

2025年9月15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
ちくわ	小麦・卵	卵			
焼ちくわ	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	徳島・北海道・韓国	小大豆もやし	愛媛・岡山
キャベツ	長野・群馬	ピーマン	愛媛・高知	もやし	愛媛・岡山
レタス	長野・群馬	オクラ	香川・高知・タイ・フィリピン	豆苗	高知
ほうれん草	香川・群馬・茨城	パプリカ(赤)	高知・韓国・カンダ	いんげん	高知・長野・北海道
グリーンリーフ又はサニーレタス	長野	しし唐	香川・高知	ズッキーニ	長野・群馬
小松菜	高知・徳島・福岡・千葉・茨城	玉葱	愛媛・北海道	冬瓜	香川・岡山
みつば	高知	じゃがいも	青森・北海道	レッドオニオン	香川・北海道
ブロッコリー	長野・北海道	さつまいも	高知・徳島	米なす	愛媛・高知
京葱	鳥取・長野・茨城	里芋	愛媛・鹿児島・宮崎	栗	愛媛・香川・高知・徳島
にら	高知	山の芋	群馬・秋田・青森・北海道	マッシュルーム	岡山
細葱	愛媛・香川・高知	青じその葉	高知・大分・長崎	デューイッシュ	岡山・広島・愛知
サラダ菜	高知・鳥取・福岡	みょうが	高知	バナナ	フィリピン
青梗菜	高知・福岡・長野	クレソン	愛媛・香川・高知・広島・秋田	キウイ	ニュージー
水菜	愛媛・香川・高知・福岡	ベビーリーフ	高知・岡山・広島	レモン	アメリカ・刊
セロリ	長野・北海道	アボカド	オハコ	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
パセリ	長野・北海道	ブロッコリースプラウト	高知・大阪	グレープフルーツ	南アフリカ・オハコ
グリーンアスパラ	香川・長野・オハコ・ハル	貝割大根	高知		
人参	青森・北海道	にんにく	青森		
大根	群馬・青森・北海道	生姜	高知		
ごぼう	宮崎・青森・北海道	ぶなしめじ	香川・福岡・長野		
れんこん	徳島・岡山・茨城	えのき茸	宮崎・香川・長野		
胡瓜	愛媛・香川・高知	エリンギ	香川・長野		
なす	香川・高知・熊本	舞茸	三重・福岡		
トマト	愛媛・高知・熊本	なめこ	三重・大分・長野・新潟		
ミニトマト	香川・高知・熊本	生椎茸	愛媛・徳島		

・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。