

みんなのアイデア大募集

ご好評につき
第2弾!

給食 レシピ コンテスト

レシピ応募期間

4/25(月) ~ 6/30(木)

サンプル応募期間

4/25(月) ~ 6/10(金)

カゴメトマトソース・
カゴメダイストマトソースを
ご提供します。



給食現場の管理栄養士・栄養士の皆さん、
昨年「掲載レシピが給食現場で活用しやすい」と好評だった
給食レシピコンテストの第二弾を開催します!

本年度の給食レシピコンテストでは、
カゴメのトマトソースを使った「定番メニューのアレンジレシピ」
または「お豆をもっとおいしく食べるレシピ」を募集します。

現場ならではのアイデアやポイントが詰まったレシピ、
現場で役立つレシピをお待ちしております!!

なお、本年度は将来管理栄養士・栄養士として羽ばたく
学生の皆さんのフレッシュなアイデアによる学生賞も新設!
学んだことを活かしてぜひレシピをお寄せください。

👑 グランプリ

賞品

商品券5万円 / 選べるカゴメ商品
受賞者インタビュー(カゴメHPおよび専門誌などに掲載)

👑 学生賞・特別賞 など ※各部門 共通

コンテスト詳細は、裏面もしくはこちらから
<https://kgm-contest.com/>
(4/25 コンテストサイト公開予定)



コンテスト概要

※両部門の応募も可能 ※商品サンプル：トマトソースは3kg、ダイストマトソースは1kgの商品をお届けします(常温)

A部門

定番メニューのアレンジで バリエーションを! トマトソースでアレンジレシピ

ハンバーグ、パスタ、スープなど、
定番メニューのアレンジをお待ちしております。



指定食材

- カゴメトマトソース or カゴメダイストマトソース(商品サンプル提供)

商品
サンプル



カゴメトマトソース 3kg
(裏ごしタイプ)

トマトのうま味と白ワインの風味を生かした
ピューレタイプのトマトソースです。

B部門

豆をもっと人気者に/ トマトソースで豆うまレシピ

カレー、シチュー、サラダなど、お豆をおいしく
食べられるレシピをお待ちしております。



指定食材

- カゴメトマトソース or カゴメダイストマトソース(商品サンプル提供)
- 豆類(豆の種類、形態など条件なし / 商品サンプル提供なし)

商品
サンプル



カゴメダイストマトソース 1kg
(トマトの固形感あり)

完熟したトマトをたっぷり使用し
炒めたたまねぎの甘みがあるトマトソースです。

応募資格

- 給食施設に勤務経験のある管理栄養士/栄養士 ●給食施設(管理栄養士/栄養士を含む複数人での応募可能)
- 栄養士養成校の学生 ※個人名でも施設名の応募でも可
※施設や会社単位での複数応募も歓迎します。ご希望いただきましたら特典として施設や会社単位でのランキングをつけて
お返しします。応募については、事務局までお問い合わせください。

審査基準

食べやすさ

レシピと対象業態がマッチし、
喫食者が食べやすいか

作りやすさ

定番のアレンジメニューとして
現場で作りやすく、取り入れやすいか

見栄え

食欲をそそる見た目や彩りか

表彰内容

- A部門・B部門 共通
- グランプリ 賞品: 商品券5万円 / 選べるカゴメ商品 / 受賞者インタビュー(カゴメHPおよび専門誌などに掲載)
 - 学生賞 ●特別賞 など

コンテストの流れ

※コンテスト詳細はホームページにてご確認ください。

サンプル応募

4月25日(月)～6月10日(金) カゴメトマトソース・カゴメダイストマトソースをご提供
ご応募くださった皆様に、「カゴメトマトソース3kg」「カゴメダイストマトソース1kg」をお送りします。
※商品は常温商品になります

サンプル応募は
こちらから



レシピ応募

4月25日(月)～6月30日(木) カゴメ 給食レシピコンテスト

給食レシピコンテストサイト内の応募フォームまたは応募用Excel用紙にて、料理写真2枚を添えてご送付ください。
詳しくは給食レシピコンテストサイトをご覧ください。
※ご応募いただいたレシピは7月1日(金)以降、給食レシピコンテストサイト内で順次ご紹介させていただきます。

一次審査

書類審査【7月中旬頃】

給食レシピコンテスト審査委員会が厳正に審査したうえで、二次審査に進むレシピを選出します。

二次審査

一般Web投票審査【7月30日(土)～8月12日(金)】& 調理審査

給食レシピコンテストサイト上での一般Web投票審査と給食レシピコンテスト審査委員会による調理審査により、
グランプリ及び各賞を決定!

結果発表 (WEB)

8月26日(金) 給食レシピコンテストサイトにて発表

[参考]

昨年の受賞メニュー

昨年のテーマ

カゴメのトマトソースを使って、
給食現場の作業効率が
UPするレシピ

現場で使えるメニューが集まり、
多くの事業所から
「給食現場で活用しやすい!」
との声が寄せられました。

カゴメ賞



揚げサバのトマト煮

グランプリ



ごろっと野菜のミートうどん

Eatreat賞



簡単スパイシートマトチキン