



とれたて元気市ニュース



JA交流ひろば とれたて元気市

野菜

| | 品目 | 点数 | 前週比 | 平均単価 |
|----|----------|-------|-----|------|
| 1 | きゅうり | 2,060 | ➡ | 158 |
| 2 | トマト | 1,516 | ➡ | 266 |
| 3 | 菌床生しいたけ | 1,173 | ➡ | 208 |
| 4 | 青ねぎ | 1,095 | ➡ | 67 |
| 5 | 玉ねぎ | 1,055 | ↗ | 134 |
| 6 | ブロッコリー | 1,041 | ↗ | 132 |
| 7 | キャベツ | 1,017 | ➡ | 140 |
| 8 | ほうれん草 | 992 | ➡ | 109 |
| 9 | にんじん | 977 | ↘ | 137 |
| 10 | そらまめ | 928 | ↗ | 183 |
| 11 | 小松菜 | 855 | ↘ | 85 |
| 12 | だいこん | 805 | ↘ | 112 |
| 13 | アスパラガス | 725 | ↘ | 140 |
| 14 | じゃがいも | 677 | ↗ | 169 |
| 15 | スナック豌豆 | 624 | ↘ | 100 |
| 16 | にら | 601 | ↗ | 66 |
| 17 | ふき | 579 | ↘ | 125 |
| 18 | はちく | 579 | ↘ | 193 |
| 19 | ぶんどろ豆 | 576 | ↗ | 174 |
| 20 | にんにく | 573 | ↘ | 224 |
| 21 | いんげん | 495 | ↗ | 177 |
| 22 | サラダ水菜 | 431 | ↘ | 92 |
| 23 | ミディトマト | 392 | ➡ | 221 |
| 24 | ごぼう | 368 | ↗ | 195 |
| 25 | わらび | 352 | ➡ | 117 |
| 26 | レタス | 336 | ↘ | 114 |
| 27 | その他野菜 | 332 | ↗ | 121 |
| 28 | サニーレタス | 319 | ↗ | 87 |
| 29 | 白ねぎ | 301 | ⬆ | 119 |
| 30 | グリーンピース | 298 | ↘ | 167 |
| 31 | ズッキーニ | 290 | ⬆ | 130 |
| 32 | ねぎ | 228 | ⬆ | 60 |
| 33 | きぬさや | 227 | ↘ | 122 |
| 34 | 赤たまねぎ | 223 | ↘ | 113 |
| 35 | 竹の子 | 218 | ⬆ | 157 |
| 36 | フリルレタス | 212 | ↘ | 85 |
| 37 | サラダほうれん草 | 210 | ↘ | 100 |
| 38 | うめ | 195 | ⬆ | 542 |
| 39 | チシャ | 192 | ↘ | 83 |
| 40 | 青しそ | 183 | ⬆ | 65 |

果物

| | 品目 | 点数 | 前週比 | 平均単価 |
|---|-------|-----|-----|------|
| 1 | レモン | 433 | ↗ | 150 |
| 2 | 果実その他 | 78 | ⬆ | 133 |
| 3 | イチゴ | 66 | ↘ | 303 |
| 4 | 甘夏 | 47 | ↘ | 210 |
| 5 | デラウェア | 24 | ⬆ | 500 |
| 6 | きんかん | 2 | ⬆ | 120 |

花き

| | 品目 | 点数 | 前週比 | 平均単価 |
|----|--------|-------|-----|------|
| 1 | その他切り花 | 1,259 | ⬆ | 172 |
| 2 | ユリ | 524 | ↘ | 233 |
| 3 | 小ギク | 314 | ↘ | 257 |
| 4 | スプレーギク | 264 | ↗ | 266 |
| 5 | 大小菊 | 196 | ⬆ | 292 |
| 6 | シャクヤク | 149 | ⬆ | 250 |
| 7 | スターチス | 148 | ↘ | 165 |
| 8 | アジサイ | 111 | ⬆ | 161 |
| 9 | ヒマワリ | 108 | ⬆ | 176 |
| 10 | 花き苗物 | 105 | ⬆ | 155 |

2. とれたて元気市の状況

- ・法連草60~120円(200g) **入荷少ないです。**
- ・サラダ水菜80~100円(200g)
- ・春菊90~120円(200g)
- ・青梗菜70~100円(250g)
- ・小松菜70~90円(200g) **入荷少ないです。**
- ・大根50~200円(1kg) **入荷多いです。**
- ・青葱70~120円(100g) **入荷多いです。**
- ・トマト200~380円(500g) **入荷多いです。**
- ・ミディトマト150~200円(250g)
- ・きゅうり130~250円(3~4本) **入荷多いです。**
- ・サニーレタス70~120円(1株)
- ・サンチュ70~100円(100g)
- ・人参100~180円(400g)
- ・レタス130~180円1玉(400g)
- ・キャベツ150~250円(1kg)
- ・葉玉葱150~180円(3玉)
- ・アイスプラント150円(50gパック)
- ・いんげん豆150~180
- ・スナック150~180円(100g)
- ・にら100円(100g)
- ・こかぶ150~160円(2~3玉)
- ・アスパラガス130~180円1束(100g)
- ・新玉葱150~180円(800g)
- ・大根菜80~120円
- ・いちご250~400円(300g)
- ・たまねぎ130~150(4個~5個)
- ・そらまめ80~180円
- ・ぶんどろ豆150~200円
- ・ふき100円~200円

※前週比は前週の売上点数との上下を示しています。なお、↗は点数増加、↘は点数減少、⬆はランク外からの売上上位進出。



皆様のご参加をお待ちしております。

～食中毒発生の予防のために。～

調理前

- ・安全性が確保された食品を選ぶこと。
- ・正しい方法で手を洗うこと。
- ・生の肉、魚、卵を取り扱った後には、また、手を洗うこと。

調理中

- ・包丁やまな板は、肉・魚用、野菜用と別々に使い分けること。
- ・加熱する料理は、中心温度75℃で1分間以上加熱すること。

調理後

- ・清潔な手で、清潔な食器に盛りつけること。
- ・温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下で保管すること。
- ・室温に長く放置しないこと。

食中毒の季節になりました。十分な対策をお願いします。