



# きゅうしょくだより

令和6年4月1日 土淵保育園

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笑顔いっぱいになる給食を目指して、安全・安心・おいしい給食を提供していきます。一年間よろしくお願いたします。

## 旬の食材



### ●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。

旬のいちごを使った新メニュー

- 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

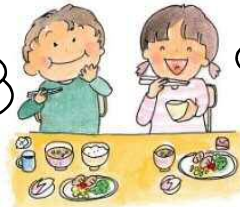
## 保育園の給食

～食べる習慣は赤ちゃんの頃から～

食事の時間を通して、子どもたちは色々な情報を見聞きし、自分の中に取り入れていきます。ゆったりと食事を楽しみ、身も心も満足することで、安定した心身と健全な食習慣を身につけていきます。

食事のマナー

食文化・食習慣



楽しい会話

大人の食べる  
姿・考え方

好み

## おしらせ

- \* 土淵保育園の水分補給のお茶は「ほうじ茶」です。
- \* 食材変更がある際は玄関にお知らせを掲示します。ご確認ください。
- \* 26日はなかよし会食です。こいのぼりごはんを提供します。お楽しみに！

## おわがい

- \* 毎月、給食だよりと献立表を配布します。  
献立表には、前月25日前後にコドモンで配信します。使用する材料が載っていますので、アレルギー発症予防の観点から、まだ食べたことのない食材がある時はあらかじめお試しください。また、今まで食べていたものでも、急に食べられなくなることもあります。何かあった時には、必ず保育園にお知らせください。
- \* 玄関に毎日の給食を展示しています。お迎えの時にお子さんと一緒にご覧ください。

(イラスト出典：メイト)