

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月4日夕食		
ししゃもの甘酢漬け	ot35	唐辛子は抜いて下さい
ラタトウイユ	ot62	玉ねぎは入れない、ニンニクは ガーリックパウダーで、白ワインは料理酒で。
枝豆の白和え	ot71	白味噌は味の素に変更 在庫の豆腐も使う。冬瓜を追加しています。
若布と豆腐の味噌汁	*	2丁配送します。
ご飯	*	*

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月5日朝食		
長エンドウの中華風炒め	ot69	*
キャベツの塩昆布和え	ss29	酢で一度キャベツをもんで下さい。
ワンタンスープ	ss159c	*ワンタンは食べる前に入れて下さい。
ご飯		*

□納品確認	■パッケージ数・概要
	* タッパー数・
ししゃもの甘酢漬け	→* ・玉ねぎ2個
ラタトウイユ	→3 *
枝豆の白和え	→1 ・レンジ加熱後に豆腐3丁
若布と豆腐の味噌汁	→1 ・豆腐1丁
ご飯	→* ・*
長エンドウの中華風炒め	→1 ・卵は在庫を使って下さい
キャベツの塩昆布和え	→1 ・塩昆布入れました
ワンタンスープ	→1 ・ワンタン
ご飯	→* *

□備考
*ししゃもは、ペーパーをひいて、レンジ加熱でも良いです。(現地の説明書参照)