□基本メニュー	□参考ﾚｼﾋﾟ	■変更事項・調理ポイント
10月16日夕食		
ブリの中華風炒め	ot55b	＊青梗菜と人参は、魚・ネギとは別に炒めて つけあわせてください。
野菜炒めの大葉和え	ﾚｼﾋﾟ無し	＊大葉と混ぜて、レンジで温める。 ＊
タコと里芋の煮物	ot31c	＊タコは輪切りに切って下さい。 ＊
舞茸とハルサメのスープ	ﾚｼﾋﾟ無し	＊カブ菜も加えてください。
ご飯 ＊	＊ ＊	＊ ＊

□基本メニュー	□参考ﾚｼﾋﾟ	■変更事項・調理ポイント
10月17日朝食		
カブとキュウリの浅漬	ﾚｼﾋﾟ無し	＊ ＊
シュウマイ	ﾚｼﾋﾟ無し	＊ドレッシング和えのレタスを添えて下さい。 ＊
ナメコの味噌汁	ﾚｼﾋﾟ無し	＊長葱を加える。 ＊
ご飯 ヨーグルト	＊ ＊	＊ ＊

□納品確認	■パッケージ数・概要 ↓タッパー数	↓その他食材
ブリの中華風炒め	→3	・ブリ、長ねぎ、焼肉のタレ
野菜炒めの大葉和え	→1	＊
タコと里芋の煮物	→1	・冷凍里芋、タコ
舞茸とハルサメのスープ	→2	・マイタケ
ご飯	→＊	＊
	→＊	＊
カブとキュウリの浅漬	→1	・きゅうり
シュウマイ	→1	・シュウマイ
ナメコの味噌汁	→＊	・長ねぎ、なめこ
ご飯	→＊	＊
ヨーグルト	＊	

□備考　＊
　　＊