

# トマト給食コンテスト表彰式



トマト給食コンテスト表彰式では、優秀賞受賞者が花田市長から表彰され、カゴメ株式会社 執行役員 名古屋支店長 河原さんから記念品が贈呈されました。

なお、優秀賞を受賞した、中野太晴さんの「野菜たっぷりトマちゃんぽん」は令和5年1月のトマト給食で提供されますので、みなさん楽しみにして下さい！

## 12月9日のトマトメニュー「トマトチャウダー」



### 材料 4人分

鶏肉.....40g  
 トマト缶(ダイス)・・・80g  
 いか.....20g  
 むきえび.....20g  
 にんじん.....30g  
 玉ねぎ.....140g  
 エリンギ.....20g  
 コーン缶クリーム・・60g

牛乳.....150g  
 生クリーム.....20g  
 ホワートルウ.....25g  
 洋風だしの素・・・小さじ1  
 白ワイン.....小さじ1  
 塩こしょう.....少々  
 パセリ(乾燥).....少々  
 鶏ガラスープ.....300cc  
 油.....適量

### 作り方

1. 鶏肉は一口大、にんじんとエリンギは短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. 油を温めた鍋で、鶏肉を炒める。
3. 肉に火が通ったら、にんじん、たまねぎ、塩こしょうを入れ、炒める。
4. 鍋に鶏ガラスープ、トマト、えび、いか、エリンギ、コーン缶、洋風だしを入れ、煮込む。
5. 牛乳、ホワートルウ、白ワインを入れる。
6. ルウが溶けたら、生クリーム、パセリを加えて仕上げる。

トマトと海鮮を組み合わせました。  
 とろみのある具だくさんのスープを飲んで、体を温めましょう。

