



ご入園、ご進級おめでとうございます。

初めて保護者のもとを離れて、新しい環境の中で保育園の生活が始まります。ワクワクと緊張で一杯の子どもたちが少しでもホッとできるように、おいしい給食で応援していきたいと思えます。

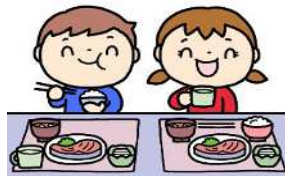
保育園の食事は毎日の生活と遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、大人や友達と楽しみ合う子どもに成長して欲しいという願いをこめて作っています。保育園から帰る際には、ぜひ事務室前の展示食をお子さんと一緒にご覧ください。

### 保育園の給食

保育園の給食は以下の4点に配慮して作られています。

- ① 「主食」+「一汁二菜」を基本に栄養バランスを考えています。
- ② 旬の食材を使用し、食文化を伝える献立や郷土料理を取り入れています。
- ③ 子どもの発達を促し、子どもの好きな食べものが増えるように、色々な食品を使用し、組み合わせを工夫しています。
- ④ 望ましい食生活習慣をつくるため、食塩相当量を控え、素材の味を生かした味付けを意識しています。

毎日の献立に悩んだ時には、ぜひ保育園の給食を参考にいただければ幸いです。簡単に作れる献立も多数ありますよ。



### 展示食



展示食はこちらになります。上段が乳児（1～2歳児）下段が幼児（3～5歳児）になります。昼食とおやつが展示されています。



### 献立の紹介

入園、進級にあたり食べやすい献立、ごはんに合う献立を中心にしています。川崎市ホームページにレシピを公開していますので、ご家庭の食事作りにも参考にしてください。

旬のいちごを使った新メニュー

- いちご豆乳ゼリー



【川崎市公式HP】  
保育園の給食献立と給食レシピ



### 献立表を確認してください

毎月、食材を明記した献立表を配信します。

どんな食材を使うのか、必ず確認し、食べたことがないものはご家庭で食べてみてください。

献立表には3歳未満児の主食を記載しています。  
3歳以上児の主食は胚芽精米またはロールパンです。

### 旬の食材

#### キャベツ



市内農産物のうち、トマト、きゅうり、大根に次いで第4位に収穫量が多い野菜です。主に高津区で収穫されており、柔らかい春キャベツを始め、秋から冬にかけても栽培されています。今月は、胡麻和えやソテーとして登場します。