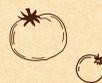




給食

Eatreat & KAGOME

自然を、おいしく、楽しく、



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？

コンテスト
対象商品！



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。
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

きりぼしナポリタン

メニュー考案 橋本 実可子さん 保育園



審査員のコメント

▶詳しいレシピは給食カゴメナビで

切干大根とトマトソースのアイデアが絶妙によかったです。切干大根は献立に加えたい食材ですので、レポートリー強化に期待のレシピとなりそうです。切干大根が少し硬く感じたため、使用業態により浸水時間を調整するとよいですね。

給食レシピとしての工夫点

切干大根といえば煮物のイメージですが、カルシウムなど成長期の子どもたちに摂取してほしい栄養素が含まれる食材でもあります。そんな切干大根を子どもたちに人気のあるナポリタンにアレンジして作りました。煮物にすると食感が軟らかくなる切干大根を炒めることにより歯ごたえも感じられ、咀嚼の回数も増えるので咀嚼力アップにつながるようになりました。ダイストマトソースはカレー粉を入れてコクを出し、子どもたちにも食べやすい味付けにしました。また大量調理でも対応できるように調味料は普段使っているものを使用しました。



ポイント！

トマトソースで子供に人気の味付けにアレンジ！

トマトソースと普段使っている調味料でできる！

B部門
トマトソースで
豆うまレシピ

トマト大豆パウンドケーキ

メニュー考案 榎谷 幸子さん 保育園



審査員のコメント

▶詳しいレシピは給食カゴメナビで

簡単なオペレーションにも関わらず、応募者コメントにあるよう豆が苦手な喫食者でも食べやすいパウンドケーキでした。おやつにトマトソースのアイデアもおもしろく、甘さの調整をすればさまざまなシーンで活用できそうです。多くの施設でお試しいただきたい内容でした。

給食レシピとしての工夫点

大豆は苦手な人でも食べやすいように蒸し大豆をフードプロセッサーでつぶし、そこにトマトソースを加えてあります。トマトソースを入れることで酸味もプラスされ、パウンドケーキの重たい感じも軽減されたおやつになるのではと考えました。



ポイント！

トマトソースの酸味で軽い味付けの仕上がりに！

おやつメニューにもトマトソースを活用！

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」!



今年も開催します、
「給食レシピコンテスト」!
応募は7月1日より!

