

はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ コロコロの野菜サラダ
- ◆ コーンスープ
- ◆ ビーフストロガノフ
- ◆ オレンジゼリー



Photo: M. Matsuo

<栄養価>

エネルギー	645 kcal
たんぱく質	24.5 g
脂質	25.4 g
食塩相当量	2.9 g

<野菜の量>

総量	130.5 g
うち緑黄色野菜	10.5 g

主菜の牛肉は、優れたたんぱく源で鉄や亜鉛などのミネラルやナイアシンなどのビタミンも豊富で疲労回復、貧血などの改善に効果があります。

副菜の野菜サラダのじゃがいもは、でんぷん質にガードされ、加熱してもビタミンCを豊富にとることができます。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、**パスティNagasaki**さん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀ごはん	130	520
ビーフストロガノフ	牛もも肉(薄切り)	70	280
	小麦粉	3	小さじ4
	たまねぎ	60	240
	しめじ	20	80
	サラダ油	3	小さじ3
	生クリーム	10	大さじ2と2/3
	赤ワイン	10	大さじ2と2/3
	デミグラスソース	30	カップ1/2
	トマトケチャップA	10	大さじ2と1/3
	固形コンソメ	1.5	6
	水	50~70	カップ1強
	食塩	0.2	小さじ1/6
	こしょう	0.02	少々
有塩バター	2	8	
コロコロ野菜のサラダ	じゃがいも	40	160
	にんじん	10	40
	酢	3	小さじ2と1/2
	きゅうり	20	80
	レタス	10	40
	ドレッシング	10	大さじ2と1/3
	みかんジュース	35	140
オレンジゼリー	アガー(ゼリーの素)	0.5	2
	砂糖	3.5	大さじ1と1/2
	みかん缶	10	40
コーンスープ	中華だし	3	大さじ1と1/3
	水	120	カップ2と1/2
	クリームコーン缶	10	40
	うすくちしょうゆ	2	小さじ1と1/3
	食塩	0.1	ひとつまみ
	卵	20	1個半
	パセリ	0.5	2

作り方

ビーフストロガノフ

- ① 牛肉は、小麦粉を軽くまぶしておく。
- ② たまねぎはうすくちスライスし、しめじは石づきを除いて小房に分けておく。
- ③ フライパンに油を熱し、①の牛肉を炒め、色が変わったら取り出す。
- ④ 続けてたまねぎ、しめじを炒め、Aの調味料を加えて煮る。
- ⑤ ④が煮えたら、③の肉を入れ、塩、こしょうで味をととのえ、バターを加えて仕上げる。
- ⑥ 器にご飯を形よく盛り、⑤をかける。
(※入手できれば、サワークリームをのせると彩り・味がさらに良くなる。1人分10g程度)



コロコロ野菜のサラダ

- ① じゃがいも、にんじんはサイコロに切り、茹でて水を切り、熱いうちに酢を振っておく。
- ② きゅうりもサイコロに切る。
- ③ レタスはちぎっておく。
- ④ ①②を混ぜわせ、ドレッシングで和えてレタスと盛る。



オレンジゼリー

- ① アガー(ゼリーの素)と砂糖をよく混ぜ合わせる。
- ② みかんジュースを鍋に入れ、①を加え火にかける。
- ③ ふきこぼれないように気をつけ混ぜながら煮溶かす。
- ④ カップにみかんを入れ、③を流し込み冷やし固める。



コーンスープ

- ① 鍋に中華だしと水を入れ火にかけ、沸騰したらクリームコーン(缶)を入れる。
- ② うすくちしょうゆ、塩で味を調べ、溶き卵を流し入れる。
- ③ みじん切りしたパセリを散らす。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味んメニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ 筍と小松菜のごまみそ炒め
- ◆ ベジタブルスープ
- ◆ チキンステーキ&エビフライ
- ◆ ミモザサラダ



<栄養価>
エネルギー 578 kcal
たんぱく質 25.1 g
脂質 24.3 g
食塩相当量 2.7 g

<野菜の量>
総量 168.5 g
うち緑黄色野菜 73.5 g

新玉ねぎ、たけのこ、春キャベツなどの春野菜を味わうとともに色・味・香りと春の訪れを大いに感じていただけます。
主菜は、高たんぱく質・低脂肪の鶏もも肉のステーキとエビフライを盛り合わせた贅沢なメニューにしました。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パステイNagasakiさん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分 (g)	4人分 (g)
ごはん	雑穀ごはん	130	520
	鶏もも肉	70	70×4
チキンステーキ	塩	0.3	小さじ1/5
	こしょう	少々	少々
	オリーブ油	2	小さじ2
	酒	2	小さじ1と1/2
	たまねぎ	15	60
	酒	6	大さじ1と2/3
	こいくちしょうゆ	5	大さじ1強
	みりん	2	小さじ1と1/3
	片栗粉	0.5	小さじ2/3
	サラダ油	2	小さじ2
付け合わせ	バター	2	8
	かいわれだいこん	3	12
エビフライ	レタス	15	60
	えび(殻付き)	1尾	4尾
	食塩	0.03	ひとつまみ
	こしょう	少々	少々
	小麦粉	1	小さじ1強
	卵	1.8	少々
	パン粉	2	大さじ3弱
	揚げ油	適量	適量
	ゆでたけのこ	15	60
	こまつな	40	160
ごまみそ炒め	麦みそ	4	大さじ1弱
	砂糖	2	大さじ1弱
	みりん	2	小さじ1と1/3
	だし汁	10	40
	すりごま	2	大さじ1弱
	ごま油	1	小さじ1
ミモザサラダ	春キャベツ	40	160
	トマト	20	80
	卵	20	1個半
	パセリ	0.5	2
ベジタブル	和風ドレッシング	8	大さじ2
	じゃがいも	20	80
	にんじん	10	40
	たまねぎ	10	40
	水	130	カップ2と1/2
プル	固形コンソメ	1	4
	食塩	0.2	小さじ1/6弱

