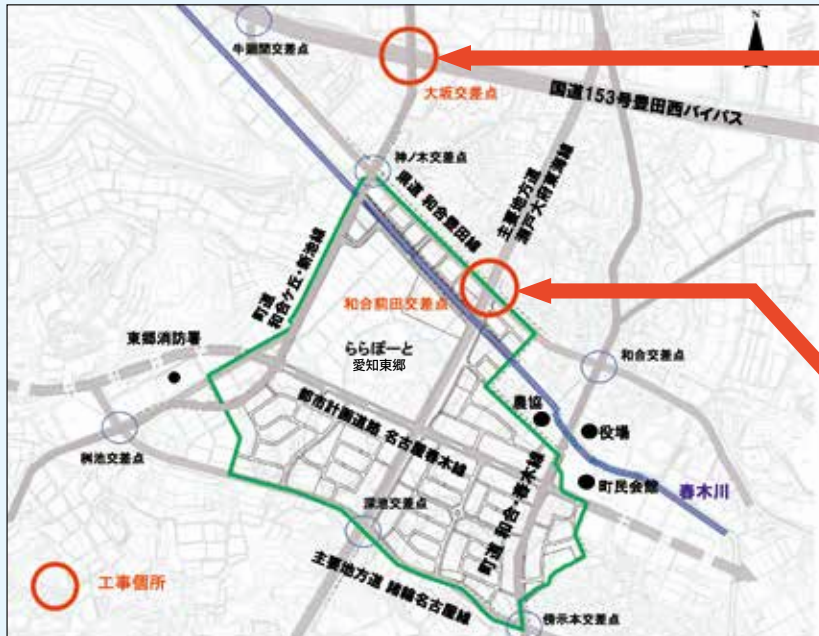


セントラル開発ニュース

渋滞対策工事の完了について

国道153号豊田西バイパスの大坂交差点（豊田行方面）と主要地方道瀬戸大府東海線側道の和合前田交差点（豊明行方面）の右折帯延伸工事が完了しました。これは、ららぽーと愛知東郷の開業に伴い渋滞が予想される交差点への渋滞対策の一環として、三井不動産（株）が施工しました。



大坂交差点



和合前田交差点

◎問い合わせ セントラル開発課 ☎0561・56・0748



1人分
あたり
55
kcal

POINT!

野菜の旨味がぎゅっと詰まった一品。1日に必要な野菜量の約1/3を摂ることができるので、野菜不足解消におすすめです。

材料(4人分)

トマト	2個	オリーブ油	小さじ2
なす	1本	ローリエ	1枚
ズッキーニ	1/2本	塩	小さじ1/4
たまねぎ	1/4個	ケチャップ	大さじ1
セロリ	30g	ウスターソース	小さじ1
にんにく	1片	こしょう	少々



栄養士が教えるおすすめ

旬のレシピ

recipe

夏野菜たっぷりの
ラタトゥイユ



作り方

- 1 トマトは2cm程度の角切り、なす、ズッキーニはいちょう切りにする。なすは水に浸しておく。たまねぎは粗くみじん切りにする。セロリにんにくはみじん切りにする。
- 2 鍋にオリーブ油、セロリ、にんにくを入れて弱火で炒める。香りがしてきたら火を強めてトマトを加えて炒める。トマトの水分が出てきたら、なす、ズッキーニ、たまねぎを加える。ローリエ、塩を加えてさっと炒めたら、鍋の蓋をして弱火で煮込む。
- 3 野菜から十分に水分が出たら、ケチャップ、ウスターソース、こしょうを加えてさらに煮込む。
- 4 水分が少なくなってきたら、火を止めて粗熱をとる。
- 5 冷蔵庫で冷やして出来上がり。