



4月のメニュー



4月10日(水)
まこと幼稚園

22日(月)、23日(火)→持参弁当
24日(水)→給食開始
26日(金)→4月お誕生日会

ご進級・ご入園おめでとうございます。

給食室では、今年度も「おいしく安全な食事」を提供し、子どもたちの成長を支えられるよう努めてまいります。よろしくお願ひいたします。



4月17日は「なすび記念日」です。日付は「よ(4)い(1)な(7)す」と読む語呂合わせと、なすびが好物であった徳川家康の命日にちなんで制定されました。なす100gには、2.2gの食物繊維が含まれます。同じくカロリーが低い、もやしの1.7倍、きゅうりの2倍の量です。食物繊維は便秘の予防・改善はもちろん、血糖値の上昇をゆるやかにしたり、血中コレステロール値を低下せたりする働きがあるので、心筋梗塞や糖尿病などの生活習慣病の予防にも役立ちますよ。




お知らせ



弁当給食の委託業者は下記の通りになります。

株式会社 富喜屋
〒569-0854
高槻市西町3-3
☎072-693-7356



4月24日 (水曜日) 389 Kcal	白おにぎり	米
	白身魚フライ ソース	カレイ 塩 コショウ 小麦粉 パン粉 油 ソース
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
	高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 卵 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	添えブロッコリー	ブロッコリー 塩
	ほうれん草とかまぼこの和え物	ほうれん草 かまぼこ だし 醤油 砂糖 みりん
4月25日 (木曜日) 370 Kcal	ロールパン 	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵調味料 乳等を主原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na イーストフード 香料
	五目汁	鶏肉 大根 人参 糸こんにゃく ちくわ 水菜 ねぎ しょうゆ みりん かつおだし ごま油
	パイナップル	パイナップル 砂糖/クエン酸
	牛乳	
4月26日 (金曜日) 426 Kcal 	きつねうどん 	うどん 油揚げ 人参 白ねぎ わかめ しょうゆ みりん 砂糖
	ミニトマト	ミニトマト
	とろけるゼリー	【ぶどう】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、ぶどう果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸Ca 【りんご】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、りんご果汁、砂糖/酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、カロテノイド色素、乳酸Ca
	カルピス	乳 砂糖/香料 大豆多糖類
4月30日 (火曜日) 518 Kcal	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンイオン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米 じゃがいも
	りんごジュース	りんご ビタミンC

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。株式会社 富喜屋

