

「トマト新聞 6月号」保育園版

東海市制50周年記念事業
トマトde健康づくりイベント開催！！
皆さん、ぜひイベントに遊びに来てくださいね！！

トマトを使った料理・スイーツがたくさん登場！
皆さんぜひフェスティバルにご参加ください！
参加店舗は6月下旬に東海市HPに掲載予定！



トマトde健康づくりイベント

開催日 7月6日全
時間 10:00~15:00
会場 太田川駅前イベント広場

会場でクイズラリーを開催!!

東海市内各店舗では「トマトde健康づくり」
トマトジュースのでる窓口
健康チェックブース
トマトすくい

物産・飲食ブース
東海西園及緑の生活による七夕ゲームブース
トマトde健康プロジェクトPRブース
トマトde健康フェスティバルトマト飲食PR

その他イベントもたくさん!

主催：東海市 トマトde健康づくりイベント実行委員会



トマトから始まる健康づくり
トマトde健康フェスティバル

期間 7月1日▶8月31日
令和元年

トマトの味・トマトスイーツ
食べ歩きもできるの!

なんと! スタンプ4個集めたら
オリジナルタオル
もらえちゃう!

10名様に
トマトジュース1箱分プレゼント!

東海市 KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME KAGOME

7月号はトマトde健康レシピコンテストを実施します！お楽しみに！

6月10日のトマトメニュー 「ミートボールのトマト煮」



【作り方】

1. 鍋にサラダ油をしき、（焦がさないように）玉ねぎを炒める。
2. 1に調味料（A）を入れて一煮立ちさせたら、ミートボールを加えて、とろりとなるまで中火で煮込み、生トマト、グリーンピースを加えて塩、胡椒で味を調える。

【材料】 4人分

ミートボール	-----	5個×4	※今回は既製品を使用しました
生トマト	-----	1個	1cm角切り
玉ねぎ	-----	1個	みじん切り
グリーンピース（冷凍）	-----	12g	
洋風スープの素	-----	1個	
水	-----	100ml~	
トマトカット缶	-----	100ml	
トマトピューレ	-----	大さじ2	
トマトケチャップ	-----	大さじ2	
ウスターソース	-----	大さじ1強	
塩・胡椒	-----	適宜	
サラダ油	-----	適宜	

A {

パンに千切りキャベツをはさんで、ミートボールをのせてもGOOD！
残ったソースはごはんを加えて、ケチャップライスにリメイク♪

