

# 10月18日(水)

### 【本日の野菜・加工品欠品情報】

- ・**有機ルッコラ** ⇒ 虫害が発生したため出荷量が減少しております。入荷状況により少量・欠品となります。
- ・**有機カラーピーマン** ⇒ 気温低下による生育不良のため出荷量が減少しております。
- ・**有機キクラゲ** ⇒ 産地からの発送トラブルのため少量・欠品となりました。
- ・**有機サラダ菊菜** ⇒ 気温低下による生育不良のため出荷量が減少しております。入荷状況により少量・欠品となります。
- ・**有機レタス** ⇒ 気温低下による生育不良のため出荷量が減少しております。入荷状況により少量・欠品となります。
- ・**有機オクラ** ⇒ 気温低下による生育不良のため出荷量が減少しております。
- ・**ブランスイスミルクジャム 150g** ⇒ 終了 取り扱い終了のため。
- ・**有機アップルソース瓶タイプ 680g** ⇒ 終了 取り扱い終了のため。

### … 今週の配布物 …

- |            |         |      |
|------------|---------|------|
| ・カタログ      | 344号(D) | 衣替え  |
| ・お届け情報(本紙) |         | 掃除用品 |
| ・ご注文用紙     | 344     | 衣類   |
| ・biweekly  | 342w    | ソネット |
| ・ロゴナ       |         | ワイン  |
| ・ベビー       |         |      |
| ・ナトラケア     |         |      |
| ・アーク&エコ    |         |      |
| ・エコワン      |         |      |
| ・ライブコットン   |         |      |
| ・おもちゃ箱     |         |      |
| ・マスダ       |         |      |

### … 本日の野菜セット …

#### 多彩セット

#### いきいきセット

有機	たまねぎ 約500g	北海道	UNO ORGANIC FARM		有機	リーフレタス 1個	長野	塩尻有機研究会	変更
有機	じゃが芋 約500g	北海道	ちいむれグロリア農園		有機	ほうれん草 1束	和歌山	ビオランド	変更
有機	れんこん 約200g	佐賀	マルハ園芸		有機	サラダ菊菜 1束	島根	やさか共同農場	
有機	ほうれん草 1束	長野	塩尻有機研究会		有機	南瓜 1/2個	北海道	ちいむれグロリア農園	
有機	小松菜 1束	奈良	山口農園		有機	いんげん 約80g	奈良	喜多 清文	
有機	つるむらさき 1束	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更	有機	生椎茸(菌床)1パック	岡山	浅野産業	
有機	モロッコいんげん約200g	長野	高坂農園		有機	みかん 約300g	熊本	肥後あゆみの会	
	えのき 約100g	長野	よませASS			平飼い卵 6個	島根	たなべたたらの里	

#### フルーティーセット

#### ゆうきだいすきセット

有機	ほうれん草 1束	長野	塩尻有機研究会		有機	さつま芋 約300g	鹿児島	鹿児島有機生産組合	
有機	小松菜 1束	奈良	山口農園		有機	リーフレタス 1個	長野	塩尻有機研究会	変更
有機	つるむらさき 1束	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更	有機	小松菜 1束	島根	やさか共同農場	
有機	モロッコいんげん約200g	長野	高坂農園		有機	南瓜 1/2個	北海道	生産センター百我	増量
	えのき 約100g	長野	よませASS		有機	ピーマン 約80g	兵庫	五島農園	
有機	バナナ 約500g	エクアドル	セリアマリア農園		有機	黒豆枝豆 約200g	大阪	原田ファーム	
	シナノスイート1個	長野	よませASS	(防除17回)	有機	青じそ 10枚	愛媛	生々農園	
有機	みかん 約500g	熊本	肥後あゆみの会			生椎茸(原木)約100g	大阪	門田 隆夫	
	新高(梨) 1個	大分	福澤梨園防除(15回)	価格補填		または、しめじ約150g	和歌山	日高きのこセンター	
						紅玉 1個	長野	よませASS	(防除17回)

#### 基本野菜 セット

有機	ほうれん草 1束	長野	塩尻有機研究会		※きのこ類は化学薬品による室内殺菌などは行っておりません。 ※箱詰めの際に十分注意しておりますが、傷みや腐れ、また過度のしおれや虫食い等ございましたら、どうぞ遠慮なくお電話等にてご連絡ください。				
有機	小松菜 1束	奈良	山口農園						
有機	つるむらさき 1束	鹿児島	鹿児島有機生産組合	変更					
有機	モロッコいんげん約200g	長野	高坂農園						
	えのき 約100g	長野	よませASS						

### 【本日の野菜セット変更】

- ・**有機オクラ1パック** → 有機つるむらさき1束 (気温低下による生長不良のため)
- ・**有機レタス1個** → 有機リーフレタス1個 (気温低下による生長不良のため)
- ・**有機小松菜** → 有機ほうれん草 (気温低下による生育不良のため出荷量が減少しております。)
- ・**有機レタス1個** または **有機サニーレタス1個** → 有機リーフレタス1個 (気温低下による生長不良のため)

