

新入生のみなさん！  
ようこそ！

# -カゴメ創業の地 東海市-



2014年4月10日に締結した  
「トマトde健康まちづくり協定」に基づき、  
東海市とカゴメ（株）が連携して  
「トマトde健康プロジェクト」を  
推進しています。



## 「東海市トマトで健康づくり条例」ってなに？

「東海市トマトで健康づくり条例」は、市民の健康づくりに対する意識向上と健康の増進に寄与することを目的として2014年9月30日に制定されました。

### ○毎月10日はトマトの日

トマトを活用した健康づくりに関する市民の関心及び理解を深めるために毎月10日を「トマトの日」と定めており、給食でもトマトを使ったメニューとしています。

### ○トマトジュースで乾杯

市民の健康的な食生活に向けた意識の高揚を図るため「トマトジュースによる乾杯」を推奨すると定めており、トマトジュースのでる蛇口などを活用して楽しく健康づくりを盛り上げています。



## 4月11日のトマトメニュー「スラッピージョー」



### 【材料（4人分）】

豚ひき肉	.....	100g
玉ねぎ	.....	120g
ピーマン	.....	20g
マッシュルーム	.....	40g
サラダ油	.....	適量
トマトケチャップ	..	大さじ1強
トマト缶（ダイス）	..	大さじ1強

A	洋風だしの素	.....	小さじ1
	ウスターソース	.....	大さじ1
	砂糖	.....	大さじ1
	乾燥パン粉	.....	大さじ2
	塩	.....	適量
	こしょう	.....	適量



### 【作り方】

- ① 玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームはみじん切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を入れて熱し豚ひき肉を炒め、火が通ったら玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームの順に入れて炒める。
- ③ トマト缶、ケチャップ、調味料Aを加え、弱火で炒める。
- ④ パン粉をふり入れよく炒める。塩、こしょうで味を整えたら出来上がり。

トマト缶の代わりに、生のトマトを角切にして入れても良いです。

スラッピージョーは、ミートソースのような料理です。パンにはさむと、食べ応えのあるサンドイッチになります。

