トマトde健康
東海市＆カゴメ

～毎月10日は トマトの日～

「トマト新聞　11月号」

Season13

保育園版

トマト給食コンテスト 結果発表！

優秀賞

トマトと八丁味噌のカラフルそぼろ丼

加木屋南小学校５年
田口　大晴さん



入賞

トマ豚坦坦風ラーメン

加木屋中学校１年
安江　巧隼さん



入賞

トマトひじきのカラフル甘辛煮

加木屋南小学校３年
田口　陽汰さん



入賞

野菜たっぷりトマトカレーうどん

名和小学校５年
平野　天梨さん



入賞

トマトみそチキンシチュー

加木屋中学校３年
大和　愛依さん



入賞

冷製ねばねばくるくるパスタ

横須賀小学校４年
鯉江　潤さん



たくさんのご応募ありがとうございました！！

11月10日のトマトメニュー

ミートボールと野菜のトマト煮込み



材料(4人分)

ミートボール・・・・・・・・・・12個
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・80g(5㎜幅の薄切り)
マッシュルーム缶・・・・・・・40g
冷凍カットポテト・・・・・・・100g
トマトカット缶・・・・・・・・・60g
トマトピューレー・・・・・・・・大さじ2
A
- 洋風スープの素・・・・・・・1個
- トマトケチャップ・・・・・・・・大さじ2
- ウスターソース・・・・・・・・・大さじ1

サラダ油・・・・・・・・・・・・・ 適宜

作り方

① 冷凍カットポテトを油で揚げる。
② 鍋にサラダ油を熱し、焦がさないように玉ねぎを炒める。
③ ②にミートボール、マッシュルーム、トマト缶、トマトピューレ、Aを加え、ふたをして中火で煮込む。
④ 最後に揚げたポテトを③に加え、混ぜ合わせる。

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)

発行年月：2026年11月　発行所：カゴメ株式会社　問い合わせ先：052-951-3581