



トマトを  
味わい尽くそう！

スタンプを集めよう！

トマトde健康  
フェスティバル

7月1日 8月31日  
平成29年

メニューが無料でできる店舗は店舗によって異なります

対象のお店で  
トマト料理・  
トマトスイーツを  
食べてスタンプをもらおう！

今年トマトを使った  
料理・スイーツがたくさん登場！  
スタンプラリーで食べ歩きしよう！

なんと！スタンプ3個集めたら  
オリジナル保冷温バッグ  
がもらえちゃう！

数に限り  
あります。  
お早めに！

さらに！  
W  
チャンス！

トマトジュース1年分  
抽選で10名様にプレゼント！

今年も実施！

## トマトde健康 フェスティバル

### ○景品交換場所

#### しあわせ村（健康推進課）

平日 午前8時30分から午後5時15分まで  
土日祝日は交換できません

#### 商工センター（東海商工会議所）

平日、土日祝日ともに午前9時から午後5時まで  
休館日は、毎月第2土曜日及びその翌日

#### 観光物産プラザ（まちづくり東海）

平日 午前10時から午後7時まで  
土日祝 午前9時から午後7時まで  
休館日は、毎月第2火曜日

スタンプラリー達成者は、スタンプを集めた台紙を  
引き換え場所に持参して  
オリジナル保冷温バッグと引き換えてください。  
引き換え期間は、  
7月1日（土）から9月30日（土）までですが、  
無くなり次第終了となります。

○参加店舗 6月下旬に東海市HPに掲載予定！

## 6月9日のトマトメニュー 「つけナポリタンソース」



### 【材料】4人分

鶏もも肉 ----- 80g  
玉ねぎ ----- 140g  
にんじん ----- 30g  
チンゲン菜 --- 60g  
エリンギ ----- 30g  
ぶなしめじ --- 30g  
セロリ ----- 10g  
にんにく ----- 少々  
オリーブ油----- 小さじ1

トマト缶（ダイス）----- 60g  
トマトピューレ ----- 40g  
トマトケチャップ----- 60g  
A { ウスターソース ----- 大さじ1/2  
洋風だし ----- 小さじ1  
砂糖 ----- 大さじ1  
赤ワイン ----- 大さじ1/2  
生クリーム ----- 大さじ1  
乾燥バジル ----- 少々  
塩こしょう ----- 少々  
とろけるチーズ ----- 適量  
鶏がらスープ ----- 280cc

### 【作り方】

1. 鶏肉は一口大、玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切り、チンゲン菜は1.5cm幅、エリンギは短冊切り、ぶなしめじは小房に分け、セロリは3mm幅、にんにくはみじん切りにする。
2. 鍋でオリーブ油を熱し、にんにくを入れ香りが出てきたら、鶏肉、玉ねぎ、にんじんを入れ炒め、火が通ったら鶏がらスープを入れて煮る。
3. トマト缶、トマトピューレ、エリンギ、ぶなしめじ、セロリを加える。
4. 調味料Aとバジル、チンゲン菜を加え、塩こしょうで味を整える。
5. 赤ワインと生クリームを加え仕上げる。最後にチーズをトッピングする。

静岡県富士市のご当地グルメで有名です。給食ではソフトめんをつけて食べます。

