



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とトマトピューレーを使用した給食レシピコンテストを2023年に開催。グランプリ受賞者に、そのポイントインタビューしました。

トマトと鯖の炊き込みご飯

グランプリ



管理栄養士たちのコメント

オペレーションがスムーズでスタメンにぴったりなレシピです。ダイストマトソースのうま味が活かされていますね。焼いた鯖とトマトソースと合わせることで魚の臭みも軽減され、子供たちが食べやすい工夫も素晴らしいです。

ポイント!

たまねぎの甘味とダイストマトソースの塩味のバランスがよい!

限られた時間で調理する給食ではうま味やコクが出ているダイストマトソースは便利!

詳しいレシピは
こちらから



佐藤 麻純さん



外山 侑奈さん



杉山 沙和さん



戸川 結唯さん

株式会社スマイルリンク
ひだまり保育園 hagu

受賞者の声 私たちが考案したのは、子供が好きなご飯と苦手な野菜を組み合わせたメニューです。ダイストマトソースを選んだ理由はたまねぎの甘味とトマトソースの塩味のバランスがよくどんな料理にも使いやすいそうだったからです。

ダイストマトソースが鯖の臭みを抑えてくれ、お米と一緒に野菜も炊き込むことで子供でも食べやすい味に仕上げました。鯖も焼いた後に身をほぐして皮を取り除いてご飯に後混ぜすることで鯖と野菜のうま味をより感じられるように配慮しました。

実際に提供してみたところ、鯖がアクセントになっておいしい!

トマトやピーマンが苦手な子供も食べられた! 食べやすかった! という声をいただきました。今回は炊き込みにしましたが今後は見た目からも野菜だとわかったうえで食べてもらえるような調理や味付けを考えてみたいですね。

現在、園では給食に使う味噌を作ったり塩麹や甘酒を使った料理やお菓子などを提供したりして、子供たちの腸の調子を整え自然な甘味やうま味を感じ取ってもらいたいと思っておりますし、今後は子供たちが自分で野菜を育て、収穫し、調理し、食べるという取り組みにもトライしていきたいと思っています。

カゴメ賞 たららのトマト豆乳味噌ソース



古谷 千夏さん

更生保護法人鶴舞会 飛鳥病院

管理栄養士たちのコメント

トマトと味噌のバランスがよいソースです。トマトケチャップが入ることで多くの人に好まれる味付けになりますね。また、ソースを下にすることで白身魚の色が活かされており、給食に彩りを添える料理に仕上がっています。

ポイント!

トマトピューレーは少量使用でも味が決まる!

トマトの赤い鮮やかな色合いもしっかり出る!

詳しいレシピは
こちらから



イート賞 トマトオーロラスープ



三上 知佳さん

社会福祉法人千晶会太田の園

管理栄養士たちのコメント

トマトピューレーとシチュールーを使用したレシピは、作業工程が少なく、給食で作りやすいところが高評価でした。また、見た目もオシャレで食欲をそそりますね。生クリームをのせても沈まないため、幅広い現場で取り入れやすいです。

ポイント!

トマトピューレーはシンプルな味で使いやすい!

トマトのうま味があり、調理の時短にもつながる!

詳しいレシピは
こちらから



特別賞 トマト担々麺



石井 玲衣さん

NRE 大森弥生ハイツ

管理栄養士たちのコメント

本格的な味わいのスープなのに、簡単に作れるところが非常によかったです。ダイストマトソースをたっぷり使用しており、中華麺によく絡んで濃厚な味でした。彩りも鮮やかなので、人気のメニューになりそうですね。

ポイント!

ダイストマトソースの果肉感がよい!

味がしっかりしていて大量調理向き!

詳しいレシピは
こちらから



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

給食メニューもご紹介中!
「カゴメ業務用インスタグラム」!

