

## いつものシチューに+トマト! トマトクリームシチュー



定番のクリームシチューに固形感のあるダイストマトソースを加え、見た目と味わいに変化をつけました。季節、年代を問わず楽しめるメニューです。

### 使用製品

完熟トマトと炒めた玉ねぎの甘み



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg

カルシウム摂取に悩む給食用に特化



S&B  
給食用シチューフレーク(クリーム)  
1kg

## ひき肉とお豆のトマトカレー



“苦手”と思われがちなお豆をおいしく! **苦手食材対策に!**

特有の食感が苦手な子どもが多い豆類を、肉やダイストマトソースと煮込み、11種の野菜のまろやかなカレー味で食べやすくしました。米飯にもパン食にも合うメニューです。

人気の味付けやメリハリのある味付けで…  
「食べられた!」という体験を

### 使用製品



カゴメ  
冷凍4種豆のミックス  
1kg



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg



S&B  
とろけるカレーフレーク(甘口)  
1kg

## トマトケチャップとカレー粉で減塩! 「肉じゃが」



減塩しながらも味が調う!

カレーの風味と、トマトケチャップの「旨味」「甘味」「酸味」「香り」により、味のバランスが調うため、減塩でもおいしく仕上がります。

おいしさそのまま!

しょうゆの半量にトマトケチャップとカレー粉を加えて  
**40%減塩!\***

### 使用製品

酸味 甘み

旨味 香り



カゴメ  
トマトケチャップ  
1kg

香り



S&B  
セレクト  
辛いカレーアロマ(カレーパウダー)  
100g



4色のお豆とひき肉のスパイストマト煮

**チリコンカン**  
chili con carne



メキシコ風アメリカ料理(テキス・メクス料理)。スペイン語の「チリ(唐辛子)」と「カルネ(牛肉)」が語源です。豆をたっぷり食べられる一品です。

トマトの旨味に  
ハヤシフレークで  
コクが加わる!

使用製品



カゴメ  
冷凍4種豆の  
ミックス  
1kg



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg



S&B  
セレクト  
オレガノ  
(パウダー)  
100g



S&B  
セレクト  
クミン  
(パウダー)  
100g



S&B  
アレルゲンフリー  
(28品目不使用)  
ハヤシフレークN  
1kg

鶏肉とソーセージのスパイシー炊き込みご飯

**ジャンバラヤ**  
jambalaya



アメリカ南部の郷土料理(ケイジャン料理)を代表するメニュー。スパイスを加えて炊き上げた米料理で、スペインの「バエリア」に由来します。

スパイスの  
複雑な香りが  
クセになる  
味わい

使用製品



カゴメ  
冷凍ミックスピメント  
(ダイスカット)  
500g



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg



S&B  
セレクト  
ケイジャン  
シーズニング  
100g



S&B  
おろし生にんにく  
290g

野菜のトマト煮

**ラタトゥイユ**  
ratatouille



フランス南部の家庭料理。オリーブオイルで夏野菜を炒め、トマトやシーズニングを加えながら煮込む料理です。

夏野菜たっぷりの  
ラタトゥイユを  
シーズニングで  
簡単に!

使用製品



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg



S&B  
セレクト  
香草焼きシーズニング  
(鶏肉用)  
100g

鶏肉のトマト煮込み

**チキンカチャトーラ**  
cacciatora



イタリア語で「猟師風の」を意味するカチャトーラは、森で狩りを終えた猟師がいろいろ煮込んだ料理に由来する家庭料理です。

シーズニング  
だけで  
簡単においしい  
トマト煮込みに!

使用製品



カゴメ  
ダイストマトソース  
1kg



S&B  
セレクト  
トマト煮込み用  
シーズニング  
100g

鶏肉のカレーケチャップ焼き

**タンドリーチキン**  
tandoori chicken



ヨーグルトとカレー粉に漬けた鶏肉をインド料理で使う「タンドール」という壺型の竈で焼いた料理が名前の由来です。

ヨーグルトと  
カレー粉で漬け  
込んだ鶏肉が、  
しっとり柔らか

使用製品



カゴメ  
トマトケチャップ  
1kg



S&B  
セレクト  
辛いカレーアロマ  
(カレーパウダー)  
100g



S&B  
おろし  
生しょうが  
270g



S&B  
おろし  
生にんにく  
290g