

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
10月10日夕食		
つくねカレーライス	レシピ無し	＊ツクネをガラスープで茹で、崩れにくくする。 野菜をこの残リスープで煮て、ルーを溶かす。 ＊ツクネは絶対に煮込まない。ご飯にのせルーをかける。
グリーンサラダ	ss47a	＊ミニトマト、ミニハンバーグをのせ、ドレッシングする。
玉子焼きとゴマのスープ	レシピ無し	＊たまごやきを、2cm角に切り、具にする。 あれば、生姜を使う。
ヨーグルト	レシピ無し	＊在庫も使って下さい。 ＊
＊	＊	＊
＊	＊	＊

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
10月11日朝食		
リーフとキャベツと生ハムのサラダ	レシピ無し	＊生ハムは、配膳時に野菜に載せ、ドレッシングをかける。
キツネキンピラ	ss78c	＊アゲを加え、炒め煮する。 ＊
玉葱とエリンギのスープ	nr003*	＊ ＊
パン	＊	＊
＊	＊	＊

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
つくねカレーライス	→4	・生つくね、カレールー
グリーンサラダ	→1	・ミニトマト、ミニハンバーグ
玉子焼きとゴマのスープ	→＊	＊
ヨーグルト	→＊	＊
＊	→＊	＊
	→＊	＊
リーフとキャベツと生ハムのサラダ	→1	・生ハム
キツネキンピラ	→2	＊
玉葱とエリンギのスープ	→1	・玉葱
パン	→＊	＊
＊	＊	

□備考	＊ツクネは、崩れない様に調理・配膳願います。 ＊
-----	-----------------------------