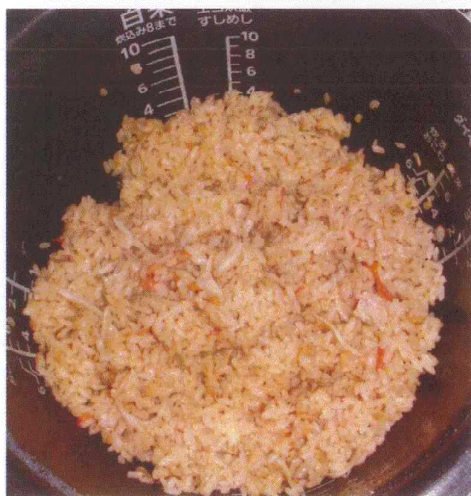


すごくおいしい
真っ赤で ピカイチ
豊 トマト



トマト仙人



夏秋トマトでは
生産量が

広島県1位

広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生

とってもおいしい



黄色い粘着テープで
虫をつかまえる。↓



クロマルハナバチ
を放して
受粉させる。



広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生

豊松のじまんの味



○甘くておいしい, しかも大玉

○生産量 広島県 **1位**

○県外にも出荷

○年間販売額 **3億円**

広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生

広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生

あきないおいしさ
しんせんでみずみずしい

豊 トマト



なまえ
トマト
仙人

トマトを使った
メニュー



トマトの
簡単マリネ

トマトで
さっぱり



トマトの
うまうまチーズ焼き

チーズが
とろーり

よい環境でやさしく育てられた
⑧ トマト



テープが
トマトを
着らう！
粘着
虫守る



トマト仙人

機械と
人の目で
きびしく
選果



まる豊トマトは県内第1位

広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生

曲豆 トマトの炊き込みご飯

トマトの王様



⑨

材料（2合分） お米2合, トマト(大)1個,
ベーコン1枚(うすければ2枚), 舞茸1パック
【調味料】 鳥ガラスープの素小さじ2, 塩小さじ1,
めんつゆ(3倍濃縮)大さじ1, ブラックペッパー少々

1 お米を洗ったら, 2合の線より少し下まで水を入れ, 炊飯器にセットする。
(まだ炊飯スイッチは入れない)

2 トマトは水で洗ってへたを包丁で切り落とす。



①



3 十字に切り込みを入れる。

③



4 ベーコンを細切りにして, キノコは洗って手でさいておく。

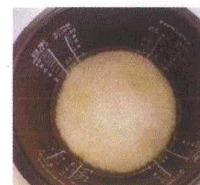
④



5 ①の炊飯器に【調味料】を入れ, 混ぜる。



⑤



6 トマトを切り込みを入れた方を上にして⑤の中入れ, ベーコン, きのこを入れる。

⑥

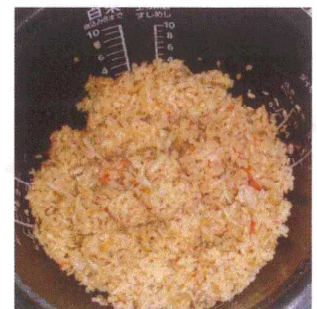


⑧



7 炊飯器のふたを閉め, スイッチオン。

8 ふたを開け, トマトを潰しながら混ぜます。



9 盛り付けして, ブラックペッパーや乾燥パセリ等ふりかけたら出来上がり。

広島県神石高原町立豊松小学校3, 4年生