

トマト給食コンテスト結果発表!

優秀賞



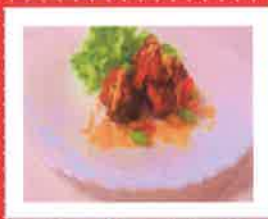
トマトと大豆とツナ煮込み
名和中学校2年 梅村颯さん

優秀賞

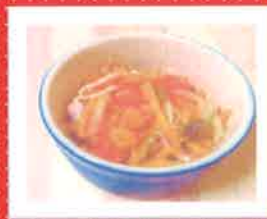


トマト入りとりてりやき
明倫小学校3年 岡部愛叶さん

入賞5作品



★
トマトからあげ
三ッ池小学校6年
瀬下光太郎さん



★
トマトと切りほし大根の
洋風煮
三ッ池小学校5年
吉田元樹さん



★
とまとチーズ
コロッケ
上野中学校3年
石橋茉也さん



★
トマト入り
イタリアンな
お好み焼き
名和中学校2年
坂上真依香さん



★
トマト入り
がんもどき
名和中学校2年
山岸歩未さん

＜受賞の理由＞

「トマトと大豆とツナ煮込み」…具沢山でカレールーが入っていて
子どもが喜ぶメニュー!

「トマト入りとりてりやき」…トマトが苦手な人でも残さず食べてくれそうなメニュー!
考案者の岡部さんもトマト嫌いですが、
美味しく食べられたそうです♪



11月11日のトマトメニュー 「チキンカツバーガー (チキンカツのソースかけ・キャベツソテー)」



ふんわりパンに
トマトの風味が
美味しい♪

☆ トマトバンズパン

【材料】 4人分

強力粉	200g
砂糖	15g
塩	2g
バターまたはマーガリン	10g
脱脂粉乳	4g
ドライイースト	3g
トマトジュース	約150ml

【作り方】

1. ボールに材料を入れ混ぜ、耳たぶくらいの固さになるまでよくこねる。
トマトジュースは、生地の固さをみながら量を調節する。
2. 生地を丸めて、ボールに入れて、15分ほど寝かせる。
3. 少し生地のガス抜きをし、4等分に切って丸め、35℃で40分ほど発酵させる。
4. オーブンで、200℃20分ほど焼く。

☆ チキンカツのソースかけ

【材料】 4人分

チキンカツ	4枚
トマトケチャップ	大さじ2
ウスターソース	小さじ2
砂糖	小さじ1
揚げ油	適量

【チキンカツバーガーの作り方】

1. キャベツは千切りにして、油を熱したフライパンで炒め、しんなりしてきたら塩をふる。
2. チキンカツは油で揚げる。
3. トマトケチャップ、ウスターソース、砂糖を混ぜ合わせてソースを作り、揚げたチキンカツにかける。
4. トマトバンズパンの横に切れ目を入れる。
5. ④にキャベツソテーと、チキンカツのソースかけをはさむ。

☆ キャベツソテー

【材料】 4人分

キャベツ	120g
塩	少々
炒め油	少々



トマトの色と風味を楽しめるパンだよ!
給食で食べられるのは東海市だけ♪