

2025年8月11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			
五目揚げ	小麦・卵	卵			

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	長野・群馬	かぼちゃ	香川・徳島・青森・北海道・韓国・タイ	生椎茸	愛媛・香川・徳島
キャベツ	長野・群馬	ピーマン	愛媛・高知・大分	小大豆もやし	愛媛・岡山
レタス	長野・群馬	オクラ	香川・高知	もやし	愛媛・岡山
ほうれん草	福岡・長野・群馬	パプリカ(赤)	韓国・タイ	豆苗	高知
グリーンリーフ又はサニーレタス	長野・群馬	しし唐	高知	枝豆	愛媛・香川・群馬
小松菜	愛媛・香川・徳島・熊本・福岡・千葉・茨城	玉葱	愛媛・香川・兵庫・北海道	いんげん	高知・徳島・長野
みつば	高知	じゃがいも	鹿児島・長崎・青森・北海道	ズッキーニ	長野
ブロッコリー	長野・北海道・アメリカ	長芋	青森・北海道	冬瓜	岡山・沖縄
京葱	鳥取・長野・群馬・埼玉・茨城	さつま芋	高知・徳島	レッドオニオン	兵庫・北海道・アメリカ
にら	高知	青じその葉	高知	米なす	高知
細葱	香川・高知・徳島	みょうが	高知	バナナ	フィリピン
サラダ菜	高知・鳥取・大分・福岡	クレソン	愛媛・香川・高知・広島・秋田	レモン	アメリカ
青梗菜	徳島・長野・茨城	ベビーリーフ	高知・岡山・広島	オレンジ	アメリカ
水菜	愛媛・香川・高知・茨城・千葉	アボカド	タイ	キウイ	ニュージー
セロリ	長野	ゴーヤ	香川・高知・熊本・宮崎		
パセリ	長野・北海道	ブロッコリースプラウト	高知・岐阜		
グリーンアスパラ	香川・長野	貝割大根	高知		
人参	青森・北海道	モロヘイヤ	香川		
大根	青森・北海道	にんにく	青森		
ごぼう	宮崎・群馬・青森	生姜	高知		
ラディッシュ	岡山・広島・愛知	ぶなしめじ	香川・広島・長野		
胡瓜	愛媛・香川・高知・群馬	えのき茸	宮崎・香川・長野		
なす	愛媛・香川・高知・徳島	エリンギ	香川・広島・長野		
トマト	愛媛・高知・熊本・群馬・青森・北海道	舞茸	三重・福岡		
ミニトマト	香川・徳島・北海道	なめこ	三重・大分・長野		

・かぶの本数変更について、メニュー制作上のかぶは70 g 前後で指定されておりますが、現状では150 g 前後（葉も含む可食部）の物をお届けさせて頂く予定です。
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

・なすの本数変更について、メニュー制作上のなすは80 g 前後で指定されておりますが、現状では160 g 前後の物をお届けさせて頂く予定です。
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。