作り方

チキンステーキ

- ① ボウルに鶏肉を入れ、Aを揉みこみ、しばらくおく。
- ② たまねぎをすりおろし別のボウルに入れ、Bを混ぜあわせてソースを作っておく。
- ③ かいわれだいこんは根元を切りおとし、レタスは大きめにちぎっておく。
- ④ フライパンに油とバターを熱し、①の鶏肉を皮目から焼き、きつね色の焼き色がついたら裏返し、ほぼ火が通ったらフライパンの中の余分な油をふきとる。
- ⑤ ④に②のソースを加えて火にかけソースをからめる。
- ⑥ 焼けた鶏肉を3~4切れにそぎ切りにして皿に盛り、フライパンに残ったソースをかけ、③の野菜を添える。



エビフライ

- ① えびは下処理をし、塩、こしょうしておく。
- ② 小麦粉をまぶし、卵、パン粉をつけて揚げる。
- ③ チキンステーキと共に器に盛る。

筍と小松菜のごまみそ炒め

- ① たけのこはうす切り、こまつなは3cm長さに切る。
- ② ボウルにAをあわせておく。
- ③ 鍋にごま油を熱し、①を炒め②を加えて味を調える。
- ④ 器に盛る。



ミモザサラダ

- ① 春キャベツはさっと茹でてザク切りに、トマトは食べやすい大きさに切る。
- ② パセリはみじん切りにしておく。
- ③ 卵は茹でて卵にして、白身は大きめのみじん切り、黄身は裏ごしする。
- ④ ボウルに①の野菜と③の白身を入れ、和風ドレッシングで和える。
- ⑤ ④を器に盛り、③の裏ごしした黄身、②のパセリを上にかける。



ベジタブルスープ

- ① じゃがいもは2mm厚さ切る。にんじんはいちょう切り、たまねぎは1cmの角切りにする。
- ② 鍋に分量の水とコンソメを入れ①加えて煮る。
- ③ 野菜が柔らかくなったら、塩で味を調える。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ 大根のそぼろ煮
- ◆ あさりの潮汁
- ◆ 魚のマヨネーズ焼き
- ◆ キャロットサラダ



Photo : M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 535 kcal
たんぱく質 25.3 g
脂質 21.5 g
食塩相当量 2.7 g

<野菜の量>
総量 195 g
うち緑黄色野菜 70 g

副菜のにんじんに含まれているカロテンは、体内でビタミンAにわり活性酸素を抑制する働きがあります。ビタミンAは角膜乾燥症や眼精疲労に有効です。カロテンは油と一緒にとると吸収率が高くなります。旬のあさりには、タウリンを豊富に含み動脈硬化予防、肝臓の解毒作用を助ける働きがあります。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パスティNagasakiさん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀ごはん	130	520
魚のマヨネーズ焼き	魚(切り身)	70	70×4切れ
	食塩	0.5	小さじ1/3
	サラダ油	2	小さじ2
	にんじん	5	20
	生しいたけ	5	20
	ピーマン	5	20
	サラダ油	1	小さじ1
	食塩	0.1	少々
	マヨネーズ	8	大さじ2と2/3
	付け合わせ	レタス	15
	ミニトマト	10	40
大根のそぼろ煮	だいこん	100	400
	グリーンピース(冷凍)	3	12
	だし汁	100	カップ2
	鶏ひき肉	15	60
	砂糖	3	大さじ1と1/3
	こいくちしょうゆ	5	大さじ1強
キャロットサラダ	にんじん	40	160
	干しぶどう	5	20
	みずな	10	40
	ツナ缶(油漬)	10	40
	オリーブ油	4	大さじ1と1/3
	酢	5	大さじ1と1/3
あさりの潮汁	黒こしょう	0.01	少々
	レモン汁	5	大さじ1と1/3
	あさり(殻付き)	40	160
	しょうが	2	8
	食塩	0.5	小さじ1/3
	だし汁	150	カップ3

作り方

魚のマヨネーズ焼き

- 魚は塩をふり30分位おき、水気をふき取り、薄く油を引いたアルミホイルの上に皮を下にして包む。
- ①をオーブントースターまたはオーブンに並べて、1000Wで10~12分焼く。
- にんじん、生しいたけ、ピーマンはみじん切りにし、油で炒め塩で調味しボウルにとって冷ます。
- マヨネーズと③を混ぜ合わせ、②のホイルの上部を開いて魚の上に薄くのせ、再度オーブントースターに入れ、表面に焼き目がつく程度に加熱する。
- 器にレタスを敷き、④の魚を取り出して盛り付けレタスとミニトマトをそえる。



大根のそぼろ煮

- 大根は厚めのいちょう型に切り、サッと下茹でする。
- グリーンピースはサッと熱湯をかけておく
- 鍋にだし汁を入れ①の大根を煮る。
- ボウルに鶏ひき肉とAを入れて混ぜ合わせ、③の煮汁を少し加えてのばしたものを少しづつ③の鍋に加えていく。
- あくを取りながら煮込む。
- 器に盛り、グリーンピースを



キャロットサラダ

- ボウルにAを合わせてドレッシングを作る。
- にんじんはせん切りにしサッと湯通しをして、熱いうちに①と混ぜる。
- 干しぶどうは熱湯につけふやかし水切りをしておく。
- みずなは食べやすい長さに切っておく。
- ②にツナ缶、干しぶどう、レモン汁を合わせ冷やす。
- 器に盛り付け、みずなを散らす。



あさりの潮汁

- しょうがはせん切りにしておく。
- だし汁ににあさりを加え、火にかけ途中であくを取る。
- 塩で調味し、味を調える。
- 器にあさりとしょうがを入れ、汁を注ぐ。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ 豚ロースのオレンジ煮
- ◆ 小松菜としめじのバターポン酢和え
- ◆ ひじきの炒め煮
- ◆ キャベツと玉ねぎのスープ



Photo: M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 607 kcal
たんぱく質 24.6 g
脂質 23.7 g
食塩相当量 2.7 g

<野菜の量>
総量 145 g
うち緑黄色野菜 90 g

主菜は、豚ロース肉をオレンジソースで煮込んで柔らかくし、肉料理と相性がよい「粒マスタード」の酸味と辛みを効かせて仕上げています。付け合わせの野菜もオレンジソースでおいしく食べられます。豚肉は、疲れや倦怠感を強く感じたとき、激しい運動やストレスの多い環境にいる人なども積極的にとりたいビタミンB1を多く含む食材です。

このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、**パスティNagasaki**さん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。



材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀入りごはん	130	520
豚ロースのオレンジ煮	豚肩ロース肉	80	80×4枚
	食塩	0.2	小さじ1/6弱
	こしょう	少々	少々
	オレンジ(皮付き)	30	30×4枚
	オリーブ油	2	小さじ2
	白ワイン	2	小さじ1と1/2
	オレンジジュース	50cc	カップ1
	うすくちしょうゆ	3	小さじ2
	粒マスタード	A 1.5	小さじ1
	砂糖	2	大さじ1弱
付け合わせ	白ワイン	2	小さじ1と1/2
	じゃがいも	40	160
	トマト	20	80
ポシメ酢和え	レタス	10	40
	こまつな	50	200
	しめじ	10	40
	バター	2	小さじ2
ひじきの炒め煮	ポン酢(市販)	5	大さじ1と1/3
	干ひじき	5	20
	にんじん	10	40
	さやいんげん	5	20
	茹で大豆	10	40
	サラダ油	1	小さじ1
	こいくちしょうゆ	3	小さじ2
	砂糖	A 2	大さじ1弱
だし汁	適量	適量	
キャベツと玉ねぎのスープ	キャベツ	20	80.0
	たまねぎ	10	40
	にんじん	5	20
	ベーコン(うす切)	3	12
	水	120cc	カップ2と1/2
	顆粒コンソメ	1.5	小さじ2
	ローリエ	1/5枚	1枚
食塩	0.1	小さじ1/10	
こしょう	少々	少々	

作り方

豚ロースのオレンジ煮

- ① 豚肩ロース肉は筋を切って包丁の背などでたたいて薄くし、2等分切って、塩、こしょうをふる。
- ② オレンジは輪切りにする。
- ③ ボウルにAを混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンにオリーブ油を熱し、①の豚肉を入れ、焼き目がついたら返して白ワインをふり、ふたをして蒸し焼きにする。
- ⑤ ④のアルコール分が飛んで肉に火が通ったらいったん取り出す。
- ⑥ ⑤のフライパンに③の調味料を加え、とろみが付いたら②のオレンジを加え、肉を戻し入れ、ソースをからめて器に盛りつける。
- ⑦ じゃがいもは大きめの一口大に切り、粉ふきいもを作る※
- ⑧ レタスは適当な大きさにちぎり、トマトはくし型に切り、⑦の芋と⑥の肉に付け合せる。

※一口大に切ったじゃがいもを鍋鍋に入れ竹串が通るまで加熱する。火が通ったら火を止めてから湯を捨て、中火にかけ、鍋をゆすりながら芋に粉が吹くまで水分を飛ばす。



こまつなとしめじのバターポン酢和え

- ① こまつなは茹でて水に取り4cm長さに切って水気を絞る。きゅうりもサイコロに切る。
- ② しめじは石づきを切り取り、ほぐしてフライパンでから焼きにした後、広げて粗熱をとる。【オーブントースターの場合、アルミホイルに広げて汁が出るまで焼く。】
- ③ 溶かしたバターとポン酢をボールに入れて①②を和える。



ひじきの炒め煮

- ① ひじきはたっぷりの水でもどし、3~4回水を変えて洗い、ザルにあげる。
- ② にんじんは2cm長さの細切りにする。さやいんげんは筋を取り、塩ゆでして斜め切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、①とにんじんを入れて炒め、茹で大豆とAの調味料を加えて時々混ぜながら15分程煮る。
- ④ 最後にいんげんを加え、汁気がなく



キャベツと玉ねぎのスープ

- ① キャベツは5mm幅の細切り、たまねぎは薄切り、にんじんはせん切り、ベーコンは5mm幅に切る。
- ② 鍋に①と水、コンソメ、ローリエを入れ、中火にかける。
- ③ 煮立ったら、弱火にし、10分程煮て、塩、こしょうで味を調える。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ しめじのいり豆腐
- ◆ みそ汁
- ◆ さばのカレームニエル☆トマトソース
- ◆ こんにゃくのテンメンジャン炒め



Photo: M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 635 kcal
たんぱく質 27.5 g
脂質 24.9 g
食塩相当量 2.9 g

<野菜の量>
総量 124 g
うち緑黄色野菜 12 g

主菜のさばは、EPA, DHAという不飽和脂肪酸を多く含んでいます。酸化を防ぐビタミンEも含まれます。食欲をそそるカレー味に仕上げました。
副菜のこんにゃくやしめじは、食物繊維が豊富で食べごたえもあり、低エネルギーにおさえられます。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パスティNagasakiさん(公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀入りごはん	130	520
さばのカレームニエルトマトソースかけ	生さば	70	70×4切
	食塩	0.3	小さじ1/5
	小麦粉	4	小さじ5
	カレー粉	0.2	小さじ1/3
	オリーブ油	5	大さじ1と2/3
	白ワイン	5	大さじ1と1/3
	たまねぎ	20	80
	バター	1	小さじ1
	おろししょうが	2	8
	顆粒コンソメ	1	小さじ1と1/3
	カレー粉	0.1	小さじ1/5
	トマトピューレー	20	カップ1/3
	レタス	10	40
	キャベツ	20	80
しめじのいり豆腐	木綿豆腐	40	160
	にんじん	5	20
	しめじ	40	160
	さやいんげん	5	20
	こいくちしょうゆ	3	小さじ2
	みりん	3	小さじ2
	酒	3	小さじ2強
	食塩	0.2	小さじ1/6
	サラダ油	1	小さじ1
	テンメンジャン炒め	板こんにゃく	60
テンメンジャン		5	大さじ1強
砂糖		2	大さじ1弱
みりん		1	小さじ1弱
こいくちしょうゆ		1	小さじ1弱
いりごま		0.5	小さじ2/3
なすのみそ汁	ごま油	0.5	小さじ1/2
	なす	20	80.0
	油揚げ	5	20.0
	小ねぎ	2	8.0
	みそ	10	40.0
	だし汁	120	カップ2と1/2

