

トマト給食コンテスト表彰式



市内の小中学生を対象にトマト給食のレシピを募集するトマト給食コンテストを開催し、表彰式をおこないました。

優秀賞を受賞した島崎心香さん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。



「トマトマト甘酢唐揚げ」

12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

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

A { 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え、マカロニとサラダチーズを加える。
- ③ 耐熱皿に②を入れてパン粉をのせ、上からサラダ油をかけて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。
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)

