

9月

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9月

梶ヶ谷保育園



旬の食材と献立



●梨

甘くてみずみずしく、シャリシャリとした食感が特徴の梨は、8月から10月頃が旬の果物です。川崎市では多摩川流域で収穫される「多摩川梨」が特産となっています。

誤嚥・窒息事故防止の観点から非加熱のりんご・なしの提供を控え、形状や硬さを考慮し、加熱したものを提供しています。今月はジャムパンに加熱した梨を使用しています。



献立の紹介



○残暑の厳しい時期なので、酸味のある食べやすい献立や、スパイスのきいた食欲をそそる献立を取り入れました。

○十五夜（9月25日）が「芋名月」と呼ばれることから、さつまいもを使用したお月見ドーナツを取り入れました。

○お彼岸（9月20日～26日）に合わせておはぎを提供します。



9月1日は防災の日です

災害時には物流機能が停滞すること考えられるため、乳幼児や高齢者がいる家庭は少なくとも2週間分の備蓄品を備えておくことが推奨されています。

『ローリングストック』は日頃から災害時にも利用できる食品を買い置き・消費し、使った分を補充することで常に備蓄がある状態を保つ備蓄方法です。

農林水産省のホームページには「災害時に備えた食品ストックガイド」が載っています。ぜひ、参考にしてみてください。

《備蓄品例》

- ・缶詰（さば、いわし、焼き鳥、ツナ、コーン、フルーツ缶など）
- ・レトルト食品（カレー、中華丼など）
- ・嗜好品（ビスケット、ようかん、ドライフルーツ、干しいも、ゼリー飲料など）
- ・乾物（切干大根、ひじき、わかめ、麩など）
- ・お湯を注ぐだけのもの（アルファ化米、インスタント味噌汁・ラーメン・乾燥ポテトフレークなど）
- ・常温保存可能な根菜類（じゃがいも、さつまいも、玉ねぎ）



☆梶ヶ谷保育園でもミネラルウォーター、アルファ化米、粉ミルク、ビスケット等を災害時の非常食として備蓄し、定期的に給食で使用し入れ替えをしています。



夏野菜の収穫



今年も園庭の畑やプランターで育てていた夏野菜が実り、子どもたちは収穫を楽しみました。ピーマン、なす、トマト、オクラなど猛暑・酷暑の夏にしては、たくさん収穫できました。自分たちで育てた野菜を手に取り、「大きくなったね!」「いいにおいがする〜!」など、嬉しそうな声が聞かれました。収穫した野菜は給食で味わったり、野菜スタンプ遊びに使ったりして楽しみました。野菜の断面からできるさまざまな模様に驚きながら、野菜に親しむよい機会となりました。また5歳児クラスは初めての調理保育「夏野菜のピザトースト」を作りました。「なす苦手〜」「ピーマン嫌い〜」等の声も聞かれましたが、自分たちで育てた野菜を食べる経験は、「食べてみよう」という気持ちにつながり、「ちょっとだけ食べてみる」という姿もありました。これからも栽培や収穫などの体験を通して、食べ物への興味や感謝の気持ちを育んでいきたいと思っています。