□基本メニュー	□参考ﾚｼﾋﾟ	■変更事項・調理ポイント
夕食		
五目キンピラ	ot82	＊あればゴマをふって下さい。 ＊
鶏と里芋の味噌仕立て汁	ss128b	＊人参も加えて下さい。 ＊
鮭ほぐし身とｷｬﾍﾞﾂの炒物	ﾚｼﾋﾟ無し	＊炒めたあと、オクラも加え、ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞで 味を調整して下さい。
ご飯	＊	＊
果物 ＊	＊ ＊	リンゴ ＊冷蔵庫のものも使って下さい。

□基本メニュー	□参考ﾚｼﾋﾟ	■変更事項・調理ポイント
朝食		
ピザ	ﾚｼﾋﾟ無し	＊ ＊
ハムエッグ	ﾚｼﾋﾟ無し	＊ ＊
大根とじゃが芋の細切り炒め	ﾚｼﾋﾟ無し	＊ミニトマトを添えて下さい。 ＊
ポタージュスープ ＊	＊ ＊	＊ ＊

□納品確認	■パッケージ数・概要 ↓タッパー数	↓その他食材
五目キンピラ	→5	＊
鶏と里芋の味噌仕立て汁	→2	・鶏肉＊人参はｲﾝｹﾞﾝと混載
鮭ほぐし身とｷｬﾍﾞﾂの炒物	→1	・鮭ほぐし身、冷凍オクラ
ご飯	→＊	＊
果物	→＊	りんご
＊	→＊	＊
ピザ	→＊	＊
ハムエッグ	→＊	・ハム、卵
大根とじゃが芋の細切り炒め	→1	・大根、ミニトマト
ポタージュスープ	→＊	＊
＊	＊	

□備考　＊冷凍里芋は冷凍庫に入っています。
　　＊小松菜は量調整に使って下さい。