



# きゅうしょくだより

令和8年4月1日 白山保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。

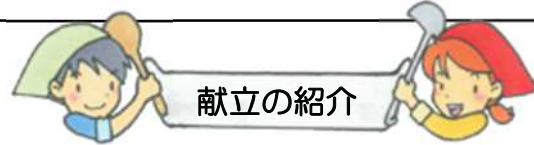
初めて保護者のもとを離れたり、新しい環境の中で過ごしたりの保育園の生活が始まります。ワクワクとドキドキの子どもたちが少しでもホッと出来るように、おいしい給食で応援していきたいと思えます。



## 旬の食材と献立

### ●キャベツ

川崎市の農産物のうち、トマト、きゅうり、大根に次いで第4位に収穫の多い野菜です。主に高津区で収穫されており、春だけではなく、秋や冬にかけても栽培されています。柔らかく水分の多い春キャベツは、火を通すことで、甘みが増して食べやすくなります。今月は、胡麻和えやソテーとして登場します。



## 献立の紹介

入園、進級にあたり食べやすい献立を中心にしています。川崎市ホームページでは、4月から新しい給食ページでレシピを公開します。ご家庭の食事作りにもご活用ください。

今月のおやつ

### ●スパゲティナポリタン

トマトケチャップで味付けして炒めた、日本独自のスパゲティです。横浜市のホテルで考案されました。

新ページ  
4月から公開



【川崎市公式HP】  
保育園の給食献立と  
給食レシピ



## 保育園の給食



保育園の給食は以下の4点に配慮して作られています。

- ① 「主食」＋「一汁二菜」を基本に、栄養のバランスをととのえています。
- ② 旬の食材を取り入れ、季節を感じられる献立や郷土料理など、食文化にふれられる献立を心がけています。
- ③ いろいろな食材に親しみ、好きな食べものが増えるよう工夫しています。
- ④ 塩分をひかえめにし、素材のおいしさを生かした味付けにしています。

### 献立表の確認をお願いします

毎月、食材を明記した献立表を配信します。  
**どんな食材を使うのか、必ず確認し、食べたことがないものはご家庭で食べてみてください。**  
献立表には3歳未満児クラスの主食を記載しています。3歳以上児クラスの主食ははいが精米またはロールパンです。

## 展示食



毎日の給食（昼食とおやつ）を展示しています。

上段が乳児食、下段が幼児食です。  
毎日の献立作りに悩んだときは、  
保育園の給食メニューも、ぜひご家庭のヒントにしてみてください！