

きゅうしょくだより

令和8年4月 土淵保育園

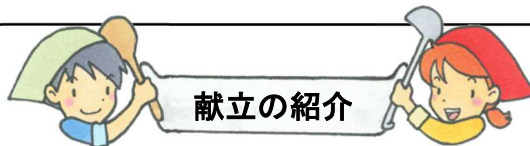


旬の食材と献立

●キャベツ

川崎市の農産物のうち、トマト、きゅうり、大根に次いで第4位に収穫の多い野菜です。主に高津区で収穫されており、春キャベツを始め、秋や冬にかけても栽培されています。柔らかく水分の多い春キャベツは、火を通すことで、甘みが増して食べやすくなります。

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を中心にしています。川崎市ホームページでは、4月から新しい給食ページでレシピを公開します。ご家庭の食事作りにもご活用ください。

今月のおやつ

●スパゲティナポリタン

トマトケチャップで味付けして炒めた、日本独自のスパゲティです。横浜市のホテルで考案されました。

新ページ
4月から公開



【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～

保育園では季節の食材や特産品を使用した献立が出ます。給食は子どもにとって様々な食経験をするよい機会となります。また、給食を友だちと一緒に食べることで社会性や主体性が育まれていきます。

食事のマナー

食文化・食習慣



楽しい会話

好み

大人の食べる
姿・考え方

おしらせ

- * 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。
- * 川崎市ホームページの給食ページが新しくなりました。人気がある給食のレシピと写真が載っていますので良かったらご覧ください。

おわがい

- * 毎月、給食だよりと献立表を配信します。
献立表は、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はあらかじめお試してください。アレルギーが疑われる症状など、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。