食堂担当者様各位

令和３年８月吉日改訂

チキンソテー　オニオンソース

オニオンソースをリニューアルしました
玉ねぎのみじん切りを加えオニオン感をプラスしています

本社から来る材料	１人分	用意・発注する材料	１人分
鶏もも	１枚	塩こしょう	適量
オニオンソース	25g	コールスロー	1/20
玉ねぎ	20ｇ		

※横付けや混ぜ野菜は週間レシピを参照してください。

＜作り方＞
① オニオンソースは湯煎しておく
② 鍋に油をしき、玉ねぎを炒めしんなりしたら①のオニオンソースと合わせておく
③ 鶏肉は塩こしょうで下味をつけて焼く
④ 焼きあがったら、食べやすく 4-5 切程度にカットする

＜盛り付け・提供方法＞
⑤ お皿の奥側にコールスローを盛り付け、手前に④のチキンソテー、横付等を盛り付ける
⑥ 鶏肉の上に、オニオンソースをかけて提供する

※写真は盛り付け例(横付は 40g フライ)です。
横付はその都度変わりますので、詳細は週間レシピ・食数表にてご確認をお願いします