

2019年2月11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	乳			

*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。

2/11(月)	2/12(火)	2/13(水)	2/14(木)	2/15(金)	2/16(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
○豚切り落とし肉	○レンジでやわらかジュースー鶏唐揚げ	○さばのたまり醤油干し	○ふくらみジュースーハンバーグ	○甲州信玄ほうとう	月～金			月～土	
○回鍋醬	○卵		○シチューミックス(ビーフ)	○豚切り落とし肉					
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いただきます									
今週の楽Aのカット野菜の種類は以下の通りです									
○大根	○人参	○白菜	○キャベツ	○白菜	○玉葱	2人用	200円	240円	
○人参	○玉葱	○玉葱	○かぼちゃ	○人参	○さつまいも	3人用	250円	300円	
		○人参	○玉葱		○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									
○白菜	○玉葱	○玉葱	○玉葱	○玉葱	○玉葱	2人用	200円	240円	
	○人参	○白菜	○人参	○ピーマン		3人用	250円	300円	
				○人参		4人用	300円	360円	
				○キャベツ					

※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	ニューカドニア・タシコ・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
ブロッコリー	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	タシコ
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	タシコ・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	ブ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※