

2020年2月3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
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。

2/3(月)	2/4(火)	2/5(水)	2/6(木)	2/7(金)	2/8(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		
○ふつからジュシーハンバーグ	○さけ	○若鶏モモ角切り肉 ○オイスターソース炒めのたれ	○白身魚(オオトセニア)フライ	○豚モモ薄切り肉しゃぶしゃぶ用 ○黒酢オニオンドレッシング	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									
○ピーマン ○大根 ○人参		○玉葱 ○人参	○玉葱 ○人参 ○さつま芋 ○キャベツ	○れんこん	○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 ○ピーマン		○玉葱	○大根 ○人参	○玉葱 ○白菜	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	香川・高知・徳島・岡山・熊本・大分・鹿児島・宮崎・群馬・茨城・愛媛	胡瓜	香川・高知・徳島・宮崎	なめこ	三重・大分・長野
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鹿児島・宮崎・愛知	なす	香川・高知・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
レタス	香川・徳島・兵庫・宮崎・長崎・茨城	トマト	香川・高知・岡山・宮崎・熊本	小大豆もやし	愛媛・高知
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・熊本・群馬	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	もやし	愛媛・岡山
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鳥取・長崎・茨城	かぼちゃ	高知・メキシコ・ニューカレドニア・トンガ	豆苗	高知・徳島・広島
サニーレタス	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鳥取・長崎・茨城	ピーマン	高知・大分・宮崎	たけのこ	中国
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・兵庫・福岡	オクラ	タイ・ペルー・フィリピン	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
みつば	高知・徳島・大分・宮崎	パプリカ(赤)	韓国・オランダ	レッドキャベツ	香川・徳島・宮崎・長野・愛知・茨城
ブロッコリー	香川・高知・徳島・熊本・長崎	しし唐	香川・高知	わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・広島
京葱	愛媛・高知・鳥取・大分・宮崎・長崎・群馬・埼玉	玉葱	北海道・愛媛	ラディッシュ	香川・高知・岡山・広島・愛知
にら	高知・宮崎	じゃがいも	北海道	アボカド	メキシコ
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・大分・熊本・千葉・茨城	マッシュルーム	高知・岡山
サラダ菜	香川・高知・鳥取・大分・福岡・静岡	里芋	愛媛・香川・宮崎・鹿児島	キウイ	愛媛・香川・和歌山・ニュージー
青梗菜	香川・高知・徳島・兵庫・鳥取・福岡・大分	長芋	青森・北海道	レモン	アメリカ
水菜	愛媛・香川・兵庫・鳥取・福岡	青じその葉	高知・長崎	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
セロリ	香川・長野・静岡	ハジル	香川・岡山・広島・三重・愛知	すだち又はかぼす	香川・高知・徳島
パセリ	香川	ベビーリーフ	兵庫・岡山・広島	ゆず	香川・高知・徳島
グリーンアスパラ	タイ・ペルー・フィリピン・オーストラリア・メキシコ	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島	りんご	長野・青森
春菊	愛媛・香川・徳島・広島・福岡	貝割大根	高知・愛媛	みかん	愛媛・香川
せり	愛媛・高知・徳島・大分	にんにく	青森	グレープフルーツ	アメリカ・イスラエル・南アフリカ
人参	高知・大分・熊本・鹿児島・宮崎・長崎	生姜	高知・長崎		
大根	愛媛・香川・高知・大分・鹿児島・宮崎・熊本・長崎	ぶなしめじ	長野		
ごぼう	群馬・茨城・青森・北海道	えのき茸	福岡・長野		
れんこん	徳島・岡山・茨城	エリンギ	長野		
かぶ	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	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※