

みんなのアイデア大募集

# 給食 レシピ コンテスト

2023年も  
トマトソースで  
開催予定

主催: Eatreat株式会社 協賛: カゴメ株式会社

## 【2022年給食レシピコンテスト受賞メニュー】

5月



### とまとチキン南蛮

使用食材 分量: 10人分

鶏もも肉皮なし (20g程度にカット)	600g
薄力粉	50g
溶き卵	50g
揚げ油	適量
玉ねぎ	50g
おろしにんにく	5g
サラダ油	5g
カゴメダイストマトソース	400g



ダイストマトソース1kg

【A】	
酢	20g
しょうゆ	60g
砂糖	12g
小ねぎ	5g
いり白ごま	1g

レシピはこちら→



### オープンオムレツチリコンカンソースかけ

使用食材 分量: 10人分

【オープンオムレツ】	
卵	500g
玉ねぎ	200g
鶏ひき肉	150g
牛乳	150g
粉チーズ	30g
バター (有塩)	15g
塩	4g
こしょう	少々



ダイストマトソース1kg  
4種豆のミックス1kg

【チリコンカン】	
カゴメダイストマトソース	300g
カゴメ冷凍4種豆のミックス	150g
マッシュルーム	100g
オリーブオイル	5g
塩	4g
パセリ	5g

レシピはこちら→



### きりぼしナポリタン

使用食材 分量: 10人分

切干大根 (乾燥)	60g
ウィンナーソーセージ	70g
玉ねぎ	80g
ピーマン	30g
にんじん	30g
オリーブオイル	15g
カゴメダイストマトソース	200g
砂糖	10g
しょうゆ	4g
カレー粉	1g
粉チーズ	5g



ダイストマトソース1kg

レシピはこちら→

