

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1日

津田山保育園



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。



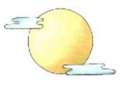
献立の紹介



○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もあるため、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）



☆津田山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。

夏の食育体験



～～育ててとって食べて作って～～

今年の夏は各クラス、テラスのプランターで育てた夏野菜の収穫を楽しむことができました。子どもたちは、自分たちで育てた野菜が大きく育つ様子を見守りながら、収穫する喜びを味わいました。収穫した野菜はおうちへ持ち帰ったり、給食でおいしくいただいたりして、食べることへの関心や感謝の気持ちを育む機会となりました。

また、年長クラスではわくわくDAYでうどん屋さんを開き、その活動の流れで手打ちうどんづくりに挑戦しました。「おいしく作るコツを調べてきたよ！」「足でふむとコシが出るんだって！」と教えてくれる姿もあり、ご家庭でも活動を楽しみながら共有してくださる様子が見られました。ありがとうございました。当日は粉からうどんができていく過程を体験しながら、こねたり足でふんだり、友だちと協力して楽しみました。出来上がったうどんは「もちもちしてる！」「お店よりおいしい！」「また作りたい！」と大喜びでした。子どもの「やりたい！」からはじまった手打ちうどんは職員も一緒になって「楽しい！」「おいしい！」を感じることができた思い出深い夏の食育活動となりました。