

「セロリ」代替についてのご案内

産地における高温や先日の豪雨の影響により品質の低下が著しく、仕入努力を行いましたが、必要数量の確保が困難な状況となっております。

誠に申し訳ございませんが、本日は代替品として、「水菜」をご用意いたしました。本日の調理にはこちらをご使用いただけますと幸いです。

お客様にはご迷惑をおかけいたしますこと、心よりお詫び申し上げます。何卒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)
7.25(金)定番・楽定番	水菜	1/4ワ、1/3ワ、1/2ワ
変更の献立内容 : セロリの和風マヨあえ ⇒ 水菜の和風マヨあえ		
☆二重線 _____ で印した箇所が代替食材に変更した箇所となります。 ・ かけいの香味フライ …………… 白丸○の番号です ・ 鶏肉とチンゲン菜の煮もの………… 黒丸●の番号です ・ 水菜の和風マヨあえ…………… 白四角□の番号です 作り方 ① グリーンリーフ…ちぎる ② じゃが芋は皮付のままくし形切りにし、さっと洗って耐熱器にのせ、ラップをかけて電子レンジで加熱する(目安として2人用約2分)。 ③ フライパンに多めの油(1cmくらい)を熱し、②、凍ったままのフライを揚げ焼く(焦げやすいので注意)。①と共に盛り、じゃが芋に塩を振る。		
① チンゲン菜…ざく切り 人参…半月又いちょう切り ② 鍋に①、②、もやしを入れて煮立て、鶏肉を加えてアクを取り、蓋をして中火で煮る。火が通ったら、黒こしょうを振る。		
① <u>水菜…ざく切り</u> ② ② を合わせ、①をあえる。		
③に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 油…適量、適量、適量 ・ 塩…少々、少々、少々 ②に使用する調味料①の分量(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 ②に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ 粗びき黒こしょう…少々、少々、少々 ②に使用する調味料②の分量(左から2人用、3人用、4人用) ・ <u>しょうゆ…小1、大1/2、大2/3</u> ・ <u>マヨネーズ…大2、大3、大4</u>		