

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2作品の受賞者が星川副市長から表彰され、カゴメ名古屋支店長河原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、古庄岳道さんの「トマトキーマカレーうどん」は令和4年1月、若松暖和さんの「チキンソテーのさっぱりトマトソース」は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10日のトマトメニュー「ミートソース」



【材料 4人分】

豚ひき肉……120g
 玉ねぎ……220g
 にんじん……60g
 グリンピース…20g



A

ウスターソース…小さじ1
 しょうゆ……小さじ1/2
 砂糖……小さじ1
 トマトケチャップ…40g
 デミグラスソース…大さじ1
 ハヤシルウ……20g
 トマトピューレ…50g
 洋風だしの素……小さじ1

赤ワイン…小さじ1
 にんにく…1/2片
 ローリエ…少々
 塩 ……少々
 こしょう…少々
 サラダ油…適量
 片栗粉…大さじ1
 水………260g

【作り方】

- ① にんにくはみじん切り、にんじんは短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を入れ熱し、にんにくを入れ香りが出てきたら、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじんを入れ炒める。
- ③ 塩・こしょう・ローリエを入れ、さらに炒める。
- ④ 水を加えてあく取りをしながら煮る。
- ⑤ グリンピース、Aの調味料を入れて煮込み、味を調える。
- ⑥ 水溶き片栗粉でとろみをつけ、赤ワインを入れて仕上げる。

子どもたちに大人気の定番メニューです。ほどよいトマトの酸味が食欲をUPさせます。

