

第4回

# 給食 レシピ コンテスト

サイクルメニューに入る  
給食スタメンレシピ  
大募集!



レシピ応募期間

6.3(月) ▶ 8.15(木)

受賞するとこんなことが!

受賞レシピは公式サイトにてご紹介! 受賞者には豪華賞品プレゼントも!

指定食材を使って  
ご応募ください!



コンテスト詳細は、裏面もしくはこちらから  
<https://kgm-eiyoshi-nav.com/contest>  
(2024年のコンテスト情報は6/3公開予定)

# コンテスト概要

## テーマ

- 給食スタメンレシピ  
～普通の給食メニューに入れやすい、サイクルメニューに入るレシピ～

## 応募資格

- 給食施設に勤務している管理栄養士/栄養士  
※2名以上のチーム参加も可
- 栄養士養成校の学生  
※2名以上のチーム参加のみ

## 応募条件

- 指定食材(「カゴメダイストマトソース」または「カゴメトマトピューレー」)を使用した給食スタメンレシピであること
- オペレーションや栄養価などが給食にふさわしいこと
- レシピの対象業態(保育園・学校・高齢者施設・病院・事業所)を決めて応募すること  
※異なるレシピで複数レシピの応募可 ※主食・主菜・副菜・デザート等のジャンルは問いません

## 指定食材

- カゴメダイストマトソース、カゴメトマトピューレー (食材情報は下記参照)

## 表彰

- グランプリ/賞品:野菜生活ファームオリジナルグッズ詰め合わせ  
受賞者インタビュー (公式サイトおよび専門誌などに掲載)
- カゴメ賞 ●Eatreat賞など
- 施設(企業・大学)内グランプリについて  
●1施設(企業・大学)あたり3名(3レシピ)以上でご参加される場合、ご希望の方には施設内で応募されたレシピの中のグランプリを審査委員会にて選定し、総評を添えてご返却します。  
※1施設あたり応募者2名(2グループ)以下による複数レシピでのご応募は施設内グランプリ対象外とさせていただきます。予めご了承ください。 ※詳しくは公式サイトをご覧ください。

## コンテストの流れ

### step.1 レシピ応募

2024年6月3日(月)～8月15日(木)

※指定食材のサンプルはお取引卸店へお問い合わせください  
公式サイトからも申込できます  
(サンプル申込期間:2024年6月3日～7月16日)

レシピ応募フォームはこちら



### step.2 一次審査

書類審査…2024年8月下旬  
～9月上旬

### step.3 二次審査

WEB投票審査…2024年9月13日(金)  
～9月24日(火)  
調理審査…2024年9月中旬

### step.4 結果発表

2024年10月10日(木) トマトの日

## 指定食材情報

炒めた玉ねぎとダイスカットのトマト入り!  
軽い味つけなので汎用性が高い



原材料はトマトだけ!  
味つけされていないので料理のベースに広く活用



### カゴメダイストマトソース

原材料名: トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、  
砂糖、にんにく、食塩、香辛料/塩化カルシウム、クエン酸、(一部に大豆を含む)



栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	67kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	3.4g
炭水化物	7.8g
食塩相当量	0.6g

### カゴメトマトピューレー

原材料名: トマト(輸入)



栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	48kcal
たんぱく質	2.1g
脂質	0g
炭水化物	10.0g
食塩相当量	0.05g

## 第3回給食レシピコンテスト受賞者の声 (2023年開催)

グランプリ受賞

トマトと鯖の炊き込みご飯



株式会社スマイルリンク・ひだまり保育園hagu様

受賞者の声:ダイストマトソースで鯖の臭みを抑え、野菜と一緒に炊き込むことで子どもでも食べやすい味に仕上げました。実際に給食で提供すると、鯖がアクセントになっていておいしい! 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。

インタビューの詳細や受賞メニューのレシピは  
カゴメ業務用サイトで公開中!