作り方

さばのカレームニエルトマトソースかけ

- ① さばは、塩をふりかけ、小麦粉とカレー粉を混ぜたものをまぶす。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、①のさばを色よく焦げめがつくまで焼く。白ワインを加え、さっと香りを付け器に盛る。
- ③ たまねぎは粗みじん切りにする。
- ④ ②のフライパンにバターを熱し、おろししょうが、③のたまねぎを炒め、コンソメ、カレー粉、トマトピューレーを加えて炒めあわせる。
- ⑤ 付け合わせ野菜のレタスは適当な大きさにちぎり、キャベツはせん切りにする。
- ⑥ ②の魚に④のソースをかけ、⑤の付け合せ野菜を盛り合わせる。



しめじのいり豆腐

- ① 木綿豆腐は、しっかり水気を切り、くずしておく。
- ② にんじんは細切り、しめじは石づきを切り取りほぐしておく。
- ③ いんげんは茹でて斜め切りにしておく。
- ④ 鍋に油を熱し、中火でにんじん、しめじを炒める。火が通ったら①の豆腐を加えてAの調味料を入れて煮る。
- ⑤ ④を盛りつけ、③のいんげんを散らす。



こんにゃくのテンメンジャン炒め

- ① こんにゃくは、表面に格子状の切れ目を入れてひと口大に切り、茹でる。
- ② 鍋にごま油を熱し、強火でこんにゃくを炒める。
- ③ 弱火にして、Aの調味料を加えさらに炒めいりごまをふる。



なすのみそ汁

- ① なすは食べやすい大きさに切り、水にさらす。油揚げは、湯通しして短冊切りにする。
- ② 鍋にだし汁を沸かし、なすと油揚げを煮る。
- ③ 火が通ったらみそを溶き入れる。
- ④ 器に②を注ぎ、小ねぎを散らす。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ スペイン風オムレツ
- ◆ コーンスープ
- ◆ 茹で豚の梅ソース和え
- ◆ 蒸しなすのごま醤油かけ



<栄養価>
エネルギー 612 kcal
たんぱく質 26.8 g
脂質 17.7 g
食塩相当量 2.9 g

<野菜の量>
総量 196 g
うち緑黄色野菜 39 g

主菜の豚肉は、疲労回復のビタミンとも呼ばれるビタミンB1を豊富に含んでおり、夏バテに最適の食材です。さっぱり味の梅ソースで和え、パイナップルのほのかな甘味が肉の味を引き立てます。

夏野菜代表のなすは、身体を冷やす効果があります。ミネラル豊富で、活性酸素を撃退するパワーのあるごまで更に夏バテを予防しましょう。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パステイNagasakiさん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分	
		(g)	(g)	
ごはん	雑穀入りごはん	130	520	
	茹で豚の梅ソース和え	豚もも肉(うす切り)	70	280
		長ねぎ	少々	少々
		しょうが(1)	少々	少々
		パイナップル缶	20	80
		かいわれだいこん	5	20
		青じそ(葉)	1枚	4枚
		しょうが(2)	2	8
		梅干し(種を除く)	2.5	10
		みりん	1	小さじ2/3
		うすくちしょうゆ	2	小さじ1と1/3
		砂糖	0.3	小さじ1/3強
		だし汁	5	大さじ1と1/3
レタス		20	80	
ミニトマト	10	40		
スペイン風オムレツ	じゃがいも	20	80	
	トマト	15	60	
	たまねぎ	10	40	
	ピーマン	2.5	10	
	サラダ油	1.5	小さじ1と1/2	
	食塩	0.2	小さじ1/8	
	こしょう	少々	少々	
	卵	25	2個	
	食塩	0.2	小さじ1/8	
	こしょう	少々	少々	
サラダ油	2	小さじ2		
ごま醤油かけ	なす	80	320	
	すりごま	2	大さじ1弱	
	砂糖	1	小さじ1と1/3	
	こいくちしょうゆ	2	小さじ1と1/3	
コーンスープ	だし汁	2	小さじ1と1/2	
	たまねぎ	15	60.0	
	ベーコン	5	20.0	
	サラダ油	1	小さじ1	
	顆粒コンソメ	0.5	小さじ2/3	
	水	100	カップ2	
	クリームコーン(缶)	30	120	
	牛乳	30	カップ1/2強	
	食塩	0.3	小さじ1/5	
	こしょう	少々	少々	
パセリ	適量	適量		

作り方

茹で豚の梅ソース和え

- ① 長ねぎは1cm幅の斜め切り、しょうが(1)はうすくちしておく。
- ② 鍋に多めのお湯を沸かし、①を入れた後、豚肉を広げて入れる。肉の色が変わって火が通ったら、冷水に取り、水気をきって食べやすい大きさに切る。
- ③ パイナップルは1枚を8等分に切る。
- ④ かいわれだいこんは根元を切って、さっと茹でる。
- ⑤ 青じそはせん切り、しょうが(2)はみじん切りにする。
- ⑥ 種を除いた梅干し(果肉のみ)をまな板の上で細かくたたき、これをボウルにAの調味料と⑤の青じそ、しょうがを加え、混ぜ合わせて梅ソースを作る。
- ⑦ ②の肉を⑥の梅ソースで和え、味を馴染ませて最後に③④を合わせる。
- ⑧ レタス・ミニトマトと一緒に盛り付ける。



スペイン風オムレツ

- ① じゃがいもは1cmの角切りにし、茹でる。
- ② トマトは皮をむいて1cm角に切る※。たまねぎ、ピーマンも1cm角に切る。
- ③ フライパンに油を熱し、たまねぎ、ピーマンを炒め、しんなりしたら①とトマトを入れて更に炒め、塩、こしょうで調味し冷ましておく。
- ④ ボウルに卵を割りほぐし塩、こしょうと③を加え混ぜる。
- ⑤ フライパンに油を熱し、やや強火で④を流し入れて、箸で大きく数回混ぜ、弱火にして火が通るように平らにならし、全体に火が通る程度まで焼く。
- ⑥ 切り分けて皿に盛りつける。
※トマトの湯むき
トマトは頂上に十字に切れ目を入れて、熱湯にサッとつけると皮がむけやすい。



