

トマト給食コンテスト表彰式

トマト給食コンテストとは市内の小中学生に「自分が食べたいトマト給食」を考えてもらい、優秀賞に選ばれた2作品をトマト給食として提供するものです。



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
鍋であつたまろう!



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個分使用



12月9日のトマトメニュー 「洋風おでん」



【材料】 4人分

ウィンナー 8本	だし汁 1000cc
茹で卵 4個	固形コンソメの素 2個
ミニトマト 12個	しょうゆ 小さじ1
大根 4個 (50g)	塩 少々
じゃがいも (小) 2個		
にんじん (小) 1本		



【作り方】

1. 大根は皮をむいて2cm厚さの輪切りにして下茹でする。じゃがいもは皮をむいて半分に切り、にんじんは4等分にする。卵は茹でて殻をむいておく。
2. だし汁に下茹でした大根とにんじんを入れ、野菜が煮えたらコンソメの素、しょうゆを加える。
3. ②に茹で卵、ウィンナー、じゃがいもを入れ、アクを取りながらさらに煮込む。
4. 具材に味がしみこんだらヘタを取ったミニトマトを加え、一煮立ちさせ、最後に塩で味を調える。

具材がなくなったら、カレー粉を入れてキャベツと溶き卵で美味しいスープに!
茹でたビーフンを入れて煮込むと主食代わりにもなります!