



きゅうしょくだより

こども未来局
保育・子育て推進部

令和6年4月

中野馬保育園

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。



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としています。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。

旬のいちごを使った新メニュー

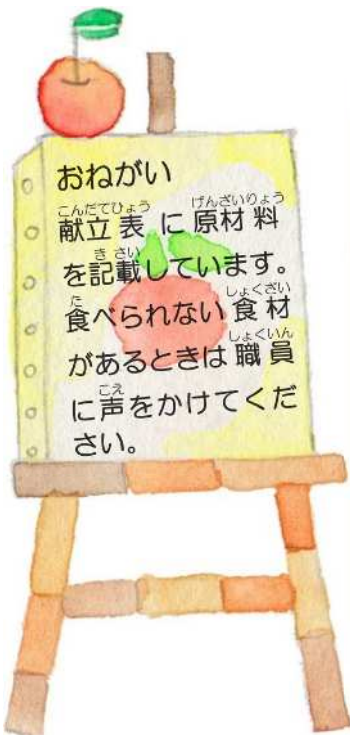
●いちご豆乳ゼリー



【川崎市公式HP】
保育園の給食献立と
給食レシピ

給食の献立は、「子どもが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために、健康な生活の基本としての「食を営む力」の基礎を培う」ことを目標に、公立保育所の栄養士が作っています。子どもたちが毎日食べている給食には、たくさんの思いや工夫を盛り込んでいます。

保育園で過ごす乳幼児期の食育は、「食事をおいしく楽しく食べる」ことを何より大切にしています。子どもの笑顔あふれる給食を提供していきますので、1年間どうぞよろしくお願ひします。



おねがい
献立表に原材料
を記載しています。
食べられない食材
があるときは職員
に声をかけてくだ
さい。

保育園の給食について

- ☆ 「主食」+「一汁二菜」を基本にしています。
- ☆ 食塩相当量を控えた献立を工夫しています。
そのため、昼食に汁物がつかない日もあります。
- ☆ 食べる経験により、好きな食べものが増えるよう、色々な食材を使用します。
- ☆ 旬の食材を積極的に取り入れています。
- ☆ 不足しがちな鉄分の多い食品を取り入れています。
(豆類、胡麻、緑黄色野菜、オートミール等)
- ☆ 動物性脂肪の摂り過ぎを防ぐため、料理にはスキムミルクを使っています。
- ☆ そしゃく力がつくような食品を取り入れています。
- ☆ 子ども達が食べる時間に合わせて作っています。