</p> <p>㊦うま醤油焼き…解凍する</p> <p>作り方</p> <p>【健康鶏のうま醤油焼き】</p> <p>①グリーンリーフ…ちぎる</p> <p>②フライパンに油を熱して鶏肉を中火で焼き、蓋をして弱火で蒸し焼き、タレを加えてからめ、①と共に盛る</p> <p>【もちもち団子のスープ】</p> <p>①青菜…ざく切り</p> <p>②鍋に旨塩鍋のたれ、水、カット野菜を入れて煮立て、凍ったままの団子を加えて約3～5分煮、青菜を加えてさっと煮、黒こしょうを振る。</p> <p>【ブロッコリーのごまあえ】</p> <p>①ブロッコリーを小房に分ける→ラップで包み、電子レンジ加熱 (目安として1/2コ約2分)</p> <p>②すりごま、調味料Aを合わせて、①をあえる</p> <p>調味料Aの内容分量 (左から2人用、3人用、4人用)</p> <p>・さとう…大1/2、大1/2、大1</p> <p>・しょうゆ…大2/3、大2/3、大1 1/3</p>		