

食堂担当者様各位

令和4年10月

秋のスパイシージャンバラヤ 🔥 🔥

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
味付き鶏もも	90g	小麦粉	10g
玉ねぎ	25g		
スライスウィンナー	20g	ごはん	200g
粒コーン	15g		
レッドキドニー	15g		
角切りさつまい	14g		
ジャンバラヤの素	38g		
さつまいもチップス	4g		
から揚げタレ	16.6g		
かいわれ	4g		

<作り方>

- ① 味付き鶏もも肉の汁気を切り、小麦粉をまぶして揚げる
- ② かいわれは、根を落とし、長さ半分にカットする
- ③ 鍋に油を入れ温め、玉ねぎ、スライスウィンナーを炒め
玉ねぎがしんなりしたら、粒コーン、レッドキドニーを入れ軽く炒めておく
- ④ 角切りさつまいもは茹で竹串がスッと通るくらいまで茹で、ザルで水気を切る
- ⑤ ジャンバラヤの素は湯煎する
- ⑥ 温かいごはん、③玉ねぎ、スライスウィンナー、粒コーン、レッドキドニー、④のさつまいもを加え、⑤のジャンバラヤの素を加えて混ぜる

<盛り付け・提供方法>

- ⑦ お皿に、⑥のジャンバラヤごはんを盛り付ける
- ⑧ ①のから揚げ、から揚げタレ（常温で使用）、さつまいもチップス、かいわれをトッピングして提供する

