

# 2019年2月18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
焼ちくわ	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いただき、ご不明な点はお問い合わせください。

2/18(月)	2/19(火)	2/20(水)	2/21(木)	2/22(金)	2/23(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							カット野菜料金		
○牛コマ ○豚ロース	○あじのゆず醤油干し ○大根おろしソース	○和風チキン竜田揚げ ○大根おろしソース	○豚切り落とし肉	○ぶり ○旨だししょうゆ	○	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 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2/4週から販売中止とさせて頂きます									
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
○かぼちゃ ○白菜 ○人参	○玉葱	○キャベツ ○玉葱 ○人参	○玉葱 ○人参	○白菜 ○玉葱 ○人参	○キャベツ ○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
○玉葱 ○人参	○キャベツ	○玉葱 ○人参	○白菜 ○大根 ○人参	○玉葱 ○ピーマン	○キャベツ		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	香川・高知・徳島・長崎・大分・鹿児島・宮崎・熊本・愛媛	胡瓜	香川・高知・宮崎	エリンギ	長野
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・鹿児島・愛知	なす	香川・高知・熊本	舞茸	福岡・新潟
レタス	愛媛・香川・高知・徳島・長崎・愛知	トマト	愛媛・香川・高知・熊本	なめこ	岡山・大分・長野・三重
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・福岡	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島・兵庫
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	かぼちゃ	ニューカレドニア・メキシコ・トンガ	小大豆もやし	愛媛・高知
サニーレタス	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	ピーマン	高知・宮崎・鹿児島	もやし	愛媛・岡山
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・福岡・熊本	オクラ	タイ・フィリピン	豆苗	高知・徳島・広島
みつば	高知	パプリカ(赤)	高知・韓国・オランダ	たけのこ	中国
プロッコリー	香川・高知・徳島・愛媛	しし唐	高知	レッドオニオン	北海道・アメリカ・オーストラリア
京葱	愛媛・高知・鳥取・大分・埼玉・群馬	玉葱	北海道	わけぎ又は中ねぎ	香川・高知・広島
にら	高知・宮崎	じゃがいも	北海道	ラディッシュ	香川・高知・広島・愛知
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・熊本・鹿児島・茨城	菜の花	愛媛・香川・高知
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	ズッキーニ
青梗菜	香川・高知・徳島・鳥取・福岡・群馬	山の芋	青森・北海道	うど	愛媛・高知・群馬・秋田
水菜	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	青じその葉	高知・長崎	キウイ	福岡・ニュージー
セロリ	香川・高知・静岡	絹さや	徳島・鹿児島・和歌山	レモン	アメリカ・チリ
パセリ	香川	スナップえんどう	愛媛・高知・徳島・鹿児島・熊本・宮崎	オレンジ	アメリカ
グリーンアスパラ	ズッキーニ・オーストラリア・ペルー・タイ	カリフラワー	香川・高知・徳島・熊本	りんご	長野・青森
春菊	愛媛・香川・高知・徳島・兵庫	ベビーリーフ	高知・岡山・広島・熊本	みかん	愛媛・香川・高知
せり	愛媛・高知	プロッコリースプラウト	高知・広島	グレープフルーツ	アメリカ・南アフリカ
人参	高知・長崎・熊本・鹿児島	貝割大根	愛媛・高知		
大根	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・長崎	にんにく	青森		
ごぼう	群馬・茨城・青森	生姜	高知・長崎		
れんこん	徳島・岡山・埼玉・青森	ぶなしめじ	長野		
かぶ	愛媛・香川・徳島	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※