

2020年4月6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
焼ちくわ	小麦・卵	卵			
ポークハム	乳・卵	卵			
五目揚げ	小麦・卵	卵			

4/6(月)	4/7(火)	4/8(水)	4/9(木)	4/10(金)	4/11(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		
○牛コマ	○若鶏モモ角切り肉 ○卵	○あじの一夜干し	○豚切り落とし肉 ○食べるごまドレッシング	いか切身 ○オイスターソース炒めのたれ	5日間 月～金				
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									
○新キャベツ ○人参 ○玉葱 ○ピーマン ○大根	○白菜 ○人参	○玉葱	○キャベツ ○玉葱 ○人参	○玉葱 ○かぼちゃ ○人参	○玉葱	2人用	200円	240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						3人用	250円	300円	
○白菜 ○玉葱 ○人参	○玉葱 ○人参	○かぼちゃ	○大根 ○人参	○玉葱 ○人参 ○春キャベツ	○人参	4人用	300円	360円	
						2人用	200円	240円	
						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	徳島・大分・鹿児島・宮崎・長崎	大根	香川・高知・徳島・岡山・鳥取・宮崎・熊本・石川	ぶなしめじ	長野
キャベツ	愛媛・香川・徳島・鹿児島・宮崎・愛知	れんこん	徳島・岡山・広島・山口・茨城	えのき茸	福岡・長野
レタス	愛媛・香川・徳島・兵庫・茨城	ごぼう	徳島・鳥取・茨城・青森・北海道	エリンギ	長野
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・群馬・栃木	胡瓜	愛媛・香川・高知・徳島	舞茸	福岡・新潟
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・長崎・茨城	なす	香川・高知・熊本・タイ	なめこ	大分・三重・長野・新潟
サニーレタス	愛媛・香川・高知・長崎・茨城	トマト	香川・高知・熊本・宮崎	生椎茸	愛媛・香川・徳島
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・福岡	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	鹿児島・宮崎・ニュージー	もやし	愛媛・岡山
ブロッコリー	香川・高知・徳島・兵庫・鳥取	ピーマン	高知	豆苗	高知・広島
京葱	香川・徳島・鳥取・大分・埼玉	オクラ	タイ・フィリピン	たけのこ	中国
にら	高知	パプリカ(赤)	韓国・オランダ・ニュージー	レッドオニオン	北海道・アメリカ
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・徳島・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・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・徳島・兵庫・茨城	ラディッシュ	高知・岡山・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・岡山・広島・兵庫	絹さや	香川・徳島・愛知
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・徳島・熊本・鹿児島
たらの芽	愛媛・香川・徳島・山形	アボカド	メキシコ	キウイ	愛媛・香川・福岡・和歌山
セロリ	香川・徳島	玉葱	香川・徳島・兵庫・長崎・北海道	レモン	アメリカ
ふき又はつわぶき	愛媛・香川・高知・徳島・大阪・埼玉	じゃがいも	鹿児島・熊本・長崎・北海道	りんご	長野・青森
春菊	愛媛・香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・千葉・茨城	オレンジ	アメリカ
グリーンアスパラ	香川・高知・熊本・タイ	里芋	愛媛・鹿児島・宮崎		
菜の花	愛媛・香川・高知・徳島	長芋	青森・北海道		
パセリ	愛媛・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※