

## トマト給食コンテスト 表彰式が行われました！！



2016年11月10日（木）  
東海市役所にて  
**鈴木市長**から表彰されました！

**おめでとう！**

緑陽小学校5年 早川知輝さん  
上野中学校2年 立川花帆さん

## 寒い冬は 鍋であったまろう！



**おみくじトマト鍋！**

ウィンナーの先に具材をつけてどれがあたるかな？



スープが野菜なんだね！

**6** トマト  
**個分** 使用



## 12月9日のトマトメニュー「ペンネのトマト煮」



### 【材料】 4人分

ペンネ	50 g	A	カットトマト	50 g
鶏肉	120 g		トマトケチャップ	40 g
玉ねぎ	160 g		ウスターソース	大さじ1/2
にんじん	60 g		洋風だし	小さじ1
エリンギ	40 g		砂糖	大さじ1/2
むき枝豆	20 g		ローリエ	少々
にんにく	少々		塩・こしょう	少々
オリーブ油	小さじ1/2		片栗粉	小さじ1/2
			水	160 c c

### 【作り方】

1. 鶏肉は一口大、玉ねぎは薄切り、にんじん、エリンギは短冊切り、にんにくはみじん切り、枝豆とペンネは茹でておく。
2. オリーブ油を熱し、にんにくを入れ香りが出てきたら、鶏肉、玉ねぎ、にんじんを入れ炒め、火が通ったらエリンギを入れて炒める。
3. 調味料Aと水を加え、軽く煮詰めて、塩・こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉で少しとろみをつける。
4. ③に茹でた枝豆とペンネを加え絡ませる。

ペンネとトマトソースは相性抜群！家で作るときはチーズを入れてみてもおいしい！