

「おもてなし料理・菓子コンテスト」

学校給食で活用された応募レシピ

H23. 4. 20(水) 多治見市共栄調理場

アマチュア部門 ごはんの部

作品名	トマトとレタスのスープ
応募者氏名	片田 亜沙美 (かただ あさみ)
県産食材	トマト



◆使用材料 4人分

材 料 名	数 量	材 料 名	数 量
トマト	2個	ゴマ油	少々
レタス	2分の1個	塩・コショウ	少々
コンソメ	2個	しょうゆ	少々
卵	1個	お湯	800cc

◆作り方

- ①鍋にゴマ油を入れ、レタスをさっと炒める。
- ②お湯を入れ、トマト、コンソメも入れる。
- ③ひと煮立ちさせたら、塩、コショウ、しょうゆで味をととのえる。
- ④溶きたまごを入れ、火を止める。