

2021年7月5日

地域ふれあい健康教室 “夏バテ予防”



《メニュー》

ポークチョップ

めかぶの黒酢スープ

厚揚げときのこの梅おかか和え

さわやか緑茶あんみつ

ごはん

地域ふれあい健康教室(令和3年度 第1回)

令和3年7月5日(月) 岡崎げんき館

ポークチョップ

材料(4人分)

豚こま切れ肉	200g
米粉	大さじ1
玉ねぎ	1/2こ
ホワイトマッシュルーム	5こ
ピーマン	1こ
リーフレタス	1/2袋
トマトケチャップ	大さじ4
酒	大さじ1
サラダ油	大さじ1
しょうゆ	小さじ2
こしょう	適宜

作り方

- ①豚肉⇒ポリ袋に入れて、米粉をまぶしておく。
- ②玉ねぎ、ピーマン⇒7mm幅の薄切り、
ホワイトマッシュルーム⇒薄切り
- ③フライパンにサラダ油を入れ、①の豚肉を入れる。
豚肉の表面が焼けたら、玉ねぎ・マッシュルーム・
ピーマンを入れる。
- ④全体をざっと混ぜ、酒・ケチャップを入れる。
フライパンの蓋をして中火～弱火で5分くらい、
ときどきかき混ぜながら火を通す。
- ⑤最後にしょうゆを鍋肌から回し入れ、こしょうを
お好みで振る。
- ⑥レタスを下に敷き、盛りつける。
(エネルギー kcal 塩分 g)

めかぶの黒酢スープ

材料(4人分)

味付きめかぶ	2パック
だし汁	600ml
黒酢	大さじ1
ミニトマト	4こ
きゅうり	1/4本

作り方

- ①ミニトマト⇒半分に切る
きゅうり⇒薄切り
- ②だし汁にめかぶと黒酢を入れる。
- ③ 椀に盛り、ミニトマト、きゅうりを散らす。
(エネルギー kcal 塩分 g)

厚揚げときのこの梅おかか和え

材料(4人分)

厚揚げ	2枚
しめじ	50g
梅干し	2こ
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
かつお節	1パック
耐熱容器	

作り方

- ①厚揚げ⇒ザルにのせ、熱湯をかけ、8等分に切る。
- ②しめじ⇒石附を取り、ほぐす。
- ③梅干し⇒種を取り、梅肉を包丁で細かくたたき。
⇒酒、しょうゆを混ぜる。
- ④耐熱容器に厚揚げ、しめじ、梅肉を入れ、
やさしく混ぜ、厚揚げに梅肉をまぶす。
- ⑤電子レンジ 600w、5～6分加熱する。
- ⑥器に盛り、かつお節をかける。
(エネルギー kcal 塩分 g)

さわやか緑茶あんみつ

材料(4人分)

粉茶	小さじ1
粉寒天	2g
水	400ml
シロップ	
水	300ml
砂糖	大さじ2
粉茶	小さじ1
フルーツ缶	1/2缶
粒あん	小さじ4

作り方

- ①鍋に分量の水と粉寒天を入れ、火にかけ
かき混ぜる。沸騰したら、ふきこぼれないように
1～2分煮て、粉茶を入れて溶かす。
- ②人数分の器に流し入れ冷やす。
固まったらフォークでくずす。
- ③小鍋に水を入れ、砂糖を煮溶かし、シロップを
作る。冷めたら、粉茶を入れ、よく混ぜる。
(緑茶シロップ)
- ④②にフルーツ缶あんこをのせ、
③のシロップをかける。
(エネルギー kcal 塩分 0g)

ご飯

材料(4人分)

米	240g
---	------

作り方

- ① 米の1.2倍の水で炊く。
(エネルギー 215kcal 塩分 0g)

(総栄養価 エネルギー kcal 塩分 g 野菜量 g)