

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
10月9日夕食		
サーモンポン酢和え	ot22c	* ミヨウガ等の具を電子レンジで一度チンし、 さめてから、そいだサーモンとドレッシングで和える。
鶏肉細切り炒め	ss47a	* 鶏肉を薄切りし、ピーマン、青梗菜と炒め、調味 *
ほうれんそうごまよごし	レシピ 無し	*クロゴマで、甘目のめんつゆで調味。 *
南瓜の味噌汁	レシピ 無し	* *
ご飯 *	* *	* *

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
10月10日朝食		
きのご当座煮	ot108	* 干し椎茸は薄切りにして、戻し汁も使う。 *
切干大根のカレー風味	レシピ 無し	*温めて、カレールー、挽肉を入れて煮る。 * 薄味の際は、コンソメ等で味付け。
豆腐ともやしの味噌汁	レシピ 無し	* 在庫の豆腐を使って下さい。 * 無ければ若布等で対応願います。
ご飯 *	* *	* *

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
サーモンポン酢和え	→1	・サーモン
鶏肉細切り炒め	→1	・鶏胸肉、オイスターソース
ほうれんそうごまよごし	→1	・黒ゴマ
南瓜の味噌汁	→1	*
ご飯	→*	*
	→*	*
きのご当座煮	→3	*
切干大根のカレー風味	→1	・カレールー、挽肉
豆腐ともやしの味噌汁	→1	*
ご飯	→*	*
*	*	

□備考	*
	*