

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 かりっとアレートウたっぷり 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「マーボー豆腐」



材料 4人分

- 豚ひき肉.....120g
- 乾燥大豆ミート(ミンチ).....12g
- 豆腐.....300g
- 玉ねぎ.....150g
- にんじん.....40g
- ねぎ.....40g
- しょうが.....1片
- にんにく.....1片
- トマト缶(ダイス).....40g

- A {
- 赤みそ.....大さじ1
 - 砂糖.....大さじ1
 - 酒.....小さじ1
 - しょうゆ.....小さじ1弱
 - トマトケチャップ.....小さじ1
 - コチュジャン.....少々
 - 豆板醤.....少々
 - オイスターソース.....小さじ1/2
 - 中華だし.....小さじ1
 - 片栗粉.....大さじ1
 - 水.....140cc
 - サラダ油.....適量

作り方



- ① 豆腐はさいの目切り、玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切り、ねぎは小口切り、しょうがとにんにくはおろしておく。
- ② 鍋にサラダ油を入れ熱し、にんにく、しょうが、ひき肉を入れて炒める。
- ③ ②に玉ねぎ、にんじんを加えて炒め、水、トマト缶、豆腐を入れて蒸し煮にする。
- ④ 大豆ミートとAの調味料を加えて煮る。
- ⑤ 火が通ったら、水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、ねぎを加えて仕上げる。

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もご覧いただけます。
[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)

子どもたちに人気の定番給食のひとつです。東海市の給食のマーボー豆腐はいつもトマト入りです。