

2019年3月25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	なると巻	小麦・卵	卵
ポーケハム	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。

3/25(月)	3/26(火)	3/27(水)	3/28(木)	3/29(金)	3/30(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
○若鶏ムネ肉パン粉付	○豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用 ○梅だれ	○さばの昆布白醤油干し	○チミグラスソースハンバーグ	○八宝菜の素			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						2人用	200円	240円
○大根 ○人参	○人参	○キャベツ ○玉葱 ○ピーマン	○白菜 ○玉葱 ○人参	○玉葱	○白菜 ○大根 ○人参	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						2人用	200円	240円
○人参	○白菜 ○玉葱 ○人参	○人参	○キャベツ ○れんこん ○人参	○玉葱 ○人参 ○大根 ○白菜 ○ピーマン	○キャベツ ○玉葱	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をご利用できます

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	岡山・長崎・大分・宮崎・熊本・茨城・愛媛	大根	香川・高知・徳島・岡山・熊本・大分・長崎	ぶなしめじ	長野
キャベツ	愛媛・香川・徳島・宮崎・鹿児島・愛知・茨城	れんこん	徳島・茨城	えのき茸	福岡・長野
レタス	香川・徳島・兵庫・福岡・群馬・長野・茨城	ごぼう	鳥取・宮崎・熊本・群馬・茨城・青森	エリンギ	長野
ほうれん草	愛媛・香川・高知・鳥取・群馬・茨城	胡瓜	愛媛・香川・高知・宮崎	舞茸	福岡・新潟
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	なす	香川・高知・岡山・熊本	なめこ	岡山・大分・長野・三重
サニーレタス	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	トマト	香川・高知・宮崎・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
小松菜	香川・高知・徳島・福岡・熊本・茨城	ミニトマト	香川・高知・熊本	小大豆もやし	高知・岡山
みつば	高知・徳島	かぼちゃ	ニュージー・炊シコ	もやし	愛媛・岡山
ブロッコリー	香川・高知・徳島・アヲカ・愛媛	ピーマン	高知・宮崎・鹿児島	豆苗	高知・徳島・広島
京葱	愛媛・鳥取・大分・熊本・埼玉・群馬	オクラ	高知・タイ・フィリピン	たけのこ	中国
にら	高知・宮崎・熊本	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	レッドオニオン	アヲカ・ニュージー
葱	愛媛・香川・高知・徳島	しし唐	高知	春キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・愛知
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	青じその葉	高知・長崎	さやえんどう	香川・高知・徳島・鹿児島
青梗菜	香川・高知・徳島・福岡・静岡・群馬・長野・茨城	みょうが	高知	そら豆	香川・高知・徳島・鹿児島
水菜	愛媛・香川・高知・兵庫・福岡・茨城	ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知	スナップえんどう	愛媛・香川・高知・徳島・鹿児島
わけぎ又は中ねぎ	香川・高知・広島	ハッピーリーフ	高知・広島・岡山・兵庫	絹さや	香川・徳島・鹿児島
うど又は山うど	高知・群馬・埼玉	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島	いんげん	愛媛・香川・高知・鹿児島
たらの芽	愛媛・徳島	アボカド	炊シコ	キウイ	愛媛・福岡・ニュージー
セロリ	香川・福岡・静岡	玉葱	香川・徳島・佐賀・長崎・北海道	レモン	アヲカ
ふき又はつわぶき	愛媛・香川・高知・徳島・大阪	じゃがいも	長崎・鹿児島・熊本・千葉・北海道	りんご	長野・青森
春菊	愛媛・香川・高知・福岡	さつまいも	高知・徳島	オレンジ	アヲカ
グリーンアスパラ	香川・徳島・宮崎・タイ・炊シコ	里芋	愛媛・宮崎・鹿児島		
菜の花	愛媛・香川・高知・徳島	長芋	青森・北海道		
パセリ	香川・徳島	生姜	高知・熊本		
人参	香川・高知・徳島・鹿児島・長崎	にんにく	青森		

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※