# ●●●野菜セット予想メニュー●●●

カタログNo. 343wお届け期間 10/23~10/27

多菜セット	有機たまねぎ約400g ・ 有機さつまいも約500g ・ 有機ごぼう約200g ・ 有機レタス ・ 有機ブロッコリー ・ 有機小松菜 ・ 有機いんげん ・ 有機ベビーリーフ
【9996】¥2,980(冷蔵)	
フルーティーセット	有機レタス ・ 有機ブロッコリー ・ 有機小松菜 ・ 有機いんげん ・ 有機ベビーリーフ ・ 千秋2個 ・ 有機みかん約700g
【9997】¥2,980(冷蔵)	
基本野菜	有機レタス ・ 有機ブロッコリー ・ 有機小松菜 ・ 有機いんげん ・ 有機ベビーリーフ
いきいきセット	有機じゃが芋(レッドムーン)500g ・ 有機小松菜 ・ 有機ニラ ・ 有機オクラ ・ 有機黒豆枝豆
【9998】¥2,980(冷蔵)	・ 有機ルッコラ ・ 新高(梨)1個 ・ 平飼い卵6個
ゆうきだいすきセット	有機じゃが芋(レッドムーン)約500g ・ 有機ごぼう ・ 有機白菜1/4個 ・ 有機ブロッコリー ・ 有機ほうれん草 ・ 有機小松菜 ・ 有機菊菜または、有機サラダ菊菜 ・ えのき ・ 有機みかん約300g
【9994】¥2,490(冷蔵)	

カタログNo. 344wお届け期間 10/30~11/3

多菜セット	有機じゃが芋(レッドムーン)約500g ・ 有機里芋約400g ・ 有機れんこん約200g ・ 有機ほうれん草 ・ 有機水菜 ・ 有機南瓜1/2個 ・ 有機ルッコラ ・ 有機キクラゲ
【9996】¥2,980(冷蔵)	
フルーティーセット	有機ほうれん草 ・ 有機水菜 ・ 有機南瓜1/2個 ・ 有機ルッコラ ・ 有機キクラゲ ・ 有機バナナ約500g ・ シナノスイート2個 ・ 有機みかん約300g
【9997】¥2,980(冷蔵)	
基本野菜	有機ほうれん草 ・ 有機水菜 ・ 有機南瓜1/2個 ・ 有機ルッコラ ・ 有機キクラゲ
いきいきセット	有機たまねぎ約300g ・ 有機ごぼう ・ 有機サニーレタス ・ 有機ほうれん草 ・ 有機にんにく
【9998】¥2,980(冷蔵)	・ 有機ベビーリーフ ・ シナノスイート1個 ・ 平飼い卵6個
ゆうきだいすきセット	有機たまねぎ約300g ・ 有機サニーレタス または、リーフレタス ・ 有機ほうれん草 ・ 有機ニラ ・ 有機水菜 ・ 有機南瓜1/2個 ・ 有機いんげん ・ 有機生姜 ・ 有機バナナ約300g
【9994】¥2,490(冷蔵)	

※天候や畠の状況で変更する事があります。ご注文前にセットメニューを確認されたい時は、お手数ですがお電話でお問い合わせください。(防)は防除回数です。(防)表記のないものは有機農産物でお届けの予定です。

※上のメニューからご希望のセットをお選びいただけます。ご予約セットと異なる場合は、注文コードをご記入ください。セット不要の際には、「予約セット=0」とご記入ください。

## 【ラタトゥユ風！ミネストローネ】

### ※ ラタトゥユ風！簡単ミネストローネ♪

【材料】(3~4人分)

ウインナー3~4本 ・ 玉ねぎ1/2玉 ・ にんじん小1本 ・ なす1本 ・ ズッキーニ1/2本  
じゃがいも1個 ・ トマトソース缶1缶(295g) ・ 水500cc ・ オリーブオイル大さじ1 1/2  
にんにくチューブ2cm程度 ・ バター8g ・ 牛乳大さじ1/2 ・ 砂糖小さじ1  
コンソメ 2袋 ・ 塩コショウ適宜

① ウィンナーは5~7mm幅の輪切りに、野菜はすべて1cm程度のサイコロ状に切っておきます。お鍋にオリーブオイル、にんにくチューブを入れて中火で熱し、パチパチ音が聞こえてきたら切った具材を入れて炒めます。

② 全体にしっかりと油が周り、玉ねぎが半透明になったら水500ccを入れ、沸騰するまで煮込みます。沸騰したら弱火にして、表面のアクを取ります。(写真中央の泡みたいになってるところです)

③ アクが取れたら、トマトソース缶とコンソメキューブを入れて、ゆっくりと混ぜながら弱火~中火で5分ほどコトコト煮込みます。

④ 再び弱火にして、バター、牛乳、砂糖を加えてしっかりと混ぜたら、味見をしながら塩コショウで味を整えて、完成です！！

※ 具材の大きさは多少まちまちでも大丈夫！具材をたくさん入れた方がボリュームが出て食べ応えが出ると思います♪  
また、少しの砂糖と牛乳で、味わいが優しくなってお子さんにも食べやすいのではないかと思います！

