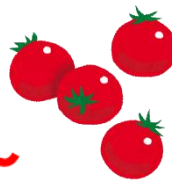


# トマト検定

～全問正解でトマト博士！！～



今年1年の  
おさらいよ♪  
がんばって  
正解してね!



Q1. トマトジュースやケチャップなどに使われるトマトは何系のトマト?

- ①ピンク系 ②赤系 ③黄系 (トマト新聞5月号より)

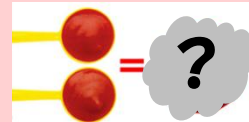


Q2. うらごしたトマトに糖類、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料を加えて作る加工品は?

- ①トマトジュース ②トマトケチャップ ③トマトピューレ (トマト新聞6月号より)

Q3. ケチャップ大さじ2杯には、トマト何個分が使われているでしょう?

- ①半分 ②1個分 ③2個分 (トマト新聞7月号より)



Q4. トマトの赤い色の名前は何というでしょう?

- ①リコピン ②トマピン ③テコピン (トマト新聞10月号より)



Q5. 世界で一番トマトを食べている国はどこでしょう?

- ①イタリア ②日本 ③リビア (トマト新聞11月号より)



③03 ①40 ②30 ②20 ②10:2景

## 3月10日のトマトメニュー 「白身魚フライのトマトソースかけ」



淡白な白身魚も

トマトソースでおいしく食べられます!

### 【作り方】

- ①白身魚フライを油で揚げる。
- ②玉ねぎは薄切りにし、フライパンにサラダ油を熱し軽く炒め、調味料、トマト缶を加えて煮る。
- ③水溶きコーンスターチでとろみをつけ、揚げた白身魚フライにかける。

### 【材料】4人分

- 白身魚フライ(ホキなど)…4切れ  
揚げ油…適量  
サラダ油…小さじ1  
玉ねぎ…20g  
トマト缶(ダイス)…60g  
ウスターソース…小さじ1・1/2  
濃口醤油…小さじ1/2  
三温糖…小さじ2  
コーンスターチ…2g  
水…大さじ1

# 「トマトde健康プロジェクト」が 様々なお店に広がってきています！

## ①アミカ東海名和店に 「トマトde健康プロジェクト」コーナー登場



「トマトde健康プロジェクト」コーナーでは、様々なトマトを使った調味料やジュースが販売されています。

店名	アミカ東海名和店
住所 電話	東海市名和町二番割中 62-2 052-689-3888
営業時間	9:30~20:00



## ②パスタデココ東海富貴ノ台店に 「トマトde豚しょうが〜あんかけスパ〜」登場

10月25日、東海市制45周年イベントとして開催された、「市民トマトde健康レシピコンテスト」での「銀賞」受賞メニュー「トマトde豚しょうが焼き」をスパゲティにアレンジしたメニューが3月10日より外食メニュー化されます。

トマト・お野菜たっぷり！生姜が効いていて、さっぱり旨辛、くせになる味わいです。



3/10~



受賞メニュー



店名	パスタデココ東海富貴ノ台店		
住所 電話	東海市富貴ノ台5-228ベルコリーヌ富貴ノ台1F 052-689-2557		
営業時間	11:00~22:00 (定休日なし)		
メニュー	トマトde豚しょうが〜あんかけスパ〜	価格	830円 (税込)



市役所・中央図書館より北側