

2020年5月18日週 産地予定のお知らせ

アレルギー変更のお知らせ

品名	メニュー表記	変更後	品名	メニュー表記	変更後
ちくわ	小麦・卵	卵	なると巻	乳成分・卵	乳成分
ポークハム	乳・卵	卵			
五目揚げ	小麦・卵	卵			

6/22(月)	6/23(火)	6/24(水)	6/25(木)	6/26(金)	6/27(土)	カット野菜料金			
今週のプチママメニューの増量食材は以下の通りです						プチママ増量は ヨシケイえひめのみ 販売となります。	人数	5日間 月～金	6日間 月～土
○具入り麻婆ソース ○豆腐	○ミルフィーユとんかつ大葉入り	○めかじき ○煮魚のたれ	○ふつくらジュシーハンバーグ ○大根おろしソース	○若鶏ムネ肉 ○粒入りマスタード					
今週の楽プチのカット野菜の種類は以下の通りです									
楽プチメニューは販売中止とさせていただきます。カットミールメニューがプチママ準拠カットメニューとなっておりますので、ぜひご検討下さい。									
今週の楽Aのカット野菜の種類は以下の通りです									
○玉葱	○かぼちゃ ○人参	○玉葱 ○人参	○人参 ○白菜	○キャベツ ○玉葱	○人参	2人用	200円	240円	
						3人用	250円	300円	
						4人用	300円	360円	
今週の楽バランス400のカット野菜の種類は以下の通りです									
○玉葱 ○かぼちゃ	○人参	○キャベツ ○玉葱 ○人参		○キャベツ ○玉葱 ○人参	○白菜 ○人参 ○ピーマン	2人用	160円	200円	
						3人用	200円	250円	
						4人用	240円	300円	

※楽シリーズのカット野菜は、月～金の5日間又は月～土の6日間通しメニューでの販売となっております
 ※カット野菜料金は2人用1日40円、3人用1日50円、4人用1日60円です。カット野菜はない日については料金は発生しません。
 ※月曜日が祝日の場合は、火～土の5日間での楽シリーズがご利用できます

今週使用予定の青果物の産地は以下の通りです

気候状況によりご案内している産地が変更になる場合がありますのでご了承ください。

品名	産地	品名	産地	品名	産地
白菜	宮崎・長野・茨城	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	エリンギ	香川・長野
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・愛知・群馬	かぼちゃ	香川・徳島・鹿児島・長崎・ニュージー	舞茸	福岡・新潟
レタス	高知・兵庫・長野・群馬・茨城	ピーマン	高知・大分・宮崎	なめこ	大分・三重・長野・新潟
ほうれん草	香川・徳島・群馬・茨城	オクラ	香川・高知・鹿児島・宮崎	生椎茸	愛媛・香川・高知・徳島
グリーンリーフ	香川・徳島・群馬・茨城・長野・群馬・茨城	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	小大豆もやし	高知・岡山
サニーレタス	香川・徳島・群馬・茨城・長野・群馬・茨城	しし唐	香川・高知	もやし	愛媛・岡山
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・熊本・茨城	玉葱	愛媛・香川・徳島・長崎・北海道	豆苗	高知・徳島
みつば	高知	じゃがいも	鹿児島・長崎・千葉・青森	たけのこ	中国
ブロッコリー	香川・鳥取・長野・群馬・埼玉・アムカ	さつまいも	高知・徳島・熊本・茨城	いんげん	高知・徳島
京葱	鳥取・大分・群馬・埼玉・茨城	長芋	青森・北海道	そら豆	愛媛・香川・徳島・熊本
にら	高知	青じその葉	高知・長崎	レッドオニオン	北海道・アムカ
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	みょうが	高知	冬瓜	岡山・沖縄
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	パセリ	香川・徳島・長野	米なす	高知
青梗菜	香川・高知・徳島・茨城	ハッピーリーフ	高知・岡山・広島・兵庫	レモン	アムカ
水菜	香川・高知・徳島・兵庫・福岡	サラダほうれん草	高知・徳島	オレンジ	アムカ
セロリ	香川・長野・静岡・茨城	薬生姜又は谷中生姜	高知・静岡・栃木	キウイ	ニュージー
グリーンアスパラ	香川・高知・熊本・長野	ゴーヤ	香川・高知・熊本・宮崎		
人参	徳島・鹿児島・宮崎・熊本・長崎・埼玉・青森	アボカド	メキシコ		
大根	香川・高知・岡山・鳥取・石川・群馬・千葉	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島		
ごぼう	鳥取・栃木・茨城・青森	貝割大根	愛媛・高知		
れんこん	徳島・岡山・茨城	モロヘイヤ	香川		
ラディッシュ	香川・高知・岡山・広島・愛知	にんにく	青森		
胡瓜	愛媛・香川・高知・宮崎	生姜	高知・熊本		
なす	香川・高知・熊本	ふなしめじ	香川・長野		
トマト	香川・高知・徳島・岡山・熊本・宮	えのき茸	福岡・長野		

かぶの本数変更について、メニュー制作上のかぶは70g前後で指定されておりますが、現状では150g前後(葉も含む可食部)の物をお届けさせて頂いております。
 メニューに記載してあるように本数変更をしてお届けさせて頂く予定です。1本⇒1本 2本⇒1本 3本⇒2本 4本⇒2本 5本⇒3本 6本⇒3本
 ※野菜の生育状況によりメニュー通りのお届けとなる場合がありますのでご了承ください※
 ※もやしは原材料は中国ですが、栽培加工は国内でしております※