

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3月

菅保育園

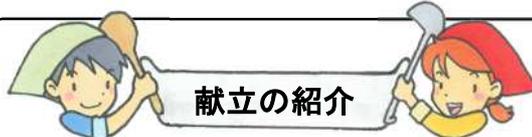


旬の食材と献立

●のらぼう菜

川崎市の伝統野菜で、多摩区や麻生区で多く生産されています。甘みのある軟らかい食感が特徴で、くせが少なく食べやすい野菜です。

◆みんな美味しい！郷土の味レシピコンテストおかず部門にてグランプリを受賞した「川崎春巻き」、同じくおやつ部門にてグランプリを受賞した「のらもっぱ」を献立に取り入れました。どちらも「のらぼう菜」を使用しています。



献立の紹介

春のお彼岸に合わせて、「ぼたもち」を取り入れました。彼岸は、年に2回（3月と9月）、お墓参りやお供えをしてご先祖様を供養する期間です。

お彼岸には、仏壇に「ぼたもち」や「おはぎ」をお供えする風習があります。春に美しく咲くぼたんの花をイメージして作るのが、「ぼたもち」です。

保育園では、米ともち米を混ぜて炊き、軽くついて丸めて、まわりにあんこや黄名粉をまぶして手作りしています。



保育園の給食を通して

給食の献立は、子どもたちが健康に成長できるように、1か月の平均が望ましい栄養価を満たすように献立を作成しています。鶏肉の立田揚げのような献立は、子どもたちが大好きですが、「動物性のたんぱく質」は取りすぎない方が望ましいので、見た目には少なく感じると思います。野菜中心の副菜は「かさが多く」見えるかもしれません。おやつにおいても「ごはんもの」よりも「クッキーやケーキ」などの方が目に見えにくく感じるかもしれません。

給食は委託業者の方が作ってくれていますが、給食室でも子どもたちのことを考えながら作ってくれています。

お迎え時、親子で「給食の展示食」を見ながら会話をしている微笑ましい姿を見かけます。給食に関心を寄せてもらっていることに嬉しく思います。

この一年を通して、子どもたちの給食を食べる姿にも成長が見られます。食べられるものが増え、食事のマナーも少しずつ身につけられるようになりました。くりぐみの子どもたちとは、保育園の思い出として好きだった献立を一緒に考えました。

【リクエスト献立】

子どもたちは楽しみにしています。

3月13日（金）・ごはん・魚の変わり焼き・ひじきのナムル・味噌汁（豆腐・ほうれん草）・清美柑