

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
夕食		
カレーうどん	nr010	＊炒めてあるチンゲンサイを後のせして下さい。 ＊長ネギも煮込んでかまいません。
胡瓜と白菜漬の和え物	レシピ無し	＊きゅうりもはくさいも小さめに切って、和える。 ＊あれば、ゴマをふって下さい。
蕪と春雨のサラダ	レシピ無し	＊カブ、カブ菜を切り、ハルサメと和えて下さい。 ＊花カツオをふって下さい。
果物	レシピ無し	梨 ＊
＊ ＊	＊ ＊	＊ ＊

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
朝食		
ブロッコリーの白和え	レシピ無し	＊良く水切りした豆腐とブロッコリー、ミニトマトを和えて下さい。
ジャガイモと鶏肉の炒煮	レシピ無し	＊切った鶏肉とジャガイモをフライパンで炒めて調味して下さい。ターサイも加えて下さい。
若布の味噌汁	レシピ無し	＊ネギも使って下さい。 ＊
ご飯 ＊	＊ ＊	＊ ＊

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
<u>カレーうどん</u> <u>胡瓜と白菜漬の和え物</u> <u>蕪と春雨のサラダ</u> <u>果物</u> ＊ ＊	→3 →1 →2 →＊ →＊ →＊	・豚肉、ルー、長ネギ ・胡瓜 ・花かつお 梨 ＊ ＊
<u>ブロッコリーの白和え</u> <u>ジャガイモと鶏肉の炒煮</u> <u>若布の味噌汁</u> ご飯 ＊	→1 →2 →1 →＊ ＊	・冷凍ブロッコリー、豆腐 ・鶏肉 ・長ネギ ＊ ＊

□備考	＊ ＊
-----	--------