

# 2019年10月21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	五目揚げ	小麦・卵	卵
ポークハム	乳・卵	乳			
なると巻	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。

10/21(月)	10/22(火)	10/23(水)	10/24(木)	10/25(金)	10/26(土)				
<b>今週のプチママメニューの増量食材は以下の通りです</b>						プチママ増量は ヨシケイえひめのみ 販売となります。	<b>カット野菜料金</b>		
○豚切り落とし肉 ○大根おろしソース	○びんちょうまぐろ丼	○若鶏モモ肉 ○カレー粉	○牛コマ ○ハヤシフレーク	○骨取りかれいのフライパン焼き	人数		5日間 月～金	6日間 月～土	
<b>今週の楽プチのカット野菜の種類は以下の通りです</b>									
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。									
<b>今週の楽Aのカット野菜の種類は以下の通りです</b>									
○玉葱	○キャベツ ○玉葱 ○ピーマン ○人参	○人参	○さつまいも	○玉葱 ○人参	○キャベツ ○人参	2人用	200円	240円	
						3人用	250円	300円	
						4人用	300円	360円	
<b>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</b>									
○キャベツ ○玉葱 ○人参	○人参 ○白菜	○キャベツ ○かぼちゃ	○白菜 ○人参 ○れんこん		○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	長野・群馬	胡瓜	愛媛・香川・高知・熊本・宮崎	エリンギ	香川・長野
キャベツ	長野・群馬	なす	香川・高知・熊本	舞茸	福岡・新潟
レタス	香川・長野・群馬	トマト	香川・高知・熊本	なめこ	岡山・三重・大分・長野
ほうれん草	香川・高知・長野・群馬・栃木・茨城	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本・北海道	生椎茸	愛媛・香川・徳島
グリーンリーフ	高知・長野・群馬	かぼちゃ	愛媛・北海道	マッシュルーム	高知・岡山
サニーレタス	高知・長野・群馬	ピーマン	愛媛・高知・徳島・熊本・岩手	小大豆もやし	愛媛・高知・岡山
小松菜	香川・高知・徳島・兵庫・福岡・熊本	オクラ	香川・高知・タイ・フィリピン	もやし	愛媛・岡山
みつば	高知・徳島	パプリカ	高知・韓国・オランダ	豆苗	高知・徳島・広島
ブロッコリー	高知・長野・北海道・アメリカ	しし唐	高知	たけのこ	中国
京葱	高知・鳥取・長野・埼玉・北海道	玉葱	愛媛・北海道	いんげん	高知・北海道
にら	高知	じゃがいも	愛媛・北海道	冬瓜	岡山・和歌山
細葱	愛媛・香川・高知	さつまいも	高知・徳島	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	里芋	愛媛・宮崎・鹿児島	栗	愛媛・香川・高知・徳島
青梗菜	香川・高知・徳島・福岡	長芋	青森・北海道	みょうが	高知
水菜	香川・高知・福岡・北海道	青じその葉	高知	キウイ	ニュージー
セロリ	長野・静岡	クレソン	愛媛・香川・広島	レモン	アメリカ
パセリ	香川・長野・北海道	サラダほうれん草	愛媛・徳島	オレンジ	アメリカ
グリーンアスパラ	香川・長野	ベビーリーフ	岡山・広島	すだち又はかぼす	徳島
春菊	愛媛・香川・高知・兵庫	ブロッコリースプラウト	高知・広島	りんご	長野・青森
せり	愛媛・高知	貝割大根	愛媛・高知	柿	愛媛・香川
人参	高知・青森・北海道	おかひじき	静岡・千葉・秋田		
大根	高知・群馬・青森・北海道	にんにく	青森		
ごぼう	宮城・群馬・青森	生姜	高知・熊本		
れんこん	徳島・岡山・茨城	ふなしめじ	香川・長野		
かぶ	愛媛・香川・高知・徳島・青森	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※