

# 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7年4月 生田保育園



## 旬の食材と献立



### ●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。

### 今月の新献立

#### ●米粉黄名粉クッキー

米粉を使用した黄名粉のクッキーです。黄名粉には鉄やカルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。



【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

新しい環境での生活が始まります。子どもたちが毎日食べている給食には、たくさんの思いや工夫が込められています。

『子どもが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために、健康な生活の基本としての「食を営む力」の基礎を培う』ことを目標にしています。

## 年間を通して

- 「主食」＋「一汁二菜」が基本です。
- 色々な食品や料理で子どもたちの発達を促します。
- 季節の食材・献立を利用し、食育につなげます。

★給食で使用する食材は、コドモンで毎月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。

### 春

食べなれた献立を中心にしています。グリンピースやそらまめのさやむきなどのお手伝いも経験もします。

### 夏

暑さで食欲が落ちてくるので口当たりがよい献立を取り入れています。

### 秋

食欲が出てくる季節なので、食材の切り方を工夫して噛む力を育てられるようにしています。

### 冬

体の温まる料理や冬ならではの献立を取り入れています。