

トマト給食コンテスト結果発表！

優秀賞

いわしのフリール かりっとアレートウたっぷりトマトのソース
加木屋中学校3年 竹岡佑実子さん



●受賞の理由

いわしをおいしく食べるために、から揚げにしてトマトソースをかけるというアイデアがよく、トマトが上手に活用されていた。給食では和食の献立で提供することが多いいわしを洋風のフリールで提供することで、いわしのイメージが変わり児童生徒が食べやすい料理となるので、新メニューとして取り入れたい。

入賞5作品



野菜たっぷり
トマトビビンバ

加木屋小学校5年
古庄岳道さん



チーズトマトツポギ

加木屋中学校3年
濱野暁大さん



いろいろミンチ
トマト炒め

三ツ池小学校2年
島崎心香さん



トマト入り
栄養たっぷりコギ

緑陽小学校6年
榊原和里さん



トマト焼きそば

渡内小学校3年
後藤晴弘さん

11月10日のトマトメニュー



トマトチーズグラタン



材料(4人分)

A {	合い挽き肉	120g
	たまねぎ(2cmの薄切り)	120g
	にんじん(短めの千切り)	40g
	マッシュルーム缶	40g
	にんにく(みじん切り)	0.4g
	洋風スープの素	4g
	トマト缶	120g
	ケチャップ	20g
	デミグラスソース	20g
	水	120g
	塩こしょう	適量
	マカロニ(茹でておく)	80g
	サラダチーズ	20g
	パン粉	適量
サラダ油	12g	

作り方

1. 合い挽き肉を炒め、色が変わったら野菜を加えて炒める。
2. 1にAを加えて煮込む。
塩こしょうで味を調べ、マカロニとサラダチーズを加える。
3. 耐熱皿に2のミートソースをかけて上にパン粉をトッピングしてサラダ油を掛け、焦げ目がつくまでオーブンで焼く。



トマトメニューはクックパッドの東海市公式キッチンからもご覧いただけます。