蒸しなすのごま醤油かけ

- ① なすは、皮をむき蒸す。(レンジにかけてもよい)
- ② すりごまとAの調味料をボウルに入れて合わせる。
- ③ ②で①を和える。



コーンスープ

- ① たまねぎは薄く切り、ベーコンは1cm角に切る。
- ② 鍋に油を熱し①を入れ、たまねぎがしんなりしたら水とコンソメを入れてよく混ぜ、中火で20分位煮詰める。
- ③ ②にクリームコーンと牛乳を加え、沸騰しないように注意しながら煮て塩、こしょうで調味する。
- ④ 器に盛り、刻みパセリを散らす。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ 小松菜の煮びたし
- ◆ 根菜汁
- ◆ 松風焼き
- ◆ 彩りサラダ



Photo: M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 553 kcal
たんぱく質 26 g
脂質 19.5 g
食塩相当量 2.8 g

<野菜の量>
総量 194 g
うち緑黄色野菜 115 g

主菜の松風焼の鶏ひき肉は肉の繊維が細くやわらかくたんぱく質の消化吸収率が高い食材です。
煮びたしの小松菜はカルシウムやカロテンが豊富な野菜です。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パスティNagasakiさん(公社)長崎県栄養士会員構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
松風焼き	雑穀入りごはん	130	520
	豚ひき肉	40	160
	鶏ひき肉	40	160
	ごぼう	20	80
	卵	13	中1個
	パン粉	5	カップ1/2
	米みそ	4	大さじ1弱
	砂糖	2	大さじ1弱
	こいくちしょうゆ	3	小さじ2
	酒	2	小さじ1と1/2
	サラダ油	2	小さじ2
	いりごま	1	小さじ1と1/3
	レタス	15	60
	トマト	25	100
煮小松菜	小松菜	70	280
	油揚げ	5	三角1枚
	だし汁	適量	適量
	うすくちしょうゆ	3	小さじ2
	みりん	4	大さじ1弱
彩りサラダ	芽ひじき(乾燥)	3.5	14
	にんじん	8	32
	きゅうり	15	60
	ホールコーン缶	10	40
	酢	5	大さじ1と1/3
	こいくちしょうゆ	3	小さじ2
	砂糖	1	小さじ1強
ごま油	0.5	小さじ1/2	
根菜汁	だいこん	15	60.0
	にんじん	10	40
	さといも	30	120
	小ねぎ	2	8
	だし汁	120	カップ2と1/2
	うすくちしょうゆ	3	小さじ2
	酒	1	小さじ1弱
食塩	0.2	小さじ1/6弱	

作り方

松風焼き

- ① ごぼうは薄いさがきにする。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、ひき肉を加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③ ②に①を加えて更によく混ぜる。
- ④ オーブンは200℃に予熱する。
- ⑤ 油を塗った枠型に③を入れて表面を平らにならし、200℃のオーブンで表面に色がつくまで焼く(20分ほど)。途中10分くらいの時、表面にごまを散らす。
- ⑥ 焼きあがったら型から取り出し切り分けて器に盛り、レタスとトマトを添える。



小松菜の煮びたし

- ① 小松菜は3~4cm長さに切る。油揚げはサッと茹でて油抜きをして1cm幅に切る。
- ② 鍋にこまつなど油揚げを入れ、だし汁と調味料を加える。
- ③ 鍋にふたをして強火にかけて5分ほど煮る。火を止めてふたをしたまま余熱で程よく火をとおす。



彩りサラダ

- ① ひじきは水で戻し、水けをきり熱湯でサッと茹で、ザルにあげ、あら熱を取る。
- ② にんじんときゅうりはせん切りにし、コーン缶は汁をきっておく。
- ③ ボウルにAの調味料とごま油を混ぜ合わせ、①と②を加えて和える。



根菜汁

- ① だいこんはいちょう切り、にんじんは半月切り、さといもは5mm厚さの半月または輪切りにする。
- ② だし汁に①を入れて中火にかけ野菜が八分どおり柔らかくなるまで煮る。
- ③ 調味料を加えて味を調え、器に盛り小ねぎを散らす。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ 高野豆腐の彩り煮
- ◆ かぼちゃのみそ汁

- ◆ 魚のプロヴァンス風
- ◆ キャベツのごま和え



Photo : M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 583 kcal
たんぱく質 29.3 g
脂質 22 g
食塩相当量 2.9 g

<野菜の量>
総量 228 g
うち緑黄色野菜 118 g

プロヴァンス風料理は、フランスのプロヴァンス地方で食べられる料理で、トマト、オリーブ油、にんにくを使うのが特徴です。魚と組み合わせてトマト味を生かしオーブンで焼いて仕上げます。トマトは抗酸化作用のあるリコピンを含んでいます。
高野豆腐は、乾物食品なので、長期間の保存が可能です。常備しておいて、たんぱく質食品として日常の食事に利用したいものです。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、**パステイNagasaki**さん((公社)長崎県栄養士会員構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
魚のプロヴァンス風	雑穀入りごはん	130	520
	さば	70	70g×4切れ
	食塩	0.5	小さじ2/5
	こしょう	少々	少々
	トマト	40	160
	パセリ	3	12
	パン粉	1	大さじ1と1/3
	オリーブ油	4	大さじ1と1/3
	ブロッコリー	20	80
	茹で塩	適量	適量
高野豆腐の彩り煮	高野豆腐	6	1と1/3枚
	油揚げ	5	三角1枚
	にんじん	10	40
	しめじ	20	80
	いんげん	3	12
	砂糖	4	大さじ1と2/3
	うすくちしょうゆA	4	大さじ1弱
だし汁	150	カップ3	
キャベツのごま酢あえ	竹輪	8	32
	キャベツ	40	160
	きゅうり	20	80
	ふり塩	少々	少々
	酢	5	大さじ1と1/3
	砂糖	3	大さじ1と1/3
	うすくちしょうゆA	1	小さじ2/3
いりごま	1	小さじ1と1/3	
かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ	40	160.0
	たまねぎ	20	80
	小ねぎ	2	8
	みそ	8	大さじ2弱
	だし汁	120	カップ2と1/2

