

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月26日夕食		
キムチチャーハン	ss211a	* キムチは刻む。 * 具を先に炒め、何度かに分けて、炒める。
ワンタンスープ	レシピ無し	* 添付のスープに白菜、竹の子、ピーマン、ネギ、 を加え煮る。煮えてからワンタン、ゴマを入れる。
ブロッコリーとコーンの中華うま煮	ot73	ほたて、カリフラワー、キクラゲをイカ、コーン、椎茸 に変更する。
果物	*	オレンジ *
*	*	*
*	*	*

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
9月27日朝食		
豆腐とサインゲンのサラダ	ot68e	* 冷凍サインゲンはさっと、熱湯をかける。 * 大根も加え、調味料は食べる前にドレッシング。
ツナの玉子焼き	ss61b	*
コーンスープ	レシピ無し	* サツマイモの茹で汁を使って、粉を溶く。 *
パン	*	食パン
*	*	*

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
キムチチャーハン	→1	・挽肉、キムチ、玉子
ワンタンスープ	→2	・ワンタントレー、ねぎ、竹の子
ブロッコリーとコーンの中華うま煮	→2	・エビ、ブロッコリー、コーン
果物	→*	オレンジ
*	→*	*
	→*	*
豆腐とサインゲンのサラダ	→1	・サインゲン、豆腐
ツナの玉子焼き	→*	・玉子
コーンスープ	→1	・スープの素
パン	→*	食パン
*	*	*

□備考
* 長ネギはチャーハン、スープ等の香味に使っても良い。