

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8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、食事ができるような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

川崎市の農産物のうち、トマト、きゅうり、大根に次いで収穫の多い野菜です。主に高津区で収穫されており、春キャベツを始め、秋や冬にも栽培されています。柔らかく水分の多い春キャベツは、火を通すことで、甘みが増して食べやすくなります。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を中心にしていきます。川崎市ホームページでは、4月から新しい給食ページでレシピを公開します。ご家庭の食事作りにもご活用ください。

今月のおやつ

●スパゲティナポリタン

トマトケチャップで味付けして炒めた、日本独自のスパゲティです。横浜市のホテルで考案されました。

新ページ
4月から公開



【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！

川崎市のロゴをゼリーでかたどった「カラーズカラフル寒天」



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

のらぼう菜を使ったおやつ「菜っちー」



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事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。