作り方

魚のプロヴァンス風

- ① さばの切り身は塩、こしょうをしておく。
- ② トマトは小さめのコロコロに切り、パセリはみじん切りにする。
- ③ ボウルに②の野菜、パン粉、オリーブ油(半量)を加えてソースを作る。
- ④ ①の魚に③のソースのせ、残りのオリーブ油をかけてオーブンで約10分焼く。
- ⑤ ブロッコリーは塩茹でし、レタスは適宜にちぎっておく。
- ⑥ ④を皿に盛り、⑤の野菜を添える。



高野豆腐の彩り煮

- ① 高野豆腐は水で戻し、よく水気を切ってから短冊切りにし、油揚げは湯通しをし、短冊切りにする。
- ② にんじんは短冊切り、しめじは石づきを落とし、小房に分ける。いんげんはさっと茹で、斜め切りにする。
- ③ 鍋にAの調味料を煮立て、にんじん、しめじを煮る。
- ④ 煮汁が半分になったらいんげんを加え、ひと混ぜする。



キャベツのごま酢あえ

- ① 竹輪は縦半分になり、斜め薄切りにする。
- ② キャベツはざくっと切りさっと茹でて絞る。きゅうりは縦半分にして斜め切りにし、ふり塩をして水気を絞る。
- ③ ①②をAの調味料等で和える。



かぼちゃのみそ汁

- ① かぼちゃはコロコロに切り、たまねぎはさいの目に切る。
- ② 小ねぎは小口切りにする。
- ③ 鍋にだし汁をいれて火にかけ、①を加え、煮えたらみそを加えて味を調える。
- ④ 器に③を入れ、ねぎを散らす。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ ほうれん草の中華炒め
- ◆ わかめスープ
- ◆ 鶏もも肉と野菜のトマト煮
- ◆ 豆腐のごまだれかけ



Photo: M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 599 kcal
たんぱく質 28.5 g
脂質 22.8 g
食塩相当量 2.2 g

<野菜の量>
総量 164 g
うち緑黄色野菜 92 g

主菜は、脂質が少なめで、消化が良く、淡泊な味の鶏肉と野菜をたくさん使って、トマト味で仕上げています。

副菜は、ほうれん草を炒めて中華味に仕上げた一品と、たっぷりのごまだれで食べる湯豆腐と、いつもの料理を少し工夫してみました。

このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、**パスティNagasaki**さん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。



材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分	
		(g)	(g)	
鶏もも肉と野菜のトマト煮	ごはん	雑穀入りごはん	130	520
	鶏もも肉		70	280
	食塩		0.3	小さじ1/5
	こしょう		少々	少々
	たまねぎ		40	160
	じゃがいも		40	160
	にんじん		20	80
	ブロッコリー		20	80
	サラダ油		3	大さじ1
	小麦粉		4	大さじ2弱
	トマトピューレ		25	カップ1/2弱
	白ワイン		2.5	小さじ2
	コンソメ	A	1.5	小さじ2
水		150	カップ3	
こしょう		少々	少々	
ほうれん草の中華炒め	ほうれん草		50	200
	緑豆春雨		3	12
	ハム		3	12
	深ねぎ		3	12
	しょうが		3	12
	卵		10	小1個弱
	ごま油		2	小さじ2
	酒		3	小さじ2と1/2
	こいくちしょうゆ		3	小さじ2
豆腐のごまだれかけ	豆腐(木綿)		70	280
	たまねぎ		10	40
	にんじん		2	8
	枝豆(冷)		4	16
	砂糖		1	小さじ1強
	うすくちしょうゆ	A	2	小さじ1と1/3
	すりごま		3	大さじ1と1/3
	出し汁		10	大さじ2と1/2
わかめスープ	カットわかめ		1	4
	えのきだけ		10	40
	しょうが		1	4
	水		120	カップ2と1/2
	鶏ガラスープの素		1.5	小さじ2
こしょう		少々	少々	

作り方

鶏もも肉と野菜のトマト煮

- ① 鶏肉はそぎ切りにし、塩・こしょうを振る。
- ② たまねぎはくし形に切る。じゃがいも、にんじんは乱切りにして、下茹でしておく。
- ③ ブロッコリーは小房に分け、かために茹でる。
- ④ 鍋に油を熱し、①と②のたまねぎを炒め小麦粉をふり入れて混ぜあわせる。
- ⑤ ④にAを加え更によく混ぜ、煮立ったら火を弱め、アクを取る。
- ⑥ ⑤ににんじん、じゃがいもを加えて柔らかくなるまで煮込む。
- ⑦ 更にブロッコリーを加えてさっと煮て最後にこしょうで味を調える。



ほうれん草の中華炒め

- ① ほうれん草は茹でて流水で冷やし、4cmの長さに切り水気を絞る。
- ② 春雨は茹でて戻し、食べやすい長さに切る。
- ③ ハムはせん切りにし、深ねぎ、しょうがはみじん切りにする。
- ④ 鍋にごま油の1/3量を熱し、炒り卵を作り、取り出しておく。
- ⑤ 残りのごま油を加えて熱し、③の深ねぎ、しょうがを炒め、ほうれん草とハムを加えて炒める。
- ⑥ 全体に油が回ったら酒とこいくちしょうゆで調味し、春雨を加えて炒め、炒り卵を戻して炒め合わせる。



豆腐のごまだれかけ

- ① 豆腐は一人分の分量に切り分ける。
- ② 鍋に豆腐がかぶる程度の水を入れて沸騰させる。
- ③ 少し火を弱め、玉じゃくしなどに①の豆腐をのせて②のお湯に入れ、1~2分したらざるに取り出す。
- ④ たまねぎは薄切り、にんじんは細いせん切りにし、水にさらし、水気を切る。
- ⑤ Aの材料を合わせて、ごまだれを作る。
- ⑥ 器に豆腐を盛り、⑤のごまだれをかけ、上にたまねぎ、にんじん、枝豆を飾る。



