

とまと記念館について

とまと記念館は、東海市の名誉市民でありカゴメ株式会社の創業者である蟹江一太郎氏が、トマト栽培に着手した場所です。



当館では、東海市食生活改善推進員と管理栄養士が中心となり、トマトにこだわった健康ランチの提供をとおして、市民の皆さんの健康づくりを推進しています。

- 場 所 東海市荒尾町大城10番地
- 営業日時 毎週木・金・土曜日 午前11時～午後2時
1部：午前11時～午後0時10分
2部：午後0時15分～2時

※事前予約制です。毎週水～土曜日の午前9時～11時、午後2時～4時に受け付けています。

とまと記念館：052-717-5533



その他詳細については市のHPをご覧ください！

6月10日のトマトメニュー 「トマト入りツナカレー」



【材料】

- カットトマト……………200g
- ブロッコリー……………1/2個（小房に分けて下ゆで）
- 玉ねぎ……………中2個（2cmの角切り）
- にんじん……………1本（3cmのいちよう切り）
- シーチキン缶……………1缶
- スライスチーズ……………2枚（お好みで）
- サラダ油……………適量
- 塩・こしょう……………少々（お好みで）
- カレールウ……………4かけ
- 精白米……………4人分



1. サラダ油を熱しにんじん、玉ねぎを炒め、軽く塩・こしょうをし、油がなじんだところで適量の水を加え煮る。
2. 野菜がやわらかくなってきたらあくをとり、シーチキン、カットトマト、カレールウを加え、コトコトと煮込む。
※煮込むとき焦がさないように注意してください！
3. 茹でたブロッコリーと適当な大きさに切ったスライスチーズを入れ軽く混ぜ合わせる。
4. 皿にご飯を盛りカレールウをかけます。

シーチキンを使った短時間でできる彩りの良い、子どもの好きなカレーライスです。
お肉やかぼちゃ、なす、とうもろこしを使えば夏野菜カレーに早変わり♪