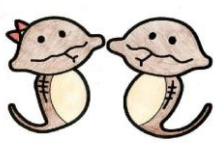
～土橋保育園　地域子育て支援だより～

こども未来局
保育・子育て推進部

ほっとつっちー

R6. 3月号



土橋保育園キャラクター
つっちーとつちこ

冬ならではの雪が降り、雪解けと共にあたたかい日が増えてきて、春の兆しを感じますね。土橋保育園の園庭から見える土橋２丁目公園の木々の葉も少しずつ増えています。この時期、小さな春を探しながらのお散歩もとても気持ちがいいですね。土橋保育園の園庭にも、ぜひ遊びに来てください。

川崎市市制１００周年記念！！

「みんな美味しい、郷土の味！」

２０２４年、川崎市は市制１００周年。公立保育所では川崎の歴史や食を子どもたちに伝えるために川崎市の特産品や郷土料理をアレンジした献立を取り入れています。２月には川崎市民に長く愛されている「元祖ニュータンタンメン本舗」と連携し、元祖ニュータンタンメン本舗監修「こどもニュータンタンメン」を給食の新メニューとして提供しました。見た目は「ニュータンタンメン」そのもので、味は子どもたちにも食べやすい味付けで、「おいしい」と大絶賛でした。

献立紹介
～こどもニュータンタンメン～

≪材料≫３人分（子ども６人分）

生中華麺	１９０ｇ		しょう油	９ｇ	（大さじ1/2）
豚ひき肉	６０ｇ		塩	0.6ｇ	（少々）
卵	７０ｇ	（L１個）	パプリカ（パウダー）	1.7ｇ	
かたくり粉	６ｇ	（小さじ2）	にんにく	２ｇ	（1/5かけ）
水	５００ml		胡麻油	２ｇ	（小さじ1/2）
鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟの素	２ｇ				

※保育園では鶏がらスープを手作りしています。

≪作り方≫

① 生中華麺は１/４に切り茹でて水洗いしておく。

② 鍋に水と鶏がらスープの素を熱し、沸騰したら豚挽肉を加えてほぐしながら煮る。しょう油・塩・パプリカ２/３量・すりおろしたにんにく・胡麻油を加える。

③ ボウルに卵を割りほぐし、倍量の水（分量外）で溶いた水溶きかたくり粉を加えてよく混ぜ合わせておく。

④ ②の鍋に③を混ぜながら少しずつ流し入れ、加熱する。（卵は沈まず、ふんわりし、出来上がりは少しとろみがつきます。）

⑤ ①をお椀に盛付け④をかける。仕上げに残りのパプリカを振る。

※ 本物のニュータンタンメンの赤色に近づけるため、保育園ではパプリカを使用しています。パプリカはなくても味は美味しいです。

○今後の予定○

ママの参加も
もちろんOK!

パパとわくわくあそぼうDAY

３月９日（土）１０：３０～１１：２０

保育園で一緒にたくさん身体を使って遊びませんか？

内容

- ボッチャ体験
- 手作りけん玉
- 新聞プール
- ボールプールなど

お楽しみタイムもあります♪

予約は不要です。当日直接地域子育て支援センターつちはしにお越しください。

毎月のおたよりを川崎市HPで公開しています

土橋保育園　TEL０４４－８５５－２８７７