わかめスープ

- ① えのきだけは根元を切り落とし、適当な長さに切る。しょうがはせん切りにする。
- ② 鍋に水とスープの素を入れ、①のえのきを加えて煮る。
- ③ しょうがを加えて、火を止め、カットわかめを入れ、こしょうで味を調える。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ ブロccoliとコーンのソテー
- ◆ じゃがいもと白菜のみそ汁
- ◆ 豚肉のジンジャーソース
- ◆ かぶの酢の物



Photo : M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 549 kcal
たんぱく質 23 g
脂質 20 g
食塩相当量 2.8 g

<野菜の量>
総量 125 g
うち緑黄色野菜 40 g

主菜は、風味の良さが決め手の「豚肉のジンジャーソース」です。しょうがの香りを活かすと、少ない塩分で美味しく仕上がります。
かぶには、消化を助ける酵素アミラーゼが豊富で酢の物など生で食べる方が酵素の働きを生かします。



このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パスティNagasakiさん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。

材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀入りごはん	130	520
豚肉のジンジャーソース	豚ロース(生姜焼用)	70	280
	小麦粉	5	大さじ2強
	サラダ油	3	大さじ1
	おろししょうが	5	20
	酒	A 3	小さじ2と1/2
	みりん	3	小さじ2
	こいくちしょうゆ	6	大さじ1と1/3
	レタス	15	60
	赤パプリカ	3	12
	ブロッコリーのソテーと	ブロッコリー	30
冷凍ホールコーン		10	40
サラダ油		2	小さじ2
うすくちしょうゆ		A 1	小さじ2/3
顆粒コンソメ		0.4	小さじ1/2
かぶの酢の物	かぶ	40	160
	にんじん	5	20
	食塩(ふり塩)	0.3	小さじ1/4弱
	ゆずの皮	1	4
	ゆずのしぼり汁	2	8
	砂糖	A 3	大さじ1と1/3
	酢	7	大さじ2弱
うすくちしょうゆ	3	小さじ2	
白じゃがいも汁と	じゃがいも	30	120
	白菜	15	60
	小ねぎ	2	8
	だし汁	120	カップ2と1/2
	みそ	10	40

作り方

豚肉のジンジャーソース

- ① 豚肉に小麦粉をつける。
- ② フライパンに油を熱し、①の肉を焼く。
- ③ 鍋に調味料等Aを入れて沸騰させ、少し煮詰めたら②を入れ、味を含ませる。
- ④ レタスは3cmの四角切りに、赤パプリカはせん切りにし、水につける。
- ⑤ 器に③の豚肉と水けを切った④を盛り合わせる。



小松菜の煮びたし

- ① ブロccoliは、食べやすい大きさに切り茹でておく。
- ② 冷凍ホールコーンは、水けを切っておく。
- ③ フライパンに油を熱し、①②を炒め、調味料Aで調味し、器に盛る。



かぶの酢の物

- ① かぶとにんじんは薄くイチョウ切りにし、塩を振っておく。
- ② ゆずは洗い、皮を薄く切ってせん切りにし、果実はしぼって汁をとっておく。
- ③ ボウルに調味料等Aを入れて甘酢を作り、水けを絞った①を和える。
- ④ ③を器に盛り、上にせん切りしたゆずの皮を散らす。



じゃがいもと白菜のみそ汁

- ① じゃがいもと白菜は一口大に、小ねぎは小口に切る。
- ② 鍋にだし汁とじゃがいもを入れ火にかけ、じゃがいもが柔らかくなったら、白菜を加える。
- ③ 白菜が柔らかくなったらみそを溶き入れ、ひと煮立ちさせる。
- ④ 器に③を入れ、小ねぎを散らす。



はちにち 毎月8日は、減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ じぶ煮風
- ◆ 卵スープ

- ◆ あじのマスタードソース
- ◆ もやしとにらの海苔和え



Photo : M. Matsuo

<栄養価>
エネルギー 571 kcal
たんぱく質 27.3 g
脂質 20.4 g
食塩相当量 2.9 g

<野菜の量>
総量 125 g
うち緑黄色野菜 37 g

主菜に、脳を活性化させるといわれるDHAや動脈硬化などに有効に働くといわれるEPAを豊富に含む「あじ」を使い、若い人にも好まれるようマスタード風味に仕上げました。

また、副菜に多種類の根菜・葉菜を取り入れて、噛む回数を増やす工夫をしています。しっかり噛むことで、満腹中枢に働きかけ食欲が抑えられる効果が期待

このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、**パステイNagasaki**さん((公社)長崎県栄養士会員構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。



材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分
		(g)	(g)
ごはん	雑穀入りごはん	130	520
あじのマスタードソース	あじ(三枚おろし)	70	70g×4切
	食塩	A 0.5	小さじ1/3
	こしょう		少々
	小麦粉	2	大さじ1と1/3
	サラダ油	5	大さじ1
	酢	12	カップ1/4
	オリーブ油	5	大さじ1と2/3
	酒	B 4	大さじ1
	砂糖	3	大さじ1と1/3
	粒入りマスタード	3	小さじ2
	たまねぎ	20	80
	きゅうり	10	60
赤ピーマン	5	20	
じぶ煮風	鶏もも肉	20	80
	ごぼう	15	60
	にんじん	15	60
	板こんにゃく	20	80
	さといも	30	120
	食塩(ぬめりと用)	少々	少々
	さやいんげん	5	20
	だし汁	30~50	カップ1
	砂糖	2	大さじ1弱
	酒	A 4	大さじ1
	こいくちしょうゆ	5	小さじ3と1/3
	みりん	2	小さじ1と1/3
片栗粉	B 2	大さじ1弱	
水	3	大さじ1弱	
もやしとにらの海苔和え	もやし	40	160
	にら	10	40
	酒	2	大さじ1/2
	しょうが	2	8
	ごま油	1	小さじ1
	食塩	0.4	小さじ1/3
卵スープ	焼きのり	0.5	2
	卵	20	1個半
	小ねぎ	2	8
	だし汁	120	カップ2と1/2
	食塩	A 0.4	小さじ1/3
	うすくちしょうゆ	1.5	小さじ1
	片栗粉	B 1.5	大さじ2/3
	水	3	大さじ1弱

