

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月5日夕食		
牛丼	su46	念の為、赤ワイン、薄酢生姜入れました。
もやしのごま酢和え	ot83	あげで増量してあります。
大根と茄子の梅肉和え	ot94b	在庫の梅干を使って下さい。 * 出汁の素は、最後に味見をしながら加える。
アゲと若布の味噌汁	レシピ無し	
果物	*	梨

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月6日朝食		
ポテトサラダ	ss33	人参、胡瓜、冬瓜に具が変更 * 青梗菜はつけあわせに。
コンソメスープ	レシピ無し	あるもので、具にして下さい。
ハムエッグ	レシピ無し	* 調味不要。食べる前にソースなどする。
パン		*

□納品確認	■パッケージ数・概要 * タッパー数・
牛丼 もやしのごま酢和え 大根と茄子の梅肉和え アゲと若布の味噌汁 果物	→ * ・玉ねぎ4個・牛肉トレー → 1 * → 1 ・梅干は在庫品使用 → 1 ・若布は在庫品で → * *
ポテトサラダ コンソメスープ ハムエッグ パン	→ 4 ・玉ねぎ1個 → * * → * ハム1パック → 在庫を使って下さい

□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)