

食の現場で活躍する食業人の育成を通して食育を推進していきます。  
「食で人と社会と地球を良くする」私たちは食の力で心と体を育み、持続可能な未来へ貢献します。

## 伝統 × 創造



四季の恵みと日本の食文化を深く学び、その知恵を活かして新しい食の価値を生み出します。



規格外野菜を活用し、**食品ロス**を削減。  
生産者と連携しながら環境と地域にやさしい食循環を築きます。

**サステナブルな実践**

## 味覚教育と美味しさの追求

正しい味覚を磨き、“おいしくて体に良い”料理を科学的に探究。  
食べる喜びを次世代へつなげます。



1939年開校、4万人超の卒業生が国内外で活躍  
世界各国の政府機関・有名シェフと連携する HATTORIネットワーク

## 服部栄養専門学校の食育への取組

学生の育成だけでなく、様々な行政との食育プロジェクト推進、大手食品メーカーとの商品開発、プロ向け研修会、親子料理教室、子ども食堂など様々な取り組みを行っています。

家庭から出る生ごみを再生可能な食料へと循環させる取り組みを、2025年度より推進しています。