

【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

市内公立保育園の『のらぼう菜』は順調に生育中です！

2024年、川崎市は市制100周年。

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川崎の歴史や食をこどもたちに伝えるため、「みんな美味しい！郷土の味」事業に取り組んでいます。

その一環として、多摩区の菅地域で昔から栽培され「かわさきそだち」にも登録されているのらぼう菜の認知度を上げるために、市内の公立保育園に種と苗が配布され、各園で栽培が始まりました！のらぼう菜の栽培とともに、保育園では給食の献立に取り入れれたり、子どもたちと調理保育をしたりと活用していく予定です。その報告もしていきますので、楽しみにしてください。



▲ すごく小さい種をそ〜っと撒きました。



▲ こちらは苗植え…『なんか元気なさそうだけど、大丈夫かなあ』とちょっと心配。



▲ 「おおきくなってきたね〜」と、子どもたちもせっせと水やりをしてくれています。



▲ 他の園ののらぼう菜ももちろん順調です！



▲ 野生化しそうな勢いののらぼう菜もあります！『これなら給食にもたくさん使えそうだね〜』とワクワク。でも保育士たちは『ちょっと硬そう…』と心配気味。

次の報告を  
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