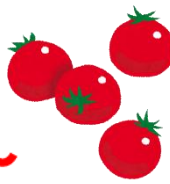


トマト検定

～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)



③ 053 ① 041 ② 032 ② 022 ② 012 ② 009

3月10日のトマトメニュー 「ベーコンと野菜のトマトスープ」



【材料】4人分

ベーコン・・・4枚 5mm幅の織切り
白菜(小玉)・・・1/8玉
にんじん・・・中1/2本 いちょう切り
生トマト・・・1個 角切り
トマトカット(缶)・・・1カップ
水・・・4カップ
サラダ油・・・少々
生椎茸・・・2枚 織切り
洋風スープの素・・・1かけ
塩・・・適宜 胡椒・・・適宜

【作り方】

- ①鍋にサラダ油をひき、ベーコンを炒めたら、にんじん、生椎茸、水、洋風スープの素を入れて煮る。
 - ②にんじんが柔らかくなったら、白菜、カットトマトを入れ、さらに煮込む。
 - ③最後に生トマトを加えて、塩・胡椒で味を調える。
- ・ **パスタをゆでてスープとあわせれば、スープパスタの出来上がり♪**
 - ・ **スープにごはんを入れて汁気がなくなったらチーズを入れてリセットに!**



「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