

食堂担当者様各位

2025 年 6 月 吉日

チュニジアプレート

チュニジア料理をワンプレートにまとめました。ピリ辛です。

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
----------	------	-----------	------

オジャ

たまねぎ	29.4
オリーブオイル	2.2
スライスウインナー	29.4
合わせ調味料	80.31

オムレツ タジン 1/5 本

バゲット 1 人 3 切

<作り方>

オジャ

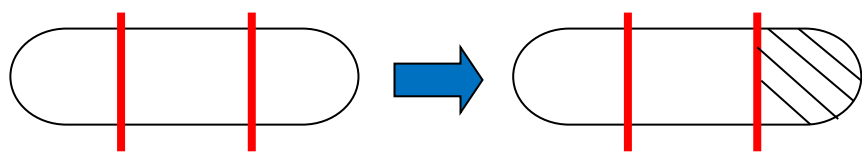
- ① たまねぎをオリーブオイルで炒める。
- ② ①に、合わせ調味料を加え混ぜながら煮る。
- ③ スライスウインナーを加えて、中火で混ぜながら少しドロツとするまで煮詰める。

タジン

- ① 袋のまま湯煎し、1 本につき 10 カットする。

バゲット

- ① 1 本につき 15 カットし、表面がカリッとするまで焼く。



まず 3 等分する

3 等分したらそれぞれ 5 カットする

<盛り付け・提供方法>

- ② 写真のように、真ん中にタジン(1 人 2 切)、
左上にオジャ (1 人 100g 程度)、
右上にバゲット (1 人 3 切) を盛り付け、
提供する。

