

Tomato de festival
第8回
トマトde健康
フェスティバル
トマトから始まる健康づくり

期間 7月1日・8月31日
令和4年

なんと!
スタンプ4個集めたら
オリジナルポーチ
どちらか1つもらえちゃう!

さらに!
Wチャンス! 抽選で
トマトジュース1年分を
5名様にプレゼント!

カゴメ製品
詰め合わせセット
(2,500円相当)を50名様に
プレゼント!

今年も実施! トマトde健康 フェスティバル

景品交換場所

しあわせ村(健康推進課)

平日 午前8時30分から午後5時15分まで
土日祝日は交換不可

商工センター(東海商工会議所)

平日 午前9時から午後5時まで
土日祝日は交換不可

観光物産プラザ(まちづくり東海)

平日 午前10時から午後7時まで
土日祝 午前9時から午後7時まで
休館日は、毎月第2火曜日

スタンプラリー達成者は、スタンプを集めた台紙を交換場所に持参してオリジナルポーチと交換してください。
引き換え期間は、7月1日(金)から9月9日(金)までですが無くなり次第終了となります。

参加店舗は、6月下旬に東海市HPに掲載します!

6月10日のトマトメニュー 「ミートボールのトマト煮」



【材料(4人分)】

- ミートボール……………5個×4
- ※今回は既製品を使用しました
- 生トマト……………1個(1cm角切り)
- 玉ねぎ……………1個(みじん切り)
- グリーンピース(冷凍) ……12g

- A {
- 洋風スープの素……………1個
 - 水……………100ml～
 - トマトカット缶……………100ml
 - トマトピューレ……………大さじ2
 - トマトケチャップ……………大さじ2
 - ウスターソース……………大さじ1強
 - 塩・胡椒……………適宜
 - サラダ油……………適宜

【作り方】

- ① 鍋にサラダ油をしき、(焦がさないように)玉ねぎを炒める。
- ② ①に調味料(A)を入れて一煮立ちさせたら、ミートボールを加えて、とろりとなるまで中火で煮込み、生トマト、グリーンピースを加えて塩、胡椒で味を調える。

パンに千切りキャベツをはさんで、ミートボールをのせてもGOOD!
残ったソースはごはんを加えて、ケチャップライスにリメイク♪