

トマト給食コンテスト結果発表!

優秀賞



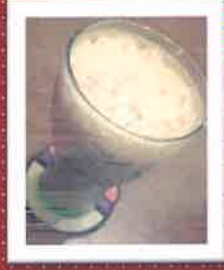
優秀賞



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
稲葉彩美さん

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

トマトぎょうにゅう
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 「ペンネのトマト煮」



【材料 4人分】

ペンネ……………70g
豚ひき肉……………100g
にんじん……………40g
玉ねぎ……………140g
セロリー……………10g
ピーマン……………20g
エリンギ……………30g
にんにく……………少々
オリーブ油……………小さじ1

A { トマト缶 (ダイス) ……100g
トマトケチャップ……………60g
ウスターソース……………大さじ1/2
赤ワイン……………小さじ1
洋風だし……………小さじ1
砂糖……………大さじ1/2
ローリエ……………少々
塩・こしょう……………少々
片栗粉……………小さじ1/2
水……………100cc

ペンネとトマトソースは
相性抜群です。
家で作るときはチーズを
入れてもいいですね！

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切り、にんじんとエリンギは短冊切り、セロリーは5mm幅、ピーマンは粗みじん切り、にんにくはみじん切りにしておく。ペンネは固めにゆでておく。
- ②鍋にオリーブ油を入れて熱し、にんにくを入れ香りが出てきたら、豚ひき肉とローリエを炒める。
- ③火が通ったら玉ねぎ、にんじん、セロリーを入れ、火が通ったらエリンギ、ピーマンを入れて炒める。
- ④調味料Aと水を加え煮こみ、ペンネを加え混ぜる。
- ⑤塩・こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉で少しとろみをつけたら完成。

