野菜を使った 今日から我が家の定番レシピ.



あなたは野菜を1日どれぐらい食べていますか!?

1日に必要な野菜摂取量は 350g です。宮崎県では野菜をあと 100g 食べる ことを推奨しています。











サバ缶の回鍋肉風



材料 2人分 ・サバ味噌煮缶 1缶

- ·ズッキーニ 1/2本(約90g) ・なす 1/2本(約80g)
- ・にんじん 1/2本(約60g)
- 1/2片~1片 ・にんにく
- 10g ・しょうが
- ・サラダ油 適宜
- •豆板醬 適宜
- ・オイスターソ ス小さじ2
- ・ごま油 小さじ1

[1 人分 240kcal 塩分 1.5g]

サバ缶を使って味付けも簡単に ※鯖の骨にはご注意を!

- ①ズッキーニは 5mm幅の半月切り、にんじんは短冊切り、なすは乱切り にし、水にさらしアクを抜いておく。
- ②にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②と豆板醤を熱して炒め、香りが出て きたら、①をしんなりするまで炒める。
- ④③にサバ味噌煮缶を汁ごと加え、オイスターソースで味を調える。 仕上げにごま油を回し入れ香りをつける。

電子レンジで夏野菜の鶏南蛮



材料 2人分

- ·鶏もも肉 1枚(約200g)
- 塩 小さじ1/3
- 大さじ1/2
- ・ピーマン 1個(約50g)
- ・パプリカ 1/2個(約90g)
- ・玉ねぎ 中1/2個(約80g)
- ・ポン酢 大さじ3 •砂糖 小さじ1
- ※写真では赤パプリカ1/4個、 黄パプリカ1/4個を使用

[1 人分 260kcal 塩分 2.8g]

南蛮酢はポン酢と砂糖で簡単に

- ①耐熱容器に一口大に切った鶏肉と塩、片栗粉を入れてなじませる。
- ②ピーマンとパプリカは半分に切りへタを取り、細切りにする。玉ねぎ
- ③①にラップをふんわりかぶせて 600 w の電子レンジで約 4 分加熱する。
- ④ポン酢と砂糖は混ぜあわせておく。
- ⑤③を電子レンジから取り出し、②と④を入れて混ぜ、再度ラップを ふんわりかぶせ 600 wの電子レンジで約 2 分 30 秒加熱する。

皆で考えたい『災害への備え』

9月1日は「防災の日」。ご家庭に食料の備えはありますか?長期保存用の非 常食はもちろんですが、サバ缶などの缶詰やレトルト食品(賞味期限2~3年のもの) なども備蓄になります。これらの食材を少し多めに買い、 常に一定量の食料を備 えておく事も大切です。

非常食というと「気が付いたら賞味期限が切れていた」ということが起こりがち ですが、 日常で使い、使った分を補充する、ローリングストック法で、いざという時 の賞味期限切れが防げます。さらに、普段から食べ慣れているものを災害時に食 べる事ができるほか、防災への意識も高まるというメリットもあります。



<u>Point</u>

最低限必要な備え

7k3 ℓ 10は飲料水 20は調理用として使用

ごはん アルファ米 レトルトごはん



おかず レトルト食品 肉や魚介の缶詰など

1日に必要な備え/1人分

×3日分!+









(公財)宮崎県健康づくり協会

〒880-0032 宮崎市霧島1丁目1番地2 (総合保健センター内)

TEL: 0985-38-5512(代表) FAX: 0985-38-5014

E-mail soumu@miyakenkou.or.jp ホームページ https://www.miyakenkou.or.jp **ロデー**





(宮交バス市内線: 平和台⑧花殿町バス停下車 徒歩5分)

都城事業所 TEL 0986-21-0880 FAX 0986-21-6731 都城保健所内

日南駐在 TEL 0987-21-1350 FAX 0987-21-1351 日南保健所内

小林駐在 TEL 0984-23-7398 FAX 0984-23-8070 小林保健所内

高鍋駐在 〒884-0004高鍋町大字蚊口浦5120-1 高鍋 配在 TEL 0983-22-5767 FAX 0983-23-5139 高鍋保健所内

延岡保健所内

日向駐在 〒883-0041 日向市北町2-16 日向 TEL 0982-53-6082 FAX 0982-53-6286 日向保健所内

高十穂駐在 〒882-1101 高千穂町大字三田井1086-1 高千穂保健所内 TEL 0982-72-3253 FAX 0982-72-4786