

服部クッキング監修献立について

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。

「服部クッキング監修献立」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
「TEAM HATTORI」メニュー開発



服部幸應先生の意思を受け継いだ
学校法人服部学園
服部クッキングの管理栄養士・栄養士、
調理師の特別講師陣「TEAM 服部」が
監修しています

過去の提供メニュー例

10月	食育ごはん 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	食育ごはん 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 かぼちゃのいとし煮 野菜たっぷりスープ りんご
1月	食育ごはん 揚げ鰯のみぞれ煮 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
3月	食育ごはん ポークチャップ 大根としめじのうまうまソテー さつま芋のうす衣 キャベツと油揚げの味噌汁 いちご

※調理例

