



給食

Eatreat & KAGOME



コンテスト
対象商品！

コンテスト
対象商品！

レシピコンテスト 受賞メニューを試してみませんか？

カゴメのトマトソースを使用した給食レシピコンテストを2022年に開催。
グランプリ受賞者に、そのポイントをインタビューしました。

A部門
トマトソースで
アレンジレシピ

とまとチキン南蛮



審査員のコメント

▶詳しいレシピはカゴメ業務用HPで

鶏唐揚げとトマトソース南蛮ダレがなじみ、夏向けのさっぱりといただけるレシピです。多くの業態で取り入れやすく人気メニューになる予感がします。使用業態によっては酸味が強いので、酢の量を加減するとさらに使いやすいレシピになりますね。

ポイント！

トマトソースはあらかじめ味がついているから調味料が3つで済む！
トマトソースそのものは水分も多くないので煮込む時間も短縮できる！



柳 慶子さん
医療法人 外海弘仁会
日浦病院

受賞者の声 私は病院に所属しており、喫食対象者がほぼ高齢者です。高齢者は咀嚼に問題を抱えている方が多いため、普段は煮物を多くしています。

コンテストのテーマのトマト料理は洋食が多くなりますので、高齢者になじみのある「トマトを使った和食」を作りたいと思い考案しました。高齢者にはさっぱりとした料理が好まれるのでチキン南蛮をトマトソースでアレンジ。ダイストマトソースはうま味もあるためシンプルな味付けでも味が決まり、トマトの味はしっかりとしつつも和食感が出ました。また

暑い時期は冷やして食べることでさらにさっぱりと食べられますよ。たまねぎを炒める段階で好みの野菜と一緒に入れると野菜摂取も望めます。

このダイストマトソースは調味されているため、味付けがしやすいこと、そして煮込み時間の短縮がのぞめ、調理員からは「調味料が3つだけなので作りやすかったです」という話もありました。

病院での入院生活において「食事が楽しみ」とお話をいただくことがよくあります。その楽しみとなっている食事をよりよいものとするために行事食はもちろん日々の食事でも華やかにしたいと思っています。

B部門
トマトソースで
豆まレシピ

オープンオムレツ チリコンカンソースがけ



審査員のコメント

▶詳しいレシピはカゴメ業務用HPで

給食の現場で作りやすいオープンオムレツにチリコンカンをかけたアイデア抜群のレシピです。業態によっては味が薄く感じるため、もう少し塩味を効かせることでさらにおいしさが増すかと思えます。

ポイント！

もともと味がついているトマトソースは調理工程を減らせる！
4種豆のミックスは豆を戻す手間なくいろいろな豆を取り入れられる！

受賞者の声 調理工程が少なく手間のかからないメニューは、給食レシピコンテストにおいては大前提の条件であると考えたため、耐熱皿に流し込んで焼くだけのオムレツと、もともと味のついているトマトソースを少し火にかけて上からかけるだけというかんたんなレシピにしました。一緒に使用した4種豆のミックスも戻すなどの作業の必要なくそのまま料理に使うことができ、また一度にさまざまな豆を取り入れることができるため、とても便利でした。

今回のオープンオムレツとチリコンカンという組み合わせは、卵の具

を変えたりチリコンカンの具や味付けを変えたり、混ぜて作れば具沢山オムレツになったりと、いろいろ応用が効くレシピで、濃厚なトマトソースと一緒に食べれば、豆やきのこが苦手な子どもでもおいしく食べることができると思いました。

これからは、自然にたくさんの野菜を摂取できるようなレシピを給食で提供できたらよいと考えているため、野菜をペースト状にして練りこんだり、混ぜ込んだりするような工夫ができればいいと考えています。



大津 世莉さん
日本女子大学

カゴメ株式会社

〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー
TEL:03-5623-8501(代表)

●業務用ホームページ

給食メニューも
ご紹介中！
「カゴメ業務用
インスタグラム」！

