

2025年4月28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
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	徳島・鹿児島・熊本・長崎	大根	香川・徳島・熊本	にんにく	高知
キャベツ	愛媛・香川・徳島・宮崎・愛知	れんこん	岡山・徳島	ぶなしめじ	香川・長野・福岡
春キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・愛知	ごぼう	熊本・青森・北海道	えのき茸	福岡・長野
レタス	愛媛・香川・高知・徳島・兵庫・長崎	胡瓜	愛媛・香川・高知	エリンギ	香川・長野
ほうれん草	愛媛・香川・高知・徳島・群馬	なす	香川・高知・熊本	舞茸	三重・福岡
グリーンリーフ又はサニーレタス	愛媛・香川・高知	トマト	愛媛・高知・熊本	なめこ	三重・大分・長野
小松菜	愛媛・香川・高知・徳島	ミニトマト	香川・高知・熊本	生椎茸	愛媛・香川・徳島
みつば	高知	かぼちゃ	トガ・メシコ・ニュージー	小大豆もやし	愛媛・岡山
ブロッコリー	愛媛・香川・高知・徳島	ピーマン	高知・宮崎	もやし	愛媛・岡山
京葱	愛媛・鳥取・大分・埼玉	オクラ	高知・宮崎・タイ・フィリピン	豆苗	高知
にら	高知	パプリカ(赤)	韓国・オランダ	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
葱	愛媛・高知	しし唐	高知	さやえんどう	香川・徳島・和歌山・鹿児島・熊本
サラダ菜	高知・鳥取・福岡	青じその葉	高知・大分・長崎	そら豆	香川・高知・徳島・鹿児島・熊本
青梗菜	香川・高知・徳島・福岡	みょうが	高知	スナップえんどう	愛媛・香川・高知・徳島・熊本
水菜	愛媛・香川・高知・福岡	ラディッシュ	高知・岡山・広島・愛知	絹さや	香川・高知・徳島
わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・広島	ハッピーリーフ	高知・岡山・広島・兵庫	いんげん	愛媛・高知・鹿児島
うど又は山うど	群馬・埼玉	ブロッコリースプラウト	高知・大阪	キウイ	愛媛・香川・徳島・福岡・ニュージー
たらふ芽	愛媛・香川・徳島	アボカド	メシコ	レモン	アメリカ・刊
セロリ	香川・福岡・静岡	玉葱	香川・徳島・熊本・佐賀・長崎・北海道	りんご	青森
ふき又はつわぶき	愛媛・香川・高知・埼玉	じゃがいも	鹿児島・熊本・長崎	オレンジ	アメリカ・オーストラリア
春菊	愛媛・香川・高知	さつまいも	徳島・高知		
グリーンアスパラ	香川・徳島・メシコ	里芋	愛媛・高知・鹿児島・宮崎		
菜の花	香川・高知・徳島	長芋	青森・北海道		
パセリ	香川	貝割大根	高知		
人参	香川・徳島・鹿児島	生姜	青森		

・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。