

楽楽シリーズ カット野菜 切り方一覧表

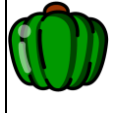
楽楽シリーズは『スマイリーミール』・『スタンダードミール』・『バランスミール』・『プレミアムディッシュ』・『カジュアルディッシュ』などの通常メニューで料理の用途に合わせて一部の野菜があらかじめカットされているメニューです。料金は通常メニューと変わりません。

『カットミール・ファンミール』・『バリエーションダイニング・クイックダイニング』も同様にカット野菜で提供しております。

楽楽シリーズメニュー名称 (野菜カットのメニューは名前が違いますのでご確認ください)

- 【スマイリーミール】→『楽スマイリーミール』 ●【スタンダードミール】→『楽スタンダードミール』
- 【バランス】→『楽バランスミール』 ●【プレミアムディッシュ】→『楽プレミアムディッシュ』
- 【カジュアルディッシュ】→『楽カジュアルディッシュ』

《「楽楽シリーズ」カット野菜でお届けする切り方と包装袋印字表》※表①

品目	メニュー作り方	包装印字表記	品目	メニュー作り方	包装印字表記
 玉葱	くし型切り	スライス7mm	 大根	いちょう切り	銀杏7mm(厚)
	薄切り	スライス3mm			銀杏5mm・3mm
	乱切り	スライス1mm			銀杏2mm(薄)
	上記以外の切り方 (みじん切りなど)	乱切り		半月切り	(通常の銀杏切りにて提供可)
 人参	半月又いちょう切り	半月銀杏5mm(厚) 半月銀杏3mm 半月銀杏2mm(薄)		細切り	細切り
	半月切り			せん切り	千切り
	細切り	細切り		乱切り	乱切り
	せん切り	千切り	 かぼちゃ	角切り	角切り(大)
	短冊切り	短冊切り		一口大	角切り(小)
	乱切り	乱切り		薄切り	馬蹄 4カット・8カット
 胡瓜	小口切り・輪切り	輪切り		くし形切り	
				いちょう切り	
 ごぼう	細切り	細切り	 キャベツ	せん切り	千切り
	斜め切りにしてから 細切り			細切り	細切り
	斜め薄切り	ささがき	 白菜	ざく切り・角切り	角切り
	縦半分に切って 斜め薄切り				
	上記以外の切り方	皮むきごぼう	 じゃがいも	メニュー表記で 皮を付けたまま 調理するもの以外	皮むきじゃが芋

※切り方によっては、メニュー表記と包装印字内容が異なる場合があります。ご容赦下さいませ。

【表①について】

※メニューには、「食べやすく切る」と表記されている場合がございます。その際は、メニュー内容に合わせた切り方でお届けする場合がございます。

※作り方が半月切り時、カット野菜をイチョウ切りでお届けする場合がございます。

※対象となる野菜が、今後予告なく追加又は変更となる場合がございます。ご了承下さい。