

2020年2月10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・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ください、ご不明な点はお問い合わせください。

2/10(月)	2/11(火)	2/12(水)	2/13(木)	2/14(金)	2/15(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 月～金	6日間 月～土
○豚切り落とし肉 ○すりおろし生姜炒めのたれ	○レンジでやわらかジュースー鶏唐揚げ	○牛切り落とし肉 ○焼き肉のたれ	○塩さば(フィーレ)	○ミルフィーユとんかつ					
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									
○人参	○人参	○れんこん ○キャベツ ○玉葱 ○人参	○玉葱 ○ピーマン ○白菜	○玉葱	○玉葱 ○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	
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 ○人参	○キャベツ ○れんこん ○玉葱	○玉葱 ○人参	○玉葱 ○ピーマン ○キャベツ	○白菜 ○人参	○人参	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・熊本・大分・鹿児島・宮崎・群馬・茨城・愛媛	胡瓜	香川・高知・徳島・宮崎	なめこ	三重・大分・長野
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鹿児島・宮崎・愛知	なす	香川・高知・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
レタス	香川・徳島・兵庫・宮崎・長崎・茨城	トマト	香川・高知・岡山・宮崎・熊本	小大豆もやし	愛媛・高知
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・熊本・群馬	ミニトマト	香川・高知・徳島・熊本	もやし	愛媛・岡山
グリーンリーフ	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鳥取・長崎・茨城	かぼちゃ	高知・メキシコ・ニューカドニア・トンガ	豆苗	高知・徳島・広島
サニーレタス	愛媛・香川・高知・徳島・岡山・鳥取・長崎・茨城	ピーマン	高知・大分・宮崎	たけのこ	中国
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島・鳥取・兵庫・福岡	オクラ	タイ・ペルー・フィリピン	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
みつば	高知・徳島・大分・宮崎	パプリカ(赤)	韓国・オランダ	レッドキャベツ	香川・徳島・宮崎・長野・愛知・茨城
ブロッコリー	香川・高知・徳島・熊本・長崎	しし唐	香川・高知	わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・広島
京葱	愛媛・高知・鳥取・大分・宮崎・長崎・群馬・埼玉	玉葱	北海道・愛媛	ラディッシュ	香川・高知・岡山・広島・愛知
にら	高知・宮崎	じゃがいも	北海道	アボカド	メキシコ
細葱	愛媛・香川・高知・徳島	さつまいも	高知・徳島・大分・熊本・千葉・茨城	マッシュルーム	高知・岡山
サラダ菜	香川・高知・鳥取・大分・福岡・静岡	里芋	愛媛・香川・宮崎・鹿児島	キウイ	愛媛・香川・和歌山・ニュージー
青梗菜	香川・高知・徳島・兵庫・鳥取・福岡・大分	長芋	青森・北海道	レモン	アメリカ
水菜	愛媛・香川・兵庫・鳥取・福岡	青じその葉	高知・長崎	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
セロリ	香川・長野・静岡	ハジル	香川・岡山・広島・三重・愛知	すだち又はかぼす	香川・高知・徳島
パセリ	香川	ベビーリーフ	兵庫・岡山・広島	ゆず	香川・高知・徳島
グリーンアスパラ	タイ・ペルー・フィリピン・オーストラリア・メキシコ	ブロッコリースプラウト	高知・徳島・広島	りんご	長野・青森
春菊	愛媛・香川・徳島・広島・福岡	貝割大根	高知・愛媛	みかん	愛媛・香川
せり	愛媛・高知・徳島・大分	にんにく	青森	グレープフルーツ	アメリカ・イスラエル・南アフリカ
人参	高知・大分・熊本・鹿児島・宮崎・長崎	生姜	高知・長崎		
大根	愛媛・香川・高知・大分・鹿児島・宮崎・熊本・長崎	ぶなしめじ	長野		
ごぼう	群馬・茨城・青森・北海道	えのき茸	福岡・長野		
れんこん	徳島・岡山・茨城	エリンギ	長野		
かぶ	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	舞茸	福岡・新潟		

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※