

歴代トマト給食人気ランキング発表！

>調査期間：平成10月20日～11月9日まで
>調査方法：市内小学5年生、中学2年生の各学校1クラス抽出して実施
>集計数：小学校388人、中学校404人

小学校



No.1 平成27年 5月メニュー	No.2 平成27年 4月メニュー	No.3 平成26年 11月メニュー	No.4 平成27年 7月メニュー
			
チキンライス	ナポリタン	トマトのハヤシライス	トマトゼリーポンチ

中学校



No.1 平成27年 4月メニュー	No.2 平成27年 5月メニュー	No.3 平成26年 11月メニュー	No.4 平成27年 10月メニュー
			
ナポリタン	チキンライス	トマトのハヤシライス	ミートボールのトマト煮

2月10日のトマトメニュー 「ウィンナーとひよこ豆のトマト煮」



【材料】4人分

ひとくちソーセージ・・・80g
にんにく・・・1片
ひよこ豆（ゆで）・・・40g
にんじん・・・50g
玉ねぎ・・・120g
キャベツ・・・80g
白菜・・・100g
グリーンピース・・・12g

A { トマト缶（ダイス）・・・40g
トマトケチャップ・・・40g
トマトピューレ・・・小さじ2
ウスターソース・・・小さじ2
濃口しょうゆ・・・小さじ1
砂糖・・・大さじ1/2
洋風だし・・・小さじ1
塩、こしょう・・・少々
片栗粉・・・小さじ2
鶏がらスープ・・・180cc

【作り方】

1. にんにくはみじん切り、玉ねぎは8mm幅、にんじんは3mm幅のいちよう切り、キャベツと白菜は1cm幅に切る。
2. 鍋ににんにく、ソーセージ、玉ねぎ、にんじんを入れて軽く炒める。
3. 鶏がらスープを加え、玉ねぎとにんじんが柔らかくなるまで煮る。
4. Aの調味料とひよこ豆を加える。
5. キャベツ、白菜、グリーンピースを加えて煮る。
6. 水で溶いた片栗粉を加え、とろみを調節し、塩、こしょうで味をととのえる。

野菜やウィンナーのうまみたっぷり、和洋折衷の煮物です♪

