

トマト給食コンテスト結果発表!

優秀賞



トマトの洋風あんかけ焼きそば
三ツ池小学校6年 中村綾さん

優秀賞



トマト入りカレーピラフ
緑陽小学校3年 黒木美紗さん

入賞5作品



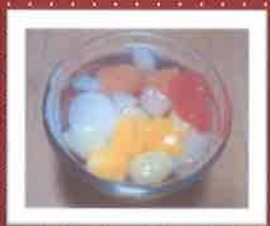
★
うどんトマト
チーズ揚げ
明倫小学校3年
福本琴菜さん



★
トマトたっぷり
きんちゃく
平洲小学校4年
木下愛望さん



★
トマト
カルボナーラ
船島小学校5年
坪井健太郎さん



★
トマトの
白玉ポンチ
名和中学校2年
梅木田美優さん



★
カブレーゼの
あぶらあげの
包み焼き
名和中学校2年
早川菜々穂さん

＜受賞の理由＞

「トマトの洋風あんかけ焼きそば」…トマトをたくさん使ったあんかけソースを
麺と一緒に食べると美味しそう!

「トマト入りカレーピラフ」…彩りが良くカレー味のため、
トマトが苦手な子でも食べられそう!



11月9日のトマトメニュー 「ポークトマトシチュー」



【材料】 4人分

豚もも肉	-----	60g	ハヤシルウ	-----	35g	
にんじん	-----	40g	トマト缶 (ダイス)	-----	80g	
玉ねぎ	-----	160g	A {	トマトケチャップ	-----	大さじ2
じゃが芋	-----	100g		ウスターソース	-----	小さじ2
ふなしめじ	-----	30g		洋風だし	-----	大さじ1/2
グリーンピース	-----	20g		赤ワイン	-----	小さじ1
にんにく	-----	1/2片	ローリエ	-----	1枚	
オリーブ油	-----	適量	塩・こしょう	-----	少々	
			水	-----	300cc	

トマトの風味を生かした
ポークシチューだよ!
給食で食べられるのは
東海市だけ♪



【作り方】

1. 豚もも肉は一口大に切る。にんじんはいちょう切り、じゃが芋はさいの目切り、玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、ふなしめじは石づきをとり小房に分ける。
2. 鍋にオリーブ油とにんにくを入れ、豚もも肉をほぐし炒める。
3. にんじん、玉ねぎを加え炒める。
4. 塩、こしょうをふり入れ、さらに炒める。
5. じゃが芋、ふなしめじ、ローリエ、水を加えてアクとりしながら煮る。
6. トマト缶、Aの調味料、ハヤシルウを入れて煮込み、味を調える。
7. グリーンピースを加えて煮て、赤ワインを入れて仕上げる。