

## ⚠「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)
9/9(月)楽プチ	千切りキャベツ	100g、150g、200g
代替献立内容 : ふんわり卵のカラフルサラダ		
<p>☆二重線 <u>          </u> で印した箇所が代替食材に変更した箇所となります</p> <p>・うまうま牛丼……………白丸○の番号です            ・ふんわり卵のカラフルサラダ…黒丸●の番号です</p> <p>下ごしらえ</p> <p>㊦ 糸こんにゃくをゆでる湯を沸かす。</p> <p>作り方</p> <p>① 糸こんにゃく…ざく切り→㊦の湯でゆでる→水気をきる            玉葱…スライサー(薄切り用)で薄切り            【For Kids】小さなお子さまには、牛肉を小さく切ると食べやすい♪</p> <p>② 鍋又フライパンに㊦、①を入れて煮立て、牛肉を加えてアクを取り、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約5分)。</p> <p>③ 胡瓜…乱切り            人参…せん切り  <u>キャベツ…スライサー(薄切り用)でせん切り</u></p> <p>【For Kids】胡瓜の青臭さが苦手なお子さまには、縞目に皮をむいたり、種を取り除いたりすると食べやすくなります♪</p> <p>④ 卵…溶きほぐす→塩、こしょうを加えて混ぜる</p> <p>⑤ フライパンに油を熱して卵を流し入れ、大きくかき混ぜながら炒めて半熟状にする。</p> <p>⑥ ③を合わせる。</p> <p>⑦ ③、⑤を盛り、⑥をかける。</p> <p>調味料㊦の分量(左から2人用、3人用、4人用)</p> <p>だし汁…100ml、150ml、200ml            さとう…大1、大1 1/2、大2            しょうゆ…大2、大3、大4            みりん…大1、大1 1/2、大2</p> <p>調味料㊦の分量(左から2人用、3人用、4人用)</p> <p>トマトケチャップ…大1、大1 1/2、大2            マヨネーズ…大1、大1 1/2、大2            酢…小1/2、小2/3、小1            塩、こしょう…少々、少々、少々</p>		