



トマトソース無料サンプリング受付中!



給食

Eatreat × KAGOME 自然を、おいしく、楽しく。

# レシピコンテスト

## グランプリメニューを 試して見ませんか?



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21年7月に開催。  
コンテスト入賞者に、そのポイントをインタビューしました。  
今回はグランプリを受賞した、(社福) 檸檬会の石井彩香さんです。

### グランプリ受賞メニュー

ごろっと野菜の  
ミートうどん



詳しいレシピはカゴメ業務用HPで

#### 受賞ポイント

野菜がおいしく食べられるメニューであった点がよかったです。  
隠し味の調味料とトマトソースの相性もよく、  
審査員に人気のメニューでした。  
パスタの代わりにうどんを使った点もよかったです。



石井彩香さん  
(社福) 檸檬会

#### グランプリ受賞者の声

#### ポイント!

ダイストマトソースは  
よく煮込まれた風味があるから、  
短時間でミートソースが作れる!



ソース以外の  
調理工程は、  
切って炒めるだけ!



日ごろ、法人が運営する各施設の統一献立の作成と保育園での調理などの業務に携わっているので、「大量調理における簡便性」と「野菜をちゃんと食べてもらう」ということを意識して考えました。

まず、「大量調理における簡便性」という点で留意したのは、作業が簡単ということでした。今回使用したダイストマトソースには大量調理で出しづらいコクがあったのでソースにはなるべく手を加えないレシピにし、だれが作っても味にブレが出ないようにしました。また野菜も大きめのゴロッとしたサイズにすることでフードプロセッサーを使わずに済むので後片付けもラクになります。

「野菜をちゃんと食べてもらう」という点では、大きめのゴロッと

した野菜を使うことで、野菜それぞれの味や形をわかったうえで食べることに配慮しました。私の勤務先は保育園ですので、なるべく幼いころから野菜を理解して食べることが食育につながると思っています。またパスタではなくうどんを使ったのもポイントで、パスタは小さい子には固かったりそもそもパスタ自体を食べなれない子もいるので、離乳食などでも食べなれていたうどんを用いました。

給食は記憶や思い出に残る食事なので、子供たちが大人になったときに、あんな給食あったな、と懐かしさとともに思い出してもらえ、印象に残る献立を作っていきたいと思っています。



トマトソース・ダイストマトソース  
無料サンプル受付中! 応募はコチラから! ▶

期間: 2022年1月16日(日)23:59まで



## 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

カゴメフードサービス

検索

栄養士のための  
「給食カゴメナビ」  
オープン!

