

服部メニューについて

日頃より、保育園運営におきましてご理解・ご協力をいただきありがとうございます。

ハピネス保育園では食育の一環として、毎月19日を『食育の日』として、

『学校法人服部学園 服部クッキング』監修の献立で

給食を提供しております。子どもたちもとても喜び、保護者の皆様にもご好評いただいております。

「食育レシピ」7つの特長

1. 旬の食材を使用したレシピ開発
2. 産地・鮮度のこだわり
3. 保存料の不使用
4. 塩分2グラム以下
5. カロリー400 kcal 程度
6. エネルギー産生栄養素バランス
「PFC バランス」にて作成
7. 管理栄養士・栄養士・調理師
食育インストラクター
服部学園特別講師陣



学校法人服部学園理事長
服部栄養専門学校校長
(株)服部クッキング会長
服部幸應（医学博士）監修

「TEAM HATTORI」メニュー開発

※令和5年度 一部メニュー

9月	胚芽ごはん アジのケチャップ甘酢炒め 大根とさつま揚げの煮物 きゅうりのカリッと漬け かぼちゃのきな粉和え ぶどうゼリー
10月	胚芽ごはん 和風ミートボール 切り干し大根の煮物 ほうれん草としめじの海苔和え ハッシュドポテト りんご
11月	胚芽ごはん 野菜たっぷり柔らかポークソテー 炒り高野 ひとくち焼き芋 大根とわかめの味噌汁 オレンジ
12月	とうもろこしごはん 鶏肉のカレーパン粉焼き 人参とオレンジのマリネ かぼちゃのいとこ煮 野菜たっぷりスープ りんご
1月	胚芽ごはん 揚げ鱈のみぞれ煮 ブロッコリーとじゃこのナムル かぼちゃの茶巾しぼり 白菜と油揚げの味噌汁 みかん
2月	さつま芋ごはん 小松菜入りふわふわつくね キャベツのおかか和え お豆とひじきの煮物 風の子スープ（レンコンスープ） オレンジ



※調理例