

# 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4月

生田保育園

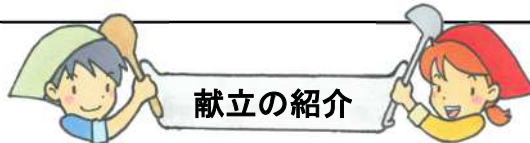


## 旬の食材と献立

### ●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

## ～ 保育園の給食について ～

ご入園、ご進級おめでとうございます。新しい環境での生活が始まりました。4月はこどもたちが食べやすい献立、食べ慣れた献立を取り入れました。



### ◎かむことを促す食品を取り入れています。

根菜・切干し大根・いりこなどを積極的に取り入れています。

### ◎日本食のよさをいかし、幅広い味覚を育てていきたいと思えます。

主食＋汁二菜の和食を基本に、洋風、中華風とさまざまな味の経験ができるように献立を立てています。

### ◎旬の国産品を取り入れ、季節に合わせた献立を立てています。

できるだけ国産でその時期に美味しい旬の食品を多く取り入れています。

### ◎うす味を心がけています。

生活習慣病予防のため、素材の味をいかしたうす味にしています。

★給食で使用する食材は、コドモンで配信している「献立表」でお知らせします。

必ず材料をご確認いただき、体質に合わないものがある場合はあらかじめお知らせください。

★毎日の給食は、給食室前の「展示食コーナー」に飾ってあります。お迎え時、お子さんと一緒にご覧になってください。

親子での会話をとおして、食に興味を持ち楽しい食事の時間を過ごしてほしいと思えます。

