

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
夕食		
白身魚ほぐしみ丼	ot20*	* 魚を焼きほぐし、大根おろしとご飯にのせる。 * 玉葱は炒め、人参・隠元・大葉は切り盛る。
ほうれんそうとベーコンのソテー カレー風味	レシピ無し	* カレー粉あれば使って下さい。 *
胡瓜もやしレタスのサラダ	レシピ無し	* ドレッシングで和えて下さい。 *
若布の味噌汁	レシピ無し	* あれば、麩なども加えて下さい。 *
プリン *	* *	* *

□基本メニュー	□参考レシピ	■変更事項・調理ポイント
朝食		
ハムとジャガイモの炒め物	レシピ無し	*
カブとアゲの煮浸し	レシピ無し	*
ワンタンスープ	レシピ無し	* スープのみ用意して、ワンタンは朝、配膳時に 入れて温めて下さい。
ごはん *	* *	* *

□納品確認	■パッケージ数・概要	
	↓タッパー数	↓その他食材
白身魚ほぐしみ丼	→3	・魚、玉葱、大根
ほうれんそうとベーコンのソテー	→*	・ベーコン、ほうれんそう
胡瓜もやしレタスのサラダ	→2	*
若布の味噌汁	→1	*
プリン	→*	*
*	→*	*
ハムとジャガイモの炒め物	→2	*
カブとアゲの煮浸し	→1	・アゲ
ワンタンスープ	→*	*
ごはん	→*	*
*	*	

□備考 * 残った大根は、後日、適宜利用下さい。
*