

トマト給食コンテスト結果発表!

優秀賞



優秀賞



チキンソテーの
さっぱりトマトソース
加木屋中学校2年 若松暖和さん

トマトキーマカレーうどん
加木屋小学校3年 古庄岳道さん

入賞5作品



トマトクリーム
チャウダー in 甘酒
上野中学校3年
中村航さん

さっぱり
トマトサンラータン
加木屋小学校3年
稲葉彩実さん

トマト肉じゃが
三ツ池小学校2年
千葉優衣佳さん

トマト入り
カレー風味春巻き
横須賀小学校5年
中野航太郎さん

トマトぎゅうにゅう
加木屋小学校3年
濱野結迅さん

受賞の理由

チキンソテーのさっぱりトマトソース…… トマトがたっぷり使われたソースと鶏肉の相性が良く、食欲をそそりそう!

トマトキーマカレーうどん …………… にんじんやピーマンなどの野菜をカレーや麺と組み合わせると食べやすそう!



11月10日のトマトメニュー 「ミネストロンスープ」



【材料】4人分

ベーコン	----- 4枚	(1cm幅千切り)	洋風スープの素	--1個
玉ねぎ	----- 大1/2個	(1cm角切り)	水	----- 600ml
人参	----- 1/2本	(1cm角切り)	塩・こしょう	---- 適量
キャベツ	----- 4枚	(ざく切り)	サラダ油	----- 適量
大豆(水煮)	----- 1/2缶			
トマトホール缶	--100g			

【作り方】

1. 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、キャベツ、人参、ベーコンを炒める。
2. 水と洋風スープの素、大豆(水煮)とトマトホール缶を加えて、野菜が軟らかくなるまで煮る。
3. 塩・こしょうで味を整える。

トマト缶の代わりにトマトとトマトジュースを使用してもOK。
スープにご飯やチーズを加えてリゾット風にしても美味しいです。

