

2025年12月1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
なると巻	小麦・卵	卵			
五目揚げ	小麦・卵	卵			
焼ちくわ	小麦・卵	卵			
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	徳島・熊本・長崎・宮崎・茨城	なす	高知・熊本	小大豆もやし	愛媛・岡山
キャベツ	愛媛・香川・高知・徳島・宮崎・愛知・茨城	トマト	高知・熊本	もやし	愛媛・岡山
レタス	香川・兵庫・長崎・茨城	ミニトマト	香川・高知・熊本	豆苗	高知
ほうれん草	愛媛・香川・高知・福岡・群馬・茨城	かぼちゃ	北海道・トンガ・メキシコ	レッドキャベツ	香川・長野・茨城
グリーンソーフ又はサニーレタス	香川・高知・長崎・茨城	ピーマン	高知・大分・熊本	レッドオニオン	北海道・アメリカ・ニュージー
小松菜	愛媛・香川・高知・熊本・福岡・茨城・千葉	オクラ	タイ・フィリピン	わけぎ又は中ねぎ	愛媛・香川・高知・広島
みつば	高知・大分	パプリカ	高知・韓国・オランダ	京芋又はセレベス	高知・鹿児島・宮崎
ブロッコリー	香川・高知・徳島・鳥取	しし唐	香川・高知	モロヘイヤ	香川
京葱	愛媛・鳥取・大分・埼玉	玉葱	北海道	ラディッシュ	香川・岡山・広島・愛知
にら	高知・宮崎	じゃがいも	北海道	いんげん	高知・徳島
細葱	香川・高知	さつまいも	高知・徳島・茨城・千葉	絹さや	香川・徳島
サラダ菜	高知・鳥取・大分・福岡・茨城	里芋	愛媛・鹿児島・宮崎		
青梗菜	愛媛・香川・高知・徳島・福岡	長芋	青森・北海道		
水菜	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	青じその葉	高知		
セロリ	香川・福岡・長野	ベビーリーフ	高知・岡山・兵庫・広島		
パセリ	香川・長野	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・タイ・ペルー・メキシコ	貝割大根	高知		
春菊	愛媛・香川・高知・福岡・茨城	にんにく	青森		
せり	愛媛・高知・大分	生姜	高知		
人参	徳島・鹿児島・長崎・青森	ぶなしめじ	香川・福岡・長野		
大根	愛媛・香川・徳島・長崎・茨城・千葉	えのき茸	香川・長野		
ごぼう	宮崎・群馬・茨城・青森	エリンギ	香川・福岡		
れんこん	徳島・岡山	舞茸	福岡・三重		
かぶ	愛媛・香川・徳島	なめこ	大分・三重・長野・新潟		
胡瓜	愛媛・香川・高知	生椎茸	愛媛・香川・徳島		

・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。