

【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

～川崎市の伝統野菜～ のらぼう菜の試食をしました！

麻生区の保育園では日当たりの良い斜面にのらぼう菜を栽培しています。

すくすく育った採れたてののらぼう菜を茹でて、おかか和えにして食べました。自分たちで育てて、収穫したのらぼう菜は、とっても美味しかったようです。



▲ どれを採ればいいのか…、しっかり聞いて収穫です！



▲ 張りきった子どもたちの手にかかれば、収穫もあっという間。



▲ 採ってきた葉っぱを「こんな形なんだね」とじっくり観察。



▲ きざむとにおいがより感じられます。「葉っぱの匂いだ〜」と興味津々。



▲ 子どもたちの試食は少しずつですが、幼児組分ですので、結構な量を茹でました！茹でている間も子どもたちはワクワク！



▲ お醤油とおかかと和えて、「おいし〜い！」と大好評でした。まだまだたくさん栽培中ののらぼう菜…次はどんな料理になるのかな。

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