

【川崎市市制 100 周年記念プレ事業】

「みんな美味しい！郷土の味」in 保育園

川崎市の特産品を活用した献立をはじめています。

1 月は『花咲くクッキー』でした。

公立保育園では、令和5年10月から、梨、柿、大根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、秋いろマフィン等）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。

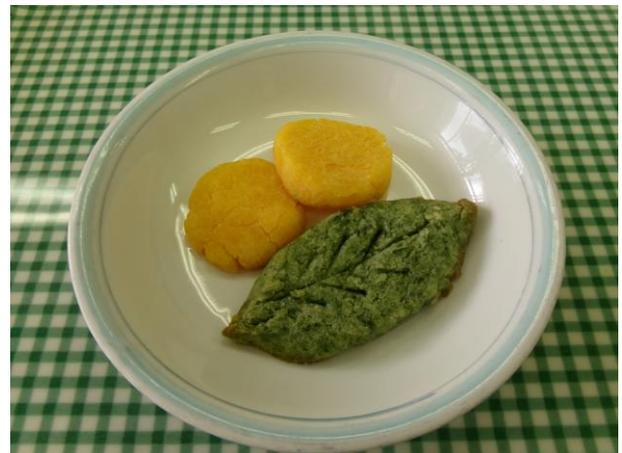
1 月のかわさき献立は、「花咲くクッキー」

1 月は花には人参、葉には川崎でも育てられているほうれん草を練りこんだ『花咲くクッキー』です♪
全国都市緑化かわさきフェアにちなんだクッキーのおやつでした。

米粉を使ったクッキーなので、硬めの仕上がりがでしたが、よく噛んで、おかわりして食べていました。



- ▲ ポスターを作成して園内に掲示し、子どもたちにお知らせ。「今日はクッキーの日だね」と楽しみにする声も聞かれます。



- ▲ 給食さんが子どもたちのために作ってくれる『花咲くクッキー』園によっても雰囲気は違います。



- ▲ こちらの園のクッキーは葉っぱが濃いめで、シユツとしてる？



- ▲ 「ほら、みて～、お花の形！」と嬉しそう。



▲ よーく噛んで食べてるよ。



▲ 「葉っぱ、あった〜！」「ぼくにもあるよ〜」そして、一緒に食べてニコニコ。2倍美味しいね。



▲ 「お花から食べよう！」「ぼくは葉っぱから〜」「美味しいね」と子どもたち同士で楽しんで食べました。



▲ 「花びらの形になってるね〜」この保育園の給食室では、真ん中をくぼませてお花に見えるように工夫してくれました。

2月には川崎のソウルフード「元祖ニュータンタンメン本舗」とコラボし、「こどもニュータンタンメン」も登場します！

次回の記事をお楽しみに！

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て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

川崎市こども未来局 保育・子育て推進部
運営支援・人材育成担当