♪ 野菜をたっぷり食べよう ♪



糖尿病予防のレシピ(平成 29年度)

監修: 佐賀市 健康づくり課 管理栄養士

♪ ♪野菜をたっぷり食べよう♪ ♪

平成29年度

≪麦ごはん≫

材料		下ごしらえ	1人分分量	4人分分量
米 …	研ぐ	(洗う)	60 g	240 g
麦 …	研ぐ	(洗う)	6g	24g

<作り方>

1. 米と麦は別々に洗い、30分ほど水につけてから炊く。

≪薄揚げ包み焼き餃子≫

≪海揚川己み焼き餃ナ≫		
材料 … 下ごしらえ	1人分分量	4人分分量
油揚げ(長方形) …熱湯をかけて	1枚	4枚
合いびき肉 ^{油抜き}	40 g	160 g
木綿豆腐 ・ 水切りしておく	30g	120g
はくさいフ	30 g	120g
長ねぎ よいしん切り	20 g	80 g
しいたけ … いしづきをとって みじん切り	15g	60 g
塩(はくさい用)	少々	少々
おろしにんにく 🦳	2g	8g
おろししょうが	3g	12g
中華顆粒だし	1.2g	4.8g
ごま油	1 g	小さじ1
水	5cc	20cc
<つけだれ>		
八方だし つ	4 g	大さじ1
酢 合わせる	5g	大さじ1・1/3
一味とうがらし	少々	少々
サラダ菜	1枚	4枚
ミニトマト… 4等分に切る	1個	4個
楊枝	2本	8本

<作り方>

- 白菜に塩をふり、しばらく置いて、水気を軽く 絞っておく。
- 2. ボールにひき肉を入れ練り、木綿豆腐、 みじん切りした野菜、Aを入れてよく混ぜる。 (ビニール手袋で)
- 3. 油抜きした油揚げを、菜ばしを転がして、 中に空洞が出来やすいようにし、半分に切る。
- 4. 3の中に人数分に分けた2を詰める。

(一人に2個あて)

- 5. 閉じ口を楊枝で止め、油は引かず焼いていく。
- 6. 焼き目がついたら裏返して水を入れ蒸し焼きする。
- 7. 火が通ったら、蓋を開けてカリッと焼く。
- 8. サラダ菜をしき、楊枝をはずし、出来上がりを半分に切って盛り付け、トマトを飾る。
- 9. つけだれを別皿で盛り付ける。

≪切り干し大根と海藻のサラダ≫

	じょ呼深いい	17/	
材料 … 丁	「ごしらえ	1人分分量	4人分分量
切干大根・・ ょく洗・	って、水で戻す	5g	20 g
海藻ミックス… 水	で戻し、水気をきる	1 g	4 g
レタス… 食べやすい	20g	80g	
玉ねぎ … すり	おろす	20g	80g
酢		7g	大さじ2弱
オリーブ油		2g	小さじ2
塩	→ A合わせ	0.5 g	小さじ1/2弱
砂糖		2g	大さじ1弱
こしょう		少々	少々
おろしにんにく」		0.5 g	2g

<作り方>

- 1. 切干大根の水気をきって、4cm長さに切る。
- 2. Aにすりおろした玉ねぎを混ぜておく。
- 3. 1と海藻ミックスを2で和える。
- 4. 器にレタスをしき、3をのせる



≪きのこ生姜スープ≫

一 こりしエモス トル		
材料 …下ごしらえ	1人分分量	4人分分量
しめじ ・・・ いしづきを切ってほぐす	30g	120 g
えのき … いしづきを切って 1/2にきる	30g	120 g
にんじん … 千切り	20g	80 g
しょうが … 干切り	2g	8g
ごま油	1 cc	小さじ1
水	150cc	600cc
鶏がら顆粒	1g	小さじ1強
オイスターソース	3g	小さじ2
こしょう	少々	少々

<作り方>

- 1. 鍋にごま油を熱してしょうがを炒め、きのこ・ にんじんを加えて炒める。
- 2. 水と鶏がら顆粒を加えて蓋をして煮る。
- 3. きのこに火が通ったらオイスターソースを加えて煮る。最後にこしょうをふり、味を整える。



≪焼きりんごのヨーグルトかけ≫

材料 … 下ごしらえ	1人分分量	4人分分量
りんご ・・皮付きのまま4等分	1/4個	1個
さとう ^{芯を取って、さらに} 3等分にする	3g	大さじ1・1/3
バター	1 g	小さじ1
シナモン	少々	少々
ヨーグルト	30 g	120 g
アーモンドスライス	1 g	4g

<作り方>

- 1. 熱したフライパンにバターを入れ、りんごを 並べて片面焼き、さとうの半分をふりかける。
- 2. 裏面も同様に焼き、残りのさとうを入れる。
- 3. 両面焼き色がついたら取り出して器に盛り、シナモンをふる。
- 4. 上からヨーグルトをかけ、アーモンドを散らす。



<栄養量>

<u> </u>	英里 /									
献	<u>7</u>	Z	名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄分	食塩相当量
				(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(g)
麦	ご	は	h	235	4.0	0.6	51.2	4	0.5	0
薄揚	げの包	み焼き	餃子	199	13.0	12.9	7.3	86	18	1.2
切干	大根と海	藻の ウ	ナラダ	55	1.0	2.1	8.3	42	0.4	0.5
きの	この生	差姜ス	ープ	35	2.1	1.3	6.7	8	0.5	0.8
焼きり	ეんごのΞ	ヨーグル	トかけ	74	1.4	2.4	12.8	41	0.1	0
	合	1	†	598	21.5	19.3	86.3	181	1.5	2.5

☆今日の献立の野菜摂取量☆

緑黄色野菜 40 g 淡色野菜 173 g 野芽島 213 g



監修: 佐賀市役所 健康づくり課 管理栄養士