



給食

Eatreat

KAGOME



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、カゴメ賞を受賞した国島雪絵さんと、Eatreat賞を受賞した水口麻美さんです。

揚げサバの トマト煮



詳しいレシピはカゴメ業務用HPで

カゴメ賞受賞メニュー

受賞ポイント

トマトソースを使うことで、ソースを煮込む時間が短縮でき、さらに調味料もシンプルなため味の均一化がしやすい点がよかったです。サバとソースの絡み具合や味のバランスが大変よく高評価でした。

受賞者の声

普段は1日30食程度の給食を提供しています。なるべく食材本来の味を子供たちに楽しんでもらうため、調味料は必要最低限の量に設定し、またアミノ酸バランスを整えるために大豆製品も積極的に取り入れています。

今回の応募メニューは、「ネタ切れになりがちな魚メニュー」にチャレンジし、給食ではもちろん、ご家庭でも作りやすいレシピにしました。一番のポイントは「ダイストマトソースは味ができていたので味付けに迷わない」点です。調味料



国島雪絵さん
(清川保育所)

ポイント!

ダイストマトソースはトマトの果肉の存在感があり、食べごたえを感じられる! ダイストマトソースは味ができていたので、味付けに迷わずに済む!

で味をつけなければならぬと、味の調整に時間がかかったり作る人によって味にばらつきが出たりしてしまいますが、ダイストマトソースはそのような悩みがありません。また盛り付けもトマトソースの鮮やかな赤にパセリの緑を加えるだけで、お皿に映える盛り付けになります。

これからも子供たちには食べることが楽しくて食べると元気になるんだ! ということを体感できる給食を作っていきたいと思います。

簡単スパイシー トマトチキン



詳しいレシピはカゴメ業務用HPで

Eatreat賞受賞メニュー

受賞ポイント

子供からお年寄りまでどの世代にも人気のある唐揚げのバリエーションとして、多くの業態で採用しやすいメニューであり、汎用性の高い点が高評価でした。カレー粉の使い方も上手でした。

受賞者の声

私が勤めているのは、入所者約100名の高齢者施設です。常に、少しでもおいしく食べていただけるように食事時の利用者とのコミュニケーションを大切に、残食になりやすいものを確認し、その理由を利用者に聞くようにしています。

今回コンテストに応募するに当たっては「味がしっかりとついているトマトソースの利点」を活かして調味料はカレー粉と塩・こしょうだけの最小限に抑



水口麻美さん
(社福)大同福祉会
(特養)ゆうあいの里大同)

ポイント!

トマトソースは味ができていたので漬け込み用調味料が最小限で済む! 漬け込んだ後は粉をまぶして揚げるだけ!の簡単調理

えることにしました。調理工程もシンプルに「漬け込んで粉をまぶして揚げるだけ」の2工程だけにすることで、誰でも簡単に作れるレシピに仕上げました。トマトとカレー粉の相性もよく、スパイスが苦手な方も食べやすい味にまとめ、ザクザク食感と鶏肉のジューシーさがやみつきになるフライドチキンです。

今後の目標としては、やはり食事を楽しみにしている方が多いので、飽きずに無理なくおいしく食べられる食事を目指していきたいと思っています。

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」!

