

2019年12月9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
焼ちくわ	小麦・卵	卵			
ポークハム	乳・卵	乳			
五目揚げ	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。

12/9(月)	12/10(火)	12/11(水)	12/12(木)	12/13(金)	12/14(土)				
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。	カット野菜料金		
○牛コマ	○サクサク衣のえびフライ ○ハンバーグ(プレーン)	○豚切り落とし肉 ○塩だれ	○骨取りたらこ粉付 ○XO醤ソース	○若鶏ムネ肉 ○小袋明太子	人数		5日間 月～金	6日間 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	○玉葱 ○ピーマン	○大根 ○人参	○さつまいも ○キャベツ ○人参	○白菜	○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									
○白菜	○かぼちゃ ○玉葱 ○キャベツ	○白菜 ○玉葱 ○ピーマン ○れんこん ○人参	○キャベツ ○人参 ○玉葱	○玉葱 ○人参	○人参	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	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・大分・熊本・宮崎・長崎・茨城	胡瓜	愛媛・香川・高知・宮崎	エリンギ	長野
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・熊本・愛知・茨城	なす	香川・高知・熊本	舞茸	福岡・新潟
レタス	香川・高知・徳島・兵庫・長崎・茨城	トマト	香川・高知・熊本・広島	なめこ	岡山・三重・大分・長野
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・熊本・栃木	ミニトマト	香川・高知・徳島・岡山・熊本・長崎・岩手	生椎茸	愛媛・香川・徳島・兵庫
グリーンリーフ	香川・高知・徳島・福岡・長崎・茨城	かぼちゃ	高知・鹿児島・メキシコ・ニュージーランド	小大豆もやし	愛媛・高知
サニーレタス	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・長崎・茨城	ピーマン	高知・宮崎・大分・熊本・茨城	もやし	愛媛・岡山
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・熊本・茨城・埼玉	オクラ	タイ・フィリピン	豆苗	高知・徳島・広島
みつば	高知・徳島	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	たけのこ	中国
ブロッコリー	愛媛・香川・高知・徳島・埼玉	しし唐	香川・高知	いんげん	香川・高知・徳島
京葱	愛媛・高知・鳥取・大分・群馬・埼玉・茨城	玉葱	北海道	レッドオニオン	北海道・アメリカ
にら	高知・宮崎	じゃがいも	北海道	レッドキャベツ	香川・徳島・長野・愛知・茨城
細葱	香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島	わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・広島
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	里芋	愛媛・高知・宮崎・鹿児島	京芋又はセレベス	香川・高知・宮崎・鹿児島
青梗菜	愛媛・香川・高知・徳島・茨城	長芋	青森・北海道	モロヘイヤ	香川
水菜	愛媛・香川・高知・兵庫・福岡・茨城	青じその葉	高知・長崎	ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知
セロリ	香川・静岡	クレソン	愛媛・香川・高知・岡山・広島	絹さや	香川・徳島・和歌山・熊本・鹿児島
パセリ	香川・徳島	サラダほうれん草	愛媛・香川・徳島	バナナ	フィリピン・エクアドル
グリーンアスパラ	香川・タイ・メキシコ・オーストラリア	サラダ春菊	愛媛・香川・徳島	キウイ	ニュージー
春菊	愛媛・香川・高知・徳島・兵庫・茨城	ベビーリーフ	徳島・岡山・兵庫・広島	レモン	アメリカ・チリ
せり	愛媛・高知	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島	オレンジ	アメリカ
人参	高知・長崎・愛知・千葉・青森・北海道	貝割大根	高知・愛媛	すだち又はかぼす	香川・徳島
大根	愛媛・香川・高知・徳島・大分・熊本・宮崎	にんにく	青森	ゆず	香川・高知・徳島
ごぼう	宮崎・群馬・茨城・青森	生姜	高知・長崎	りんご	長野・青森
れんこん	徳島・岡山・茨城	ふなしめじ	長野	みかん	愛媛・香川
かぶ	愛媛・香川・徳島	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※