

みつけ食育れしぴ

☆1日の食塩相当量の目標量☆
男性:7.5g未満 女性:6.5g未満

1食の食塩 3g未満
野菜 140g以上

見附市は、主食・主菜・副菜をそろえた食事をすすめています



- ごはん
- 大根入りくるくる豚肉の角煮風
- 白菜の梅ポンサラダ
- 里芋のヨーグルト入り味噌汁



献立のレシピ
公開中

1人分 **599kcal** 食塩相当量 **2.9g** 野菜 **180g**

※野菜は1日 350gが目安です

電子レンジで時短・簡単♪

白菜の梅ポンサラダ

材料(4人分) 調理時間:約10分

・白菜	220g
・にんじん	30g
A { ツナ缶 油漬け	1缶
・梅肉チューブ	大さじ2
・ポン酢	小さじ1
・白ごま	小さじ1
・かつお節	1袋(2g)
・きざみのり	適量



▶44Kcal、食塩相当量 0.7g、野菜量 65g

作り方

- 1 耐熱容器に白菜とにんじんを入れ、ふんわりラップをかける。
電子レンジで 500w、5分程加熱する。
- 2 粗熱を取り、Aを混ぜ合わせる。
- 3 皿に盛り付け、きざみのりをのせる。



旬野菜 白菜

鍋料理や蒸し物、シチューなどの加熱調理は
カサが減ってたくさん食べられます♪

- ▶**ビタミンC** …抗酸化作用により、風邪の予防、疲労回復などの効果が期待できる。
白菜の外側の色の濃い葉に最も多く含む。
- ▶**カリウム** …利尿作用に優れ、高血圧の予防に有効に働く。

引用：エクスナレッジ 旬の野菜の栄養事典