

【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

公立保育園の『のらぼう菜』…山あり谷あり頑張っています。

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、公立保育所に種と苗が配布され、各園で栽培を行っています。

のらぼう菜の栽培に強敵が…出現！

のらぼう菜を栽培し、保育園での給食の献立に取り入れようと、せっせと世話をしている子どもたちですが、保育園ならではの『お昼寝』の時間を狙って強敵（鳥）が現れ始めました。それも1園だけではなく、複数園が狙われ、育ち始めた葉っぱが食べられています。のらぼう菜がそれだけ美味しいからかもしれませんが、子どもたちは昼寝中も気が気じゃないようです。



- ▲ 「これは、のらぼう菜。こっちは、雑草。」のらぼう菜と雑草を見分けて、毎日雑草取り。雑草が生えるのは許せない！…のらぼう菜に栄養がいきますように。



- ▲ 『せっかくおおきくなってきたのに～～！』少し食べられた跡を発見してしまいました。



- ▲ 水やりも工夫しながら慎重に…。どの種や苗にも水が行き届くようにしっかりあげている子どもたちです！『早く大きくな～れ』



- ▲ 他の園でもさらなる被害が…。子どもたちの昼寝中、庭やテラスに鳥の声？見ると…やられた。一番下の葉っぱからきれいに食べられている…。



▲ 鳥から守るため子どもたちと『どうしようか？？？』と話し合った結果、かかしを作ることになりました。効果がありますように…。



▲ 小さい子がのらぼう菜に手を伸ばしていると、「これはのらぼう菜だよ。」と優しく教えるお姉さん。葉っぱをとらずに見るだけにしていました。

のらぼう菜の収穫はどうなる？果たして食べられるのか・・・！？次号をお楽しみに。

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