

⚠ 「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) 定番・楽定番	青菜	1/3ワ、1/2ワ、2/3ワ

代替献立内容

豚肉と野菜の煮物

下ごしらえ

⑦お吸いもの…分量の湯を加えて冷ましておく

作り方

【舞茸釜めし】

①米は通常のご飯と同じ水加減にし、釜めしの素を加えて軽く混ぜて炊く
(詳しくはパッケージ参照)

【豚肉と野菜の煮物】

①青菜…ざく切り

太葱…斜め切り

人参…半月又はいちよう切り

②鍋に調味料A、豚肉、もやし、太葱、人参を入れ、
蓋をして中火で煮、青菜、枝豆を加えてさっと煮、黒こしょうを振る。

調味料Aの内容分量(左から2人用、3人用、4人用)

・水…170ml、220ml、300ml

・鶏がらスープの素…小1、大1/2、大2/3

・塩…少々、小1/4、小1/3

・みりん…大1、大1 1/2、大2

・お好みでおろしにんにく…少々、少々、少々

・粗びき黒こしょう…少々、少々、少々

【お吸いもので茶わん蒸し】

①⑦に溶き卵を加えて混ぜる

②人数分の耐熱器に①を注ぎ、アルミホイルで蓋をして蒸気の立った蒸し器で約10分蒸す。