

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7年4月 中原保育園

新しい年度を迎え、新入園のお子さんはもちろん進級したお子さんも環境が変わりますね。

給食の時間にホッと一息つけて、おいしく、楽しく、食事ができるよう心がけてまいりたいと思います。



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



中原保育園の給食を紹介します！

旬の食材を取り入れ、年中行事に合わせた季節感のある献立を立てています
川崎ならではの献立も提供します

主食と一汁二菜の和食を基本に
洋風、中華風などいろいろな味付けで、幅広い味覚を育てます

園で栽培した野菜などを給食の食材に活用しています

年齢によっては保育室で配膳し、
お子さんそれぞれの嗜好や食量に合わせて提供しています



- ★ 給食で使用する食材は、コドモンで配信する毎月の献立表でお知らせします。**必ず材料をご確認いただき、体質に合わないものがある場合はあらかじめお知らせください。**
- ★ 夕方の延長保育を申請された方は延長献立表で補食の内容をご確認ください。ご家庭で食べる夕食を補うため、「お茶と炊き込みごはん」を基本とした献立になっています。