

## △「グリーンリーフ」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)
9/6(金)楽プチ	千切りキャベツ	100g、150g、200g
代替献立内容		
ツナサラダ		
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・なすのポロネーゼごはん……白丸○の番号です</li> <li>・ツナサラダ……黒丸●の番号です</li> </ul> <p>①大根…スライサー(細切り用)で細切り キャベツ…スライサー(薄切り用)でせん切り</p> <p>②なす…縦半分に切り、斜め切り 玉葱…みじん切り</p> <p>【For Kids】なすの食感が苦手なお子さまには、ピーラーで皮をむいて小さく切ることで食べやすくなります。</p> <p>③調味料⑥(コンソメは刻んで)を合わせる。</p> <p>④フライパンに①の油を熱してひき肉、②を炒め、火が通ったら調味料⑥を加えて汁気がなくなるまで煮からめ、温かいご飯にのせる。</p> <p>⑤④のフライパンの汚れを拭き取り、③の油を足して目玉焼きを作り(半熟程度でOK)、④にのせ、粉チーズ、パセリを散らす。</p> <p>⑥①、油をきったツナフレークを盛り、お好みのドレッシングをかける。</p> <p>①の油の分量(左から2人用、3人用、4人用) 大1/2、大2/3、大1</p> <p>調味料⑥の内容分量(左から2人用、3人用、4人用) 水…大2、大3、大4 コンソメ…1/2コ、2/3コ、1コ しょうゆ…大1、大1 1/2、大2 トマトケチャップ(グラムの場合)…大4(72g)、大6(108g)、大8(144g) おろしにんにく…小1/2、小2/3、小1</p> <p>③の油の分量(左から2人用、3人用、4人用) 小1、大1/2、大2/3</p>		