

## トマト給食コンテスト表彰式



優秀賞

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、島崎心香さんの「**トマトマト甘酢唐揚げ**」は、令和8年2月10日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10日のトマトメニュー トマトポークチャップ

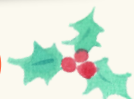


### 材料 4人分

豚もも肉(薄切り).....160g  
酒.....小さじ1  
玉ねぎ.....80g  
ピーマン.....30g  
エリンギ.....30g  
オリーブ油.....適量  
にんにく.....1/4片  
塩.....少々  
こしょう.....少々  
トマト缶(ダイス).....40g

A { トマトケチャップ.....大さじ2  
ソース.....小さじ1  
砂糖.....小さじ1  
洋風だし.....小さじ1/2  
片栗粉.....小さじ1  
水.....小さじ2

### 作り方



- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。にんにくはみじん切り、玉ねぎはくし切り、エリンギは短冊切り、ピーマンは細切りにする。
- ②鍋にオリーブ油を熱し、にんにくを入れ香りが出てきたら、豚肉・酒を入れほぐし炒め、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ③エリンギ・ピーマンを入れて炒める。
- ④トマト缶と調味料Aを加え、玉ねぎがやわらかくなるまで煮つめて、塩・こしょうで味を整える。
- ⑤水溶き片栗粉でとろみをつける。

トマトと豚肉の相性がよく、おいしく食べられます。



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 \(cookpad.com\)](https://cookpad.com)

