

【川崎市市制 100 周年記念事業】

「みんな美味しい！郷土の味」in 保育園

3 月は頑張って育てた川崎野菜「のらぼう菜」を使った

「なったまパスタ」を食べました！

川崎市市制 100 周年を記念して、公立保育所では、川崎の特産品や郷土料理をアレンジした献立を取り入れています。

かわさきの献立編(4)

令和 5 年 10 月から、川崎で古くから栽培されている梨や柿、のらぼう菜等を使った料理を献立に取り入れています。

(梨ジャム、柿ようかん、のらぼう菜の和え物やコロッケなど。)

100 周年を記念したさまざまな献立については事前に園内にポスター掲示をするなど、美味しく楽しく食べてもらえるよう工夫しています。川崎の野菜を、保育園での栽培活動だけでなく、パズル遊びを通して身近な野菜として子どもたちは覚えてくれたようです。



▲ 多摩区の保育園では野菜のパズルを手作りして子どもたちが楽しめるようにしています。



▲ 「一緒にやろう！」「これお庭で見たね」等おしゃべりしながら楽しんでます。



▲ 「おおきくなってるね」「これたべれるんじゃない」収穫も真剣そのもの。

3月は子どもたちが保育園でも大事に育てた「のらぼう菜」を収穫して、おやつ「なつたま pasta」に入れてもらいました。

※ “なつたま”の「な」は菜っ葉の「な」、「たま」は玉ねぎの「たま」を意味しています。



▲ 「こんなに採れたよ〜！」と給食の先生にお届けです。



▲ 子どもたちが収穫してくれたのらぼう菜を大切に調理しました。



▲ 「美味しいね」「これ私が採ったやつかな？」



▲ 「あ〜、美味しかった！」完食です！

川崎市公立保育所も、今年で100周年を迎えます。公立保育所の栄養士が立てた美味しく栄養バランスの良い献立は市内の民間保育所へも無償で参考配布しています。また、市民の皆様にも御家庭の食事作りの参考に献立表やレシピを御紹介しています。

▶ 保育園の給食献立と給食レシピ

<https://www.city.kawasaki.jp/450/page/0000045493.html>



保育園の給食献立
と給食レシピ



ACTION 02
ブランディング



ACTION 05
名物フード



ACTION 14
学び

問合せ先

川崎市子ども未来局 保育・子育て推進部
運営支援・人材育成担当