

2020年3月9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	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。					

3/9(月)	3/10(火)	3/11(水)	3/12(木)	3/13(金)	3/14(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			
○和風チキン竜田揚げ	○甘塩ざけ	○具入り麻婆ソース	○豚切落とし肉	○骨取りかれいのフライパン焼き	月～金			月～土				
○チキン南蛮のたれ		○豆腐										
○タルタルソース												
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												
○白菜	○玉葱	○キャベツ	○玉葱	○人参	○玉葱					2人用	200円	240円
		○人参	○ピーマン			3人用	250円	300円				
			○人参			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						※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						
○玉葱	○人参	○人参	○人参	○白菜	○玉葱					2人用	200円	240円
○キャベツ	○白菜		○大根		○人参					3人用	250円	300円
	○大根				○キャベツ	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・岡山・大分・熊本・長崎・宮崎・愛媛	なす	香川・高知・熊本	もやし	愛媛・岡山
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・鹿児島・熊本・宮崎・愛知	トマト	愛媛・香川・高知・熊本・宮崎	豆苗	高知
レタス	愛媛・香川・高知・徳島・兵庫・長崎	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	たけのこ	中国
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・熊本・群馬	かぼちゃ	トンガ・メキシコ・ニュージー	レッドオニオン	北海道・アメリカ・オーストラリア
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・群馬	ピーマン	高知・宮崎・鹿児島	わけぎ又は中ねぎ	香川・高知・広島
サニーレタス	愛媛・香川・高知・徳島・福岡・長崎・茨城	オクラ	タイ・フィリピン	ラディッシュ	香川・高知・岡山・広島・愛知
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・兵庫・福岡	パプリカ(赤)	韓国・オランダ・ニュージー	菜の花	愛媛・香川・高知・徳島
みつば	高知・徳島・大分	しし唐	高知	アボカド	メキシコ
ブロッコリー	香川・高知・徳島・鳥取・熊本・愛媛	玉葱	愛媛・香川・徳島・北海道	スナップえんどう	愛媛・香川・高知・広島
京葱	愛媛・徳島・鳥取・大分・群馬・埼玉	じゃがいも	愛媛・香川・徳島・北海道	絹さや	愛媛・高知・徳島・鹿児島・熊本
にら	高知・宮崎	さつまいも	高知・徳島・熊本	えんどう(さや付)	高知・鹿児島・熊本
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	里芋	愛媛・高知・鹿児島・宮崎	うど	高知・群馬・長野・埼玉・秋田
サラダ菜	香川・高知・鳥取・福岡	長芋	青森・北海道	ふき又はつわぶき	愛媛・香川・高知・徳島
青梗菜	香川・高知・徳島・静岡・群馬	青じその葉	高知・長崎	ふきのとう	愛媛・香川・高知・徳島
水菜	愛媛・香川・高知・兵庫・鳥取・福岡・群馬・茨城	パクチー	香川・高知・岡山・広島・大分	たらの芽	愛媛・香川・高知・徳島
セロリ	香川・高知・静岡	貝割大根	愛媛・高知	みょうが	高知
パセリ	香川・徳島	にんにく	青森	春キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・熊本・鹿児島
グリーンアスパラ	香川・熊本・タイ・フィリピン・オーストラリア	生姜	高知・長崎	キウイ	愛媛・香川・福岡・和歌山
春菊	愛媛・香川・高知・徳島	ぶなしめじ	長野	レモン	アメリカ・チリ
人参	徳島・鹿児島・熊本・長崎	えのき茸	福岡・長野	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
大根	香川・徳島・大分・熊本・長崎	エリンギ	長野	りんご	長野・青森
ごぼう	熊本・宮崎・群馬・栃木・茨城・青森	舞茸	福岡・新潟		
れんこん	徳島・岡山・茨城	なめこ	岡山・三重・大分・長野		
かぶ	愛媛・香川・徳島	生椎茸	愛媛・香川・徳島		
胡瓜	愛媛・高知・宮崎	小大豆もやし	愛媛・高知		

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※