作り方

あじのマスタードソース

- ① あじはAを振り小麦粉をまぶす。
- ② ボウルに調味料Bを合わせてソースを作る。
- ③ たまねぎは薄切りにして水にさらした後、水気をしっかり絞る。きゅうり、赤ピーマンはせん切りする。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、①の魚をこんがり焼き、②のソースに漬ける。
- ⑤ ③の野菜を④のソースに漬けこむ。
- ⑥ 器に魚と野菜を盛り合わせる。



じぶ煮風

- ① 鶏肉、ごぼう、にんじん、こんにゃくを小さめの一口大に切る。
- ② こんにゃくは、下茹でをする。
- ③ さといもは皮をむきボウルに入れ、塩を振ってよくもみこみ、塩を水で洗い流してぬめりを落とし、①の野菜より少し大きめに切る。
- ④ さやいんげんは茹でて2cm長さに切る。
- ⑤ 鍋に①②③とだし汁を入れて火にかけ、材料に火が通ったら調味料Aを加え味を調える。
- ⑥ 水溶性片栗粉Bを加えてとろみをつけ、最後に④を加え、器に盛る。



もやしとにらの海苔和え

- ① もやし、にらを洗い、にらは2~3cm長さに切る。
- ② 鍋に①と適量の水、酒を加えて火にかけ、沸騰したらすぐにザルにあげ軽く水気を絞る。
- ③ しょうがをせん切りにする。
- ④ ボウルに②と③、ごま油を入れて混ぜ合わせ、塩を入れて味を調える。
- ⑤ 盛り付ける直前に、せん切りした焼きのりを④にさっと混ぜ合わせる。



卵スープ

- ① 卵は溶きほぐす。小ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋にだし汁を煮立てAで調味し、水溶性片栗粉(B)を加えて混ぜる。
- ③ とろみがついたら溶き卵を流し入れ、①の小ねぎを加えて火を止める。



はちにち
毎月8日は、
減塩・野菜の日

(や・8)
毎日、野菜をたっぷり食べて、
食塩は1日8g未満!!

ながさき健味メニュー

- ◆ 雑穀入りごはん
- ◆ タンドリーチキン
- ◆ ポテトサラダ
- ◆ 切り干し大根の甘酢和え
- ◆ ポトフ風



Photo : M. Matsuo

<栄養価>

エネルギー	571 kcal
たんぱく質	27.3 g
脂質	20.4 g
食塩相当量	2.9 g

<野菜の量>

総量	125 g
うち緑黄色野菜	37 g

主菜は、鶏もも肉をヨーグルトが入った調味液につけ込むことで柔らかく消化の良い一品に仕上げました。
副菜の甘酢和えは、食物繊維が豊富な切り干し大根のシャキシャキ感を楽しんでいただきたいです。

このレシピの内容、栄養価の算出、アピールポイントは、パスティNagasakiさん((公社)長崎県栄養士会構成)ご提案の「スマートランチ」のレシピからご紹介しています。
また、レシピ作成にあたり料理人の坂本洋一さんにもご協力をいただいています。



材料・分量

献立名	材料	1人分	4人分	
		(g)	(g)	
ごはん	雑穀入りごはん	130	520	
タンドリーチキン	鶏もも肉(皮つき)	80	320	
	おろしにんにく	1	4	
	プレーンヨーグルト	10	40	
	カレー粉	A 0.5	小さじ1	
	パプリカ	0.4	小さじ1弱	
	食塩	0.8	小さじ1/2	
	サラダ油	3	大さじ1	
	付合せ	トマト	20	80
		レタス	15	60
	ポテトサラダ	じゃがいも	40	160
にんじん		10	40	
たまねぎ		20	80	
食塩(ふり塩)		0.1	少々	
えだまめ(冷凍)		5	20	
マヨネーズ		A 7	大さじ2と1/3	
粒入りマスタード		2	小さじ1と1/3	
切り干し大根の甘酢和え	きゅうり	25	100	
	赤パプリカ	5	20	
	切り干しだいこん	5	20	
	食塩(ふり塩)	0.1	少々	
	うすくちしょうゆ	2	小さじ1と1/3	
	砂糖	A 3.5	大さじ1と1/2	
	酢	4	大さじ1強	
食塩	0.2	小さじ1/7		
ポトフ風	キャベツ	15	60	
	たまねぎ	10	40	
	ウインナー	15	60	
	パセリ	0.5	2	
	顆粒コンソメ	1	小さじ1と1/3	
	食塩	0.2	小さじ1/7	
	水	120	カップ2と1/2	

作り方

タンドリーチキン

- 鶏肉は食べやすい大きさに切り、フォークで穴をあける。
- ボウルに調味料等Aを入れて混ぜ、鶏肉を15分程度漬ける。
- フライパンに油を熱し、②の鶏肉の両面をこんがり焼く。
- トマトはくし型に切り、レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ③の鶏肉と④を盛り合わせる。



ポテトサラダ

- じゃがいもはサイコロに、にんじんは少し小さめのサイコロに切り、一緒に茹でてザルに上げる。
- たまねぎは薄切りにし、塩を振りしんなりしたら水気を絞る。
- 枝豆はサッと茹でて、実を皮から取り出す。
- ボウルにAを混ぜ合わせ、①、②、③を加えて和える。



切り干し大根の甘酢和え

- きゅうり、赤パプリカはせん切りにし、塩を振ってもみ、水気を絞る。
- 切り干しだいこんは2~3回水洗いし、たっぷりの水に20分程浸し、絞って食べやすい大きさに切る。
- ボウルに甘酢の調味料Aを合わせ、①、②を混ぜ合わせる。



ポトフ風

- キャベツはせん切り、たまねぎは薄切り、ウインナーは輪切りにする。
- パセリは、みじん切りにする。
- 鍋を熱し、ウインナーをから煎りし、脂が出たら①のキャベツ、たまねぎを炒める。
- ③に水を加え火にかけて、アクが出てきたら取り除き、コンソメ、塩で味を調える。
- 器に④を注ぎパセリを散らす。

