

納品連絡書・兼調理概要書(第6版)

平成29年 12月 25日(月曜日)

←納品日

<ご注意>

納品先→ ダンデ分

*スープ類を予定していません。

当日夕食→ 13 翌日朝食→ 11

←食数

*ケーキ類、飲み物は、別途手配して下さい。

野菜重量→ 183g(1人当り)*

□夕食～ X's 予定メニュー ♪	□材料	□手順概要
鶏唐揚げ ■参考調味料 ・サラダ油(鍋底3cm～) ・ケチャップ(少々) ・酒(下味用) ・醤油(少々) ・塩胡椒(少々)*フライドポテト月(参考: nr0**) □副材料 片栗粉 少々 * *	鶏肉 1380g 冷凍フライドポテト 450g パプリカ 180 ブロッコリ 250 * *	1) 鶏肉を切り、下味をつける。*酒、塩胡椒等 2) 片栗粉をふり、油で揚げる。 3) 付け合わせのフライドポテトを揚げる。 4) ブロッコリ、パプリカを切る。*つけ合わせ 5) 唐揚・ポテト・野菜を盛り、ケチャップを添える。 *トレッシング、ボン酢醤油、マヨネーズでもよい。
サーモンサラダ ■参考調味料 ・トレッシング(少々) * * * □副材料 粉チーズ 少々	スモークサーモン 180g レタス 140 ミニトマト 270 コーン 140 * * *	1) 材料を切り、トレッシングで和える。 2) 粉チーズをふる。
ペペロンチーノ ■参考調味料 * * * □副材料 *	パスタ麺 700g 市販ソース 5人分 * *	1) 麺を茹でる。*1人あたり60g 2) ハジルを切る。 3) ソースをあたためて、麺、ハジルと絡める。 *
フルーツ盛り合わせ ■参考調味料 * * □副材料 *	カットパイナップル キウイフルーツ イチゴ *	1) 果物を切り、盛り合わせる。 * *
カットピザ ■参考調味料 * * □副材料 *	市販レトルトピザ 3枚 *	1) 配膳直前にレンジで加熱、切り分ける。 *必ず加熱方法を包装の裏面をみて確認下さい。 *

□朝食	□材料	□手順概要
白滝炒め煮 ■参考調味料 ・トリガラ(大さじ2) ・胡椒(少々) ・味醂(大さじ2) ・醤油(大さじ2～) ・胡麻油(大さじ1) □副材料 生姜 少々	白滝 160g ベーコン 80g ミックスベジタブル 200 インゲン 100	1) 材料を切り、炒め煮する。 * * *
青菜と竹輪の和え物 ■参考調味料 ・トレッシング(少々) * * * □副材料 *	人参 180 大根 340 竹輪 140g 青菜 200	1) 材料を切る。 2) 青菜、人参、大根を茹でる。 3) トレッシングで和える。 *
アゲともやしの味噌汁 ■参考調味料 * * □副材料 *	アゲ 80g もやし 200 若布 大さじ3	* * * *
ご飯 *	* *	* *

□備考 *減塩のため、調味料は一度に入れず、必ず味見を行いながら、調整して下さい。
 *口に運び入れやすく、噛み味わいやすいように、調理をお願い致します。