

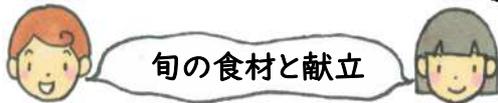
きゅうしょくだより

令和8年3月1日 大島保育園

3月に入り、寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになりました。

昨年と比べると、スプーンやお箸などが上手に使えるようになったり、好きな食べ物が増えたりと、身体も心も大きく成長している子ども達です。

今月は、春の訪れをイメージし、彩りの良い献立を多く取りいれています。



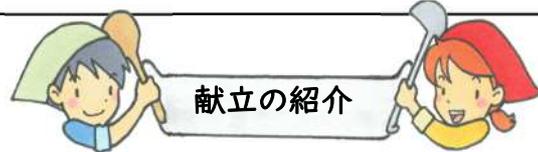
旬の食材と献立

●のらぼう菜

川崎市の伝統野菜で、多摩区や麻生区で多く生産されています。甘みのある軟らかい食感が特徴で、くせが少なく食べやすい野菜です。

◆みんな美味しい!郷土の味レシピコンテストおかず部門にてグランプリを受賞した「川崎春巻き」、同じくおやつ部門にてグランプリを受賞した「のらもっぱ」を献立に取り入れました。どちらも「のらぼう菜」を使用しています。

【川崎市公式 HP】
保育園の給食献立と
給食レシピ



献立の紹介

春のお彼岸に合わせて、「ぼたもち」を取り入れました。彼岸は、年に2回(3月と9月)、お墓参りやお供えをしてご先祖様を供養する期間です。

お彼岸には、仏壇に「ぼたもち」や「おはぎ」をお供えする風習があります。春に美しく咲くぼたんの花をイメージして作るのが、「ぼたもち」です。

保育園では、米ともち米を混ぜて炊き、軽くついて丸めて、まわりにあんこや黄名粉をまぶして手作りしています。



すいか組(5歳児)のリクエストメニュー



3月18日(水)は、大島保育園の『大きくなったね会』があります。

この日の給食は、すいか組さんが献立を考える「リクエストメニュー」の日です。すいか組さんが食べたいメニューを決めて、全クラスが同じメニューを食べることができます。

すいか組である日のおやつを食べた後に、メニューについて話し合いました。「ハンバーガー食べたい!」「野菜はトマト!」「ポテトも!」等と子どもたちから声が聞こえてきました。栄養士が「野菜はどうしようかな?」「スープにする?」「おやつは何がいいかな?」などいろいろなアイデアを出しながら子どもたちと一緒に考えました。そして、ついに決まったメニューはこちらです。当日をお楽しみに!



◀昼食▶ ロールパン・ハンバーグ・キャベツのサラダ・
オーブンポテト・牛乳
◀おやつ▶ お茶・ラーメン

3月末まで後1か月、最終日まで子どもたちが食を楽しめるよう、おいしい給食を作りたいと思います。