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 11月１日　中原保育園

秋が深まり、さつまいもやきのこなど、おいしい秋の味覚がたくさん出回る季節になりました。
給食では、さんま、ブロッコリー、里芋、きのこなど秋の味覚をたくさん取り入れています。

旬の食材と献立

●ブロッコリー

旬は10月から3月です。川崎市内でも多く生産されている野菜で、この時期には畑で栽培されている様子を見ることができます。

塩ゆでにするだけでもおいしいブロッコリーを、今月の給食では人参やコーンと合わせた「彩り野菜のピクルス風」、「おかか和え」でいただきます。



献立の紹介

- 新米がおいしい季節です。おやつでも新米の味を楽しめるように取り入れました。
  ・胡麻塩おにぎり　・青のりごはん
- 川崎市は、国内では長野県富士見町、沖縄県那覇市、北海道中標津町の3つの都市と友好都市提携しています。今年は那覇市との友好都市提携30周年となります。
  おやつに沖縄の特産品である黒糖を使った「沖縄風ドーナツ」を取り入れました。

もも組（1歳児）、みかん組（2歳児）にきのこを紹介しました！

この日のおやつのメニューは...きのこスパゲティ！

そこで、スパゲティに入る「しめじ」と「えのきたけ」を、もも組（1歳児）とみかん組（2歳児）の子どもたちに紹介しました。

ボウルに入ったしめじとえのきたけを、じっくりと観察する子どもたち。きのこの存在は知っていても、「しめじ」や「えのきたけ」という名前は、まだ知らなかったようです。

実際に匂いを嗅いでみると、「えのきたけの方がいい匂い！」という発見もありました。

見て、触って、匂いを嗅いで、そして給食で食べる。五感を使いながら、きのこへの興味や関心を深めることができました！









どんな手触り…？
どんな匂い…？