

2019年7月1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
五目揚げ	小麦・卵	卵			
ポークハム	乳・卵	乳			
焼ちくわ	小麦・卵	卵			

*詳しくは商品パッケージをご覧ください、ご不明な点はお問い合わせください。

7/1(月)	7/2(火)	7/3(水)	7/4(木)	7/5(金)	7/6(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	6日間
○牛コマ	○めかじき	○レンジでやわらかとり天	○豚切り落とし肉 ○大根おろしソース	○しまほっけの干物	月～金			月～土	
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 ○人参 ○ピーマン	○キャベツ	○玉葱 ○人参	○玉葱 ○人参	○キャベツ ○人参	○玉葱	2人用	200円	240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						3人用	250円	300円	
○玉葱 ○人参	○人参	○人参	○キャベツ ○玉葱 ○人参	○ピーマン	○キャベツ ○大根 ○人参 ○玉葱	4人用	300円	360円	
						2人用	200円	240円	
						3人用	250円	300円	
						4人用	300円	360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	長野・群馬・茨城	かぼちゃ	香川・高知・徳島・宮崎・鹿児島・ニュージー	エリンギ	香川・長野
キャベツ	長野・群馬・愛知・茨城	ピーマン	愛媛・高知・徳島・宮崎・大分	舞茸	福岡・新潟
レタス	長野・群馬	オクラ	愛媛・香川・高知・徳島・鹿児島・宮崎	なめこ	岡山・大分・三重・長野
ほうれん草	香川・長野・群馬・茨城・栃木・岩手	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	生椎茸	愛媛・香川・徳島
グリーンリーフ	長野・群馬・茨城	しし唐	高知	小大豆もやし	愛媛・高知・岡山
サニーレタス	長野・群馬・茨城	玉葱	愛媛・香川・徳島・兵庫・北海道	もやし	愛媛・岡山
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・熊本・長野・茨城	じゃがいも	長崎・千葉・青森・北海道	豆苗	高知・徳島・広島
みつば	高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・宮崎	たけのこ	中国
ブロッコリー	長野・群馬・埼玉・茨城・北海道・アメリ	長芋	青森・北海道	いんげん	香川・高知・徳島・鹿児島
京葱	鳥取・大分・群馬・埼玉・茨城・岩手	青じその葉	香川・高知・長崎	枝豆	愛媛・香川・高知・徳島
にら	高知・宮崎	みょうが	高知・香川	ズッキーニ	香川・高知・長野
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	パセリ	長野・茨城・北海道	冬瓜	高知・岡山・鹿児島
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	クレソン	愛媛・香川・高知・徳島・静岡・千葉	レッドオニオン	北海道・アメリ・ニュージー
青梗菜	香川・高知・徳島・長野・群馬・茨城・北海道	サラダほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島	レモン	アメリ
水菜	香川・高知・兵庫・福岡・長野・群馬・茨城・岩手	葉生姜又は谷中生姜	高知・静岡・秋田	オレンジ	アメリ
セロリ	長野・群馬・茨城・北海道	ゴーヤ	香川・高知・徳島・宮崎・熊本	キウイ	ニュージー
グリーンアスパラ	愛媛・香川・長野・北海道	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島		
人参	徳島・鹿児島・長崎・千葉・青森・北海道	ハビリーフ	高知・岡山・広島		
大根	群馬・岩手・青森・北海道	貝割大根	愛媛・高知		
ごぼう	大分・宮崎・茨城・青森・北海道	おかひじき	千葉・群馬・秋田		
ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知	モロヘイヤ	香川・徳島		
胡瓜	愛媛・香川・高知・宮崎	にんにく	青森		
なす	香川・高知	生姜	高知・熊本		
トマト	愛媛・香川・高知・岡山・熊本	ぶなしめじ	香川・長野		
ミニトマト	愛媛・香川・徳島・熊本・北海道	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※