

食堂担当者様各位

令和 6 年 1 月

カニカマ甘酢天津飯

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
オムシート	1 枚	めし（ごはん）	200 g
カニカマほぐし	30g	水	150g
青ネギ	20g	片栗粉	4g
甘酢たれ	67g	水(水溶き片栗粉用)	8g

<作り方>

- ① オムシートは湯煎しておく 青ネギはさっと茹でておく
- ② 鍋に甘酢たれ、水、カニカマほぐし
- ③ 沸騰したら水で溶いた片栗粉を入れてあんにする

<盛り付け・提供方法>

- ④ お皿にご飯を盛り、その上にオムシートをのせる
- ⑤ あんをかけて青ネギをのせて提供