

# 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

生田保育園

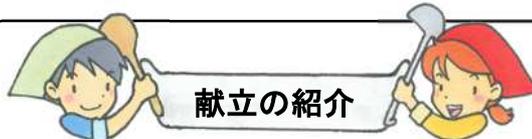


## 旬の食材と献立

### ●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、毎月子どもたちが健康に成長できるように、望ましい栄養価を満たしながら季節の食材を使い、郷土料理や様々な国の料理を取り入れて献立を作成しています。

給食は委託業者 LEOC の方が、子どもたちのことを考えながら作ってくれています。子どもたちは友だちと一緒に食べることで、好きな食べものが増え、献立や食材に興味や関心が広がりました。

三者連携健康集会では「赤（魚・肉・乳製品・大豆製品）・黄（ごはん・パン・芋）・緑（野菜・果物）の食べものを食べることで、元気になる」ということを繰り返し伝えることで、子どもたちも理解し食べる姿につながっています。

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。

子どもたちには、身近な食材や献立に関心が持てるよう食育活動を行うことで、これからも「食べるのが大好きな子」になってほしいと願っています。

ぞうぐみの子もたちとは、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9日（月）・ビビンバ丼・ひじきのナムル・コンソメジュリアン・みかん