

2019年4月29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。

4/29(月)	4/30(火)	5/1(水)	5/2(木)	5/3(金)	5/4(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
○豚切り落とし肉	○サーモンすきみ	○若鶏ムネ肉パン粉付 ○天井のたれ	○牛薄切り肉しゃぶしゃぶ用 ○塩ぼん酢				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2/4週から販売中止とさせていただきます								
今週の楽Aのカット野菜の種類は以下の通りです								
○キャベツ ○玉葱 ○人参	○大根 ○人参 ○玉葱	○玉葱 ○人参 ○キャベツ	○玉葱 ○人参	○白菜		2人用	160円	200円
						3人用	200円	250円
						4人用	240円	300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 ○人参	○キャベツ	○かぼちゃ	○玉葱 ○ピーマン ○人参	○白菜 ○人参 ○玉葱		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	大分・熊本・長崎・宮崎・茨城	トマト	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・熊本	小大豆もやし	高知・岡山
キャベツ	愛媛・香川・徳島・熊本・愛知・茨城	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	もやし	愛媛・岡山
レタス	香川・長野・群馬・茨城	かぼちゃ	高知・徳島・岡山・鹿児島・ニュージー	豆苗	愛媛・高知・徳島
ほうれん草	愛媛・香川・高知・鳥取・福岡・岩手	ピーマン	高知・徳島・宮崎・茨城	たけのこ	中国
グリーンリーフ	愛媛・香川・徳島・福岡・長野・茨城	オクラ	香川・高知・徳島・鹿児島・タイ・フィリピン	さやえんどう	香川・高知・徳島・熊本・鹿児島
サニーレタス	愛媛・香川・徳島・福岡・長野・茨城	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	そら豆	愛媛・香川・高知・徳島・熊本・鹿児島
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・福岡・群馬	しし唐	香川・高知	スナップえんどう	愛媛・香川・高知・徳島・熊本・鹿児島
みつば	高知・大分	玉葱	愛媛・香川・佐賀・長崎・北海道	絹さや	香川・高知・徳島・熊本・鹿児島
ブロッコリー	香川・高知・徳島・長野・群馬・アメリ	レッドオニオン	高知・アメリカ・ニュージー	いんげん	高知・鹿児島
京葱	香川・鳥取・大分・群馬・埼玉	じゃがいも	長崎・鹿児島・熊本	ゴーヤ	香川・高知・熊本・鹿児島・宮崎
にら	高知・宮崎	さつまいも	高知・徳島・熊本	キウイ	愛媛・香川・ニュージー
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	長芋	青森・北海道	グレープフルーツ	アメリカ・南アフリカ・イスラエル
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	貝割大根	愛媛・高知	レモン	アメリカ
青梗菜	香川・高知・徳島・静岡・群馬・茨城	青じその葉	高知・長崎	オレンジ	アメリカ
水菜	愛媛・香川・高知・兵庫・福岡・群馬・茨城	みょうが	高知	りんご	長野・青森
セロリ	香川・高知・福岡・静岡・長野・茨城	クレソン	愛媛・香川・高知・和歌山		
グリーンアスパラ	香川・高知・徳島・熊本・長野	サラダほうれん草	香川・高知・徳島		
パセリ	香川・長野	にんにく	青森		
人参	香川・高知・徳島・長崎	生姜	高知・熊本		
大根	香川・高知・徳島・岡山・大分・長崎・石川	ぶなしめじ	香川・長野		
ごぼう	宮崎・栃木・茨城・青森	えのき茸	福岡・長野		
新ごぼう	岡山・大分・熊本・宮崎	エリンギ	香川・長野		
ラディッシュ	香川・高知・岡山・広島・愛知	舞茸	福岡・新潟		
胡瓜	愛媛・香川・高知・宮崎	なめこ	岡山・大分・長野		
なす	香川・高知・徳島・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島		

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※