



4月 給食だより

こども未来局
保育・子育て推進部

令和7年4月1日 下小田中保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます。毎日子どもたちが楽しみにするような、美味しい給食を作っています。1年間どうぞよろしくお願いいたします。



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



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。保育園では給食を通して子どもたちが食事に興味を持ち、健やかな成長ができることを目指しています。



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。和食の他、洋食や中華などいろいろなメニューを取り入れています。



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。



季節感を大切に

その食材が一番美味しく、栄養価も高い旬の食材を多く取り入れています。また、夏は涼しげなメニュー、冬は身体を温めるものなど、季節に合わせて食べやすいメニューを考えています。



子どもの発達に合わせて

口の小さな乳児は小さく刻む、箸を練習する幼児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を調整しています。

玄関に毎日の食事を展示しています。家庭での食事の参考や、お子さんとの話題にしてください。