

2019年11月18日週 産地予定のお知らせ

アレルゲン変更のお知らせ

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・焼ちくわ	小麦・卵	卵			
ポークハム	乳・卵	乳			

*詳しくは商品パッケージをご覧いただき、ご不明な点はお問い合わせください。

11/18(月)	11/19(火)	11/20(水)	11/21(木)	11/22(金)	11/23(土)	カット野菜料金							
○八宝菜の素	○あじのみりん干し	○デミグラスソースハンバーグ	○めかじき	○若鶏モモ肉 ○焼肉のたれ	○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					
						月～金	月～土	月～土					
今週のチママメニューの増量食材は以下の通りです													
今週の楽チマのカット野菜の種類は以下の通りです													
楽チマメニューは販売中止とさせて頂きます。カットミールメニューが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													
○人参 ○キャベツ	○玉葱 ○人参	○キャベツ ○玉葱 ○人参	○玉葱 ○ピーマン ○人参	○人参	○かぼちゃ ○白菜 ○大根 ○人参	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													
○人参 ○キャベツ	○大根 ○人参	○白菜 ○人参	○キャベツ ○人参 ○玉葱 ○ピーマン	○白菜 ○人参	○玉葱	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・徳島・岡山・大分・熊本・宮崎・長野・群馬	胡瓜	香川・高知	なめこ	岡山・三重・大分・長野
キャベツ	愛媛・香川・徳島・熊本・愛知・長野・群馬・茨城	なす	香川・高知・徳島・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
レタス	香川・徳島・兵庫・長野・茨城	トマト	香川・高知・熊本・宮崎	小大豆もやし	愛媛・高知・岡山
ほうれん草	愛媛・香川・高知・鳥取・熊本・群馬・埼玉	ミニトマト	香川・高知・徳島・鳥取・熊本	もやし	愛媛・岡山
グリーンリーフ	香川・高知・徳島・福岡・長崎・長野・茨城・愛媛	かぼちゃ	鹿児島・北海道・キシコ・トング・ニューカレドニア・愛媛	豆苗	高知・徳島・広島
サニーレタス	香川・高知・徳島・福岡・長崎・長野・茨城・愛媛	ピーマン	愛媛・高知・大分・熊本・鹿児島・宮崎・茨城	たけのこ	中国
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・群馬・岩手	オクラ	香川・高知・タイ・フィリピン	レッドキャベツ	香川・徳島・長野・愛知・茨城・北海道
みつば	高知・徳島	パプリカ(赤)	韓国・オランダ	レッドオニオン	高知・北海道・アメリカ・オーストラリア
プロッコリー	愛媛・香川・高知・徳島・長野・茨城・アメリカ	しし唐	高知	わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・徳島・広島
京葱	愛媛・鳥取・大分・長野・群馬・埼玉・茨城	玉葱	北海道	京芋又はセレベス	香川・高知・鹿児島・宮崎
にら	高知・宮崎・愛媛	じゃがいも	北海道・愛媛	モロヘイヤ	香川
細葱	香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・茨城・千葉	ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	里芋	愛媛・鹿児島・宮崎	アボカド	メキシコ
青梗菜	愛媛・香川・高知・徳島・長野・茨城	長芋	長野・青森・北海道	ルッコラ	香川・高知・岡山・広島
水菜	愛媛・香川・高知・徳島・兵庫・福岡・茨城	青じその葉	高知・長崎	キウイ	愛媛・ニュージー
セロリ	香川・長野・静岡・茨城	ベビーリーフ	高知・岡山・広島・兵庫	レモン	アメリカ・チリ
パセリ	香川・徳島	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・福岡	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
グリーンアスパラ	香川・タイ・メキシコ・オーストラリア	貝割大根	高知・愛媛	ゆず	香川・高知
春菊	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	おかひじき	千葉・秋田	すだち又はかぼす	高知・徳島
せり	愛媛・高知	にんにく	青森	りんご	長野・青森
人参	高知・鹿児島・長崎・愛知・千葉・青森・北海道	生姜	高知・長崎	柿	愛媛・香川・高知・徳島
大根	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・大分・熊本・宮崎	ぶなしめじ	香川・長野	みかん	愛媛・香川・高知・徳島
ごぼう	徳島・岡山・茨城	えのき茸	福岡・長野		
れんこん	徳島・岡山・茨城	エリンギ	香川・長野		
かぶ	愛媛・香川・徳島・鳥取・福岡・青	舞茸	福岡・新潟		

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※