

あなたの考えたメニューがトマト給食で食べられるかも！？

# トマト給食コンテスト

毎月10日のトマトの日に提供しているトマト給食

こんなメニューが食べたい！家で食べているこの味を給食でも食べたいな・・・なんて思ったことありませんか？！あなたのオリジナルトマトメニューを教えてください！

## 目的

みんなが食べたいメニューをトマト給食に！

## 応募資格

東海市内の小中学校に通う児童・生徒

## 応募方法

裏面に必要事項を記載の上、健康推進課（しあわせ村）に提出してください。

※ 郵送でも窓口に直接持ち込みでもOKです！

ネットから提出もできます。下のQRコードをご利用ください。

## 応募基準

- トマトやトマトの加工品が使われていること
- 自分で考えたレシピであること

## 審査方法

給食としての容易性、彩り、使用食材のバランス、トマトの活用度などを総合的に判断します。

## 結果発表

- ・入賞作品の考案者には、市から表彰状、カゴメ(株)からカゴメ商品詰合せセットをプレゼントします。
- ・トマト新聞11月号で入賞作品の発表を行います。(レシピ、学校名、氏名を公表予定)
- ・優秀賞は、トマト給食として提供するとともに、東海市とまと記念館でもアレンジメニューを提供します。(予定)

## 問合せ先

〒476-0003 荒尾町西廻間2番地の1 東海市しあわせ村内 健康推進課 いきいき元気担当  
TEL 052-689-1600 メール kenkou@city.tokai.lg.jp

応募者全員にとまていーぬグッズをプレゼント！

みんな、応募してね！！

募集期間

2025

※必着

7/10▷9/1



た  
ま  
と  
の  
し  
あ  
わ  
せ  
村  
の  
し  
あ  
わ  
せ  
給  
食



▲ネット申込みはコチラ

がっこうめい <b>学校名</b>	<b>学校</b>		がくねん <b>学年</b>
なまえ <b>名前</b>			
りょうりめい <b>料理名</b>			
ざいりょう <b>材料（4人分）</b>  <きにゅうれい> <b>&lt;記入例&gt;</b>  豆腐……………300g 豚ひき肉……………100g 玉ねぎ……………150g にんじん……………40g ねぎ……………40g しょうが……………1片 にんにく……………1片 トマト缶（ダイス）60g トマトケチャップ…小さじ2 赤みそ……………大さじ1強 しょうゆ……………小さじ2 酒……………小さじ1 砂糖……………大さじ1 オイスターソース…小さじ1/2 中華だし……………小さじ1 豆板醤……………少々 ごま油……………少々 片栗粉……………大さじ1 サラダ油……………適量 水……………120cc		つくかた <b>作り方</b>  <きにゅうれい> <b>&lt;記入例&gt;</b>  ①豆腐はさいの目切り、玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、ねぎは小口切り、しょうがとにんにくはみじん切りにする。 ②油を熱し、しょうが、にんにく、豆板醤を炒め、肉を入れてさらに炒める。 ③玉ねぎ、にんじんを加えて炒め、水、トマト、調味料を入れて混ぜ、豆腐を入れて火が通るまで煮る。 ④味をととのえたら、水とき片栗粉を入れてとろみをつけ、ねぎとごま油を加えて仕上げる。	
りょうり　しゃしん <b>料理の写真</b>	<p>必ず写真を添付してください。</p> <p>写真データ送付でも構いません。</p> <p>写真データ送付の場合は、メール本文に学校名・氏名を記載し、以下メールアドレス宛に送付してください。</p> <p>宛先 <a href="mailto:kenkou@city.tokai.lg.jp">kenkou@city.tokai.lg.jp</a></p>		
<b>アピールポイント</b>			

※提出された書類は返却しません。