

**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
鍋であったまるう!**



おみくじトマト鍋!

ウィンナーの先に食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	50g	A	カットトマト	50g
鶏肉	120g		トマトケチャップ	40g
玉ねぎ	160g		ウスターソース	大さじ1/2
にんじん	60g		洋風だし	小さじ1
エリンギ	40g		砂糖	大さじ1/2
むき枝豆	20g		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	160cc

【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！家で作る時はチーズを入れてみてもおいしい！