

給食だより4月号

こども未来局
保育・子育て推進部

高石保育園

令和7年4月1日

草花が芽吹き、生き物たちも活動を始める、希望に満ちた春がやってきました。ご入園・ご進級おめでとうございます。今年度も新生活のスタートです。新しいクラス、新しいお友達、新しい担任の先生、環境の変化に子ども達もドキドキの毎日かと思えます。給食室では、子ども達に「食べるって楽しい!」と思ってもらえることを目指して、給食づくり、食育を行っています。また、給食だよりでも食べ物に関する様々な情報をお届けしていきますので、1年間どうぞよろしくお願いいたします。

献立の紹介

入園、進級にあたり食べやすい献立、ごはんに合う献立を中心にしています。川崎市ホームページにレシピを公開していますので、ご家庭の食事作りにも参考にしてください。

今月の新献立

●米粉黄名粉クッキー

米粉を使用した黄名粉のクッキーです。黄名粉には鉄やカルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。



【川崎市公式 HP】
保育園の給食献立と
給食レシピ

旬の食材

キャベツ

市内農産物のうち、トマト、きゅうり、大根に次いで第4位に収穫量が多い野菜です。主に高津区で収穫されており、柔らかい春キャベツを始め、秋から冬にかけても栽培されています。今月は、胡麻和えやソテーとして登場します。



保育園の給食

子ども達が喜ぶ献立

味付けはもちろん、彩りや温かさまで意識して、子ども達が「おいしい!」と喜んでくれる給食を目指して、毎日調理しています。

興味を引き出す食育

子ども達の「なんでだろう」「どうちがうの?」というつぶやきを拾ったり、クラスの様子から食育につなげたり、子ども達の興味を引き出せるような食育を行っています。

健康的な身体づくり

毎日栄養バランスの整った給食を提供しています。また、生活習慣病予防として、「うす味でおいしい給食作り」にも力を入れています。

日本の食文化を伝える

行事食やお箸の持ち方、三角食べなど、給食や食育を通して、日本の食文化を伝えていきます。

安心・安全な給食

給食室内では、清潔で衛生的な環境の中で調理を行い、温度管理・衛生管理を徹底して行っています。

食の情報の発信

日々の給食や掲示、レシピの紹介などを通して、ご家庭へも食の情報を発信していきます。相談やリクエストがございましたら、お気軽にお声かけください。

保育園の給食

保育園の給食には、たくさんの想いが込められています。給食室からいい匂いが漂ってくると、「今日の給食はなんですか?」と、嬉しそうに聞きに来てくれる子ども達。「今日の給食おいしかった!」「苦手なものあったけど、ひとくち食べてみた!」など、感想もたくさん伝えに来てくれます。「苦手だったものが食べられるようになった」「スプーンやお箸が上手に持てるようになった」など、子ども達の成長を、ご家族の皆さんと一緒に喜びながら一年間、給食づくりを通して子ども達を見守っていかうと思います。