2025年10月6日週　産地予定のお知らせ

アレルゲン変更のお知らせ

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			

１０/６（月）	１０/７（火）	１０/８（水）	１０/９（木）	１０/１０（金）	１０/１１（土）
		バランスミール　梅干し			

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	長崎・長野・群馬・茨城	なす	香川・高知・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
キャベツ	熊本・愛知・群馬・茨城	トマト	愛媛・高知・熊本	マッシュルーム	岡山
レタス	長崎・長野・群馬・茨城	ミニトマト	香川・高知・大分・熊本	小大豆もやし	愛媛・岡山
ほうれん草	香川・福岡・群馬	かぼちゃ	北海道	もやし	愛媛・岡山
ｸﾞﾘｰﾝﾘｰﾌ又はｻﾆｰﾚﾀｽ	香川・福岡・長野	ピーマン	愛媛・高知・大分	豆苗	高知
小松菜	香川・高知・徳島・福岡	オクラ	香川・高知・タイ・フィリピン	いんげん	高知・徳島・鹿児島・北海道
みつば	高知	パプリカ	高知・韓国・オランダ	冬瓜	香川・岡山
ブロッコリー	香川・高知・鳥取・長野・ｱﾒﾘｶ	しし唐	高知	レッドオニオン	北海道・アメリカ
京葱	鳥取・大分・長野・埼玉	玉葱	北海道	栗	愛媛・香川・高知・徳島
にら	高知	じゃがいも	北海道	みょうが	高知
細葱	愛媛・香川・高知	さつまいも	高知・徳島	キウイ	ニュージー
サラダ菜	高知・鳥取・福岡	里芋	愛媛・鹿児島・宮崎	レモン	アメリカ・チリ
青梗菜	高知・徳島・長野	長芋	北海道	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
水菜	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	青じその葉	高知・大分・長崎	すだち又はかぼす	徳島
セロリ	長野	クレソン	愛媛・高知・岡山・広島	りんご	長野・青森
パセリ	長野	ベビーリーフ	高知・岡山・広島・岐阜	柿	愛媛・香川・高知
グリーンアスパラ	香川・長野・メキシコ	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｽﾌﾟﾗｳﾄ	高知・愛知	ゆず	香川・高知
春菊	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	貝割大根	高知		
せり	愛媛・高知	にんにく	青森		
人参	長崎・北海道	生姜	高知		
大根	岡山・長崎・石川・青森・北海道	ぶなしめじ	香川・福岡・長野		
ごぼう	群馬・茨城・青森・北海道	えのき茸	宮崎・香川・長野		
れんこん	徳島・岡山・茨城	エリンギ	香川・長野		
かぶ	愛媛・香川・徳島・青森	舞茸	三重・福岡		
胡瓜	愛媛・香川・高知	なめこ	三重・大分・長野・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80ｇ前後で指定されておりますが、現状では160ｇ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。