

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 名古屋支店長 伊藤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、**竹岡佑実子**さんの「**いわしのフリール かりっとアレトウたっぷり トマトのソース**」は令和6年2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ください！

12月8日のトマトメニュー「ミートボールのトマト煮込み」



材料 4人分

- | | | |
|---------------------|---|-------------------|
| ミートボール……………5個×4 | A | 洋風スープの素……………1個 |
| ※今回は既製品を使用しました | | 水……………100ml～ |
| 生トマト……………1個(1cm角切り) | | トマトカット缶……………100ml |
| 玉ねぎ……………1個(みじん切り) | | トマトピューレ……………大さじ2 |
| グリンピース (冷凍) ……12g | | 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



- 鍋にサラダ油をしき、(焦がさないように) 玉ねぎを炒める。
- 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、グリンピースを加えて塩、胡椒で味を調える。

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ご覧いただけます。
[東海市の公式キッチン【クックパッド】簡単おいしいみんなのレシピが389万品\(cookpad.com\)](http://cookpad.com)

パンに千切りキャベツをはさんで、ミートボールのをせても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♪