



4月 給食だより

令和6年4月
下小田中保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。今年度も子どもたちが美味しく、楽しく食べられる給食を作っ
ていきたいと思ひます。1年間どうぞよろしくお願ひいたします。

旬の食材



●キャベツ

川崎市内の農産物のうち、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

今月は環境の変化もあるため、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



保育園の給食について



子どもにとって食事とは身体はもちろん、心も育てる大切な存在です。保育園ではより子どもたちが食事に興味を持ち、すこやかな成長ができるような給食を目指しています。

基本は一汁二菜

ごはん・主菜・副菜・汁物が基本の形で、合わせて季節の果物を出すこともあります。

和食・洋食・中華など

いろいろなメニューを取り入れています。

季節感を大切に

旬とはその食材が一番美味しく、栄養価も高い時期のことで、給食には旬の食材を多く取り入れています。また、夏は食べやすい涼しげなもの、

冬は身体を温めるものなど、

季節に合わせたメニューを考えています。

食文化を伝える

日本各地の郷土料理や季節の行事食など食文化を意識して取り入れています。

提供時に食事の由来等を伝え、子どもたちの興味を引き出すようにしています。

子どもの発達に合わせて

口の小さい0~1歳児の食事は小さく刻む、箸を使う子では握みやすい大きさにするなど、

同じメニューでも子どもの発達に合わせて

形や大きさを調整しています。

玄関にその日の給食の見本を掲示しています。子どもとの食に関する話題のきっかけや、おうちでの食事の量や大きさなどの参考にしてください。

おねがい

給食の献立表は毎月25日頃にコドモンで配信します。初めて食べる食材でのアレルギーの発症を防ぐため、献立表を確認していただき、もし食べたことのない食材がある場合は給食で出る前にご家庭で食べていただくようお願いいたします。離乳食のお子さんには、段階を変更する際にもお声かけします。

わからないことやご心配なことがありましたら、栄養士または職員までご相談ください。