こども未来局
保育・子育て推進部

４月　きゅうしょくだより

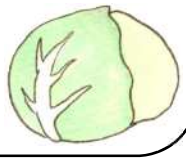
令和７年４月１日　　大島保育園

入園・進級おめでとうございます。新しい仲間や新しい環境で、みんなと食べる給食に楽しみや喜びを感じられるよう、様々な献立を考えています。新しい環境は、わくわくするとともに緊張から疲れがたまることもあると思います。たくさんご飯を食べて元気に過ごしましょう。

旬の食材と献立

●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。



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

＜保育園給食の紹介＞

保育園給食は、子どもたちが食べやすく、また食材に触れたり、食文化を伝えたり、楽しみながら、必要な栄養をとれるように様々な工夫をして献立を立てています。

★旬の季節、食文化

毎月、旬の食材をたくさん使用しています。

お月見、お彼岸、お正月などの季節の食文化や郷土料理に触れる機会を作っています。また、日本の食文化を伝承するためにこどもの日会食や七夕会食などの行事メニューもあります。

★美味しいだしで減塩！

保育園では昆布やかつお節から出汁をとっています。味噌汁はだしをよく効かせ、減塩を心がけています。

展示食

毎日、玄関に乳児食（１歳児クラス）、離乳食、おやつ、延長保育のごはんが展示されているので、お迎えの際にご覧ください。

毎月、２５日頃にコドモンで翌月の献立表を配信しています。初めて食べる食材でのアレルギー発症を防ぐため、献立表をご確認いただき、食べたことのない食材があるときにはご家庭でお試しいただくようお願いします。