

# ⚠ 「グリーンリーフ又葉野菜」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)
9/12(木) ゆう雅・楽ゆう雅	トマト	1個、1個
<p>レシピ内容の変更点は2重線 <u>                    </u> の箇所となります</p> <p>下ごしらえ 鶏肉は塩麴のたれをもみ込み、約10分おく</p> <p>《 作り方 》</p> <p>【キャベツのみょうがあえ】</p> <p>①キャベツはざく切りにし、ゆでて水気を絞る。</p> <p>②みょうがは小口切りにして水にさらす。</p> <p>③調味料③を合わせ①、②をあえる。</p> <p>調味料③の分量(左から2人用、3人用)</p> <p>だし汁…大2/3、大1</p> <p>しょうゆ…大2/3、大1</p> <p>【豆腐となすのすまし汁】</p> <p>①玉葱は薄切り、なすは食べやすく切る。</p> <p>②鍋に調味料④、①を入れて蓋をして中火で煮る。火が通ったら、水気をきってさいの目切りにした豆腐を加えてさっと煮、小口切りにした細葱を散らす。</p> <p>調味料④の分量(左から2人用、3人用)</p> <p>だし汁…400ml、600ml</p> <p>酒…大1/2、大2/3</p> <p>塩…小1/3、小1/2</p> <p>しょうゆ…大1/2、大2/3</p> <p>【塩麴鶏から揚げ】</p> <p>①約170～180℃の揚げ油で片栗粉をまぶした鶏肉を揚げ(揚げ時間の目安として2人用約5～6分)、<u>くし形切りにしたトマトと共に盛る。</u></p> <p>調理用材料分量(左から2人用、3人用)</p> <p>片栗粉…適量、適量</p> <p>揚げ油…適量、適量</p>		