

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月17日夕食		
焼きうどん	レシピ無し	*豚肉、白菜、生姜を炒めうどんを入れさらにソースで焼く。きざみ海苔を散らす。
鶏ジャガ	ot14b	*レシピより、量1/2です。 *さやえんどうをししとうに変更。
ヨーグルト	*	*
玉子と冬瓜のおすまし	レシピ無し	*
*	*	*
*	*	*

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月18日朝食		
焼きタラコと白滝の佃煮	ot114b	レシピより味薄めで調味願います。 *レシピより量少ないです。
ササカマと胡瓜のからしマヨネーズ和え	ot43	竹輪を笹蒲鉾に変更
オクラとなめこの味噌汁	ss189b	*赤だし味噌や豆腐があれば、加える。 *
ご飯	*	*

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
焼きうどん	→2	・豚肉トレイ、キザミ海苔、ソース
鶏ジャガ	→2	・鶏肉トレイ、玉ねぎ
ヨーグルト	→*	*
玉子と冬瓜のおすまし	→1	・玉子パック
*	→*	*
焼きタラコと白滝の佃煮	→1	・白滝袋
ササカマと胡瓜のからしマヨネーズ和え	→2	*
オクラとなめこの味噌汁	→1	*
ご飯	→*	*

□備考
米、ドレッシング入れました。