

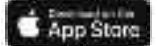
適塩メニューが食べられる

「いばらき美味しおスタイル指定店」とは？

元気アップ！りいばらき

いばらき美味しおスタイル指定店・パートナー店は498店舗(2024年12月末時点)！お店の詳細や来店特典は県ホームページや県公式健康推進アプリ「元気アップ！りいばらき」等にて写真つきでご覧になれます！

iPhoneをお持ちの方はこちら



Androidをお持ちの方はこちら



YouTube

ぜひチャンネル登録をお願いします！



「いばらき美味しおスタイル 広報部長」役として料理研究家がナビゲート!!

茨城県では、県民の皆様においしく減塩に取り組んでいただけるよう、「いばらき美味しおスタイル」として様々な取り組みを行っています。おいしく減塩するためのワンポイントや、手軽においしく作れるレシピ紹介動画をYouTubeチャンネルで公開しています！

茨城県 保健医療部 健康推進課(健康増進グループ)

TEL.029-301-3229

いばらき美味しおスタイルについて詳しくはHPで



茨城県

LOW MEDIUM HIGH  
適塩メニュー  
レシピを  
紹介します!

美味しおスタイル  
減塩レシピ



いばらき美味しおスタイル  
IBARAKI OISHIO STYLE

みんなでおいしく減塩しよう!

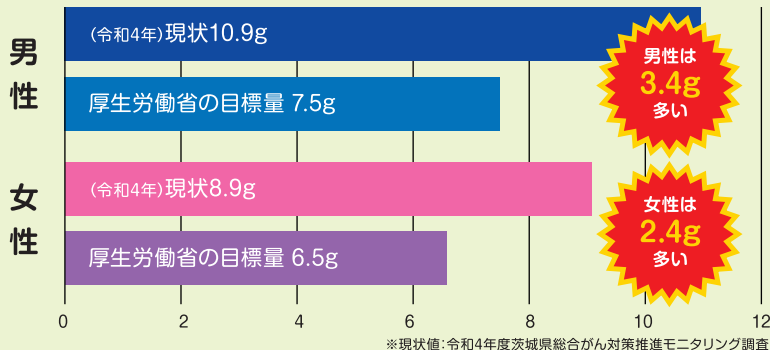
## 毎月20日はいばらき美味しおDay

本県は、心疾患や脳血管疾患など生活習慣病による死亡率が全国に比べ高く、その要因の一つとして考えられる食塩摂取量も国が定める目標量を大幅に超えています!



濃い味付けに慣れていませんか? ついついしょっぱいものを食べていませんか?  
この日を機会に“おいしく減塩”に取り組みましょう!

### 食塩摂取量の比較



### おいしく減塩するコツ

「醤油やソースはかけずにつける!」で減塩



「麺類の汁は残す!」で減塩



日々の「おいしく減塩」の実践を応援する、「いばらき美味しおスタイル」Xはこちら! ぜひフォローください!



## 減塩ワンポイントアイデア5選

### 1 だし・香辛料を活用する

カツオ・昆布、鶏がら、コンソメ、カレー粉、ローズマリーなど。



### 2 調理時に塩を加えるのではなく、食べる時に少量ずつ加える

料理の盛り付けで塩を加えるのではなく、食べる時に少しずつ加えることで、食塩の摂取量をコントロールしやすくなります。



### 3 レモンやライムの酸味を利用する

レモンやライムの酸味は料理に爽やかさを与え、塩味の代わりになります。サラダに使うドレッシングの量を減らして代わりにプラスしても◎。



### 4 チーズやナッツを活用する

チーズやナッツは料理に風味豊かな味わいを加えることができます。サラダやパスタ料理のトッピングに。



### 5 汁ものは具だくさんに

野菜などの具をたっぷりにすることで、汁気を減らしながらも満足感を落とさずに減塩できます。



## ヘルシーメニューコンクール受賞作品のレシピを掲載!

### 「ヘルシーメニューコンクール」とは…

家庭や社員食堂等へ普及できる「美味しく減塩&手軽にたくさんの野菜が摂れる」メニューを募集するコンクールです。2024年度に応募のあった168点の作品の中から、厳選なる審査の結果選ばれた茨城県内ヘルシーメニューの頂点(最優秀賞1点、優秀賞5点)のレシピをご紹介します!(次のページ以降)







令和6年度ヘルシーメニューコンクール 受賞作品

# まんぷく!まんぞく! 健康御膳

考案者 杉浦 瑠菜さん

学生(茨城キリスト教大学)



主菜  
シャキシャキ  
れんこんのはさみ焼き



カロリーを抑えつつ食べ応えのあるメニューにするために、**主菜の鶏ひき肉にえのきを混ぜました**。トマトの冷やしおでんは、塩分を抑えることを意識し、出汁の旨みを活かして食塩不使用で仕上げました。茨城県産のれんこんや小松菜などの野菜が楽しめます。

## 小松菜とにんじんのすまし汁

材料

小松菜……………10g(1/5束)	混合(かつお・昆布)だし ……150g(3/4カップ)
にんじん ……10g(5mmのいちょう切り7枚)	食塩 ……0.5g(少々)
しいたけ ……10g(1個)	料理酒 ……1g(小さじ1/4)
濃口しょうゆ…3g(小さじ1/2)	

作り方

- 鍋に水と昆布を入れて弱めの中火にかけ、沸騰直前に火を止める。昆布を取り出し、かつお節を加えて2分ほど火にかける。
- ポウルに、キッチンペーパーを敷いたザルを置き、だしをこす。
- 小松菜を一口大に切る。にんじんはいちょう切り、しいたけは薄切りにする。
- 鍋にだし、にんじん、しいたけを入れて中火にかける。
- にんじんに火が通ったら、小松菜とすべての調味料を加えてひと煮たちさせ、器に盛り付ける。

## シャキシャキれんこんのはさみ焼き

材料

れんこん……………75g(5mmの半月切り6枚)	大葉……………0.5g(1枚)
鶏ひき肉……………50g	濃口しょうゆ……………7g(小さじ1強)
えのきたけ……………40g(1/2袋)	砂糖……………7g(小さじ1強)
おろししょうが ……0.1g(少々)	穀物酢……………7g(小さじ1強)
片栗粉……………5g	ブロッコリー……………20g(2房)
サラダ油……………2g(小さじ1/2)	さつまいも……………40g(1cmの輪切り2個)
だいこん(おろし) ……30g(大きじ2)	

作り方

- れんこんは5mm幅の半月切りにする。えのきは細かくみじん切りにする。さつまいもを一口大にカットする。大葉は千切りにする。だいこんはすりおろしておく。
- ブロッコリーを沸騰したお湯で火が通るまでゆでる。さつまいもは電子レンジで火が通るまで加熱し、フライパンで焼き目を付ける。
- ポウルに鶏ひき肉、えのき、すりおろしたしょうがを入れてよく混ぜる。
- れんこんに片栗粉を付け、④を挟む。
- 油を熱したフライパンに、④を入れ両面に焼き目をつけてフタをし、5分ほど蒸し焼きにする。
- 小鍋にしょうゆ、砂糖を入れて加熱する。煮詰まったら火を止めて酢を加えて混ぜ合わせ、小皿に盛り付ける。
- 皿に⑤を盛り、すりおろしただいこんと千切りにした大葉をのせる。ブロッコリーとさつまいもを盛り付け、小皿に盛ったタレを添える。

## トマトの冷やしおでん

材料

ミニトマト……………30g(3個)
混合(かつお・昆布)だし ……25g

作り方

- ミニトマトに軽く十字の切り込みを入れ、沸騰したお湯に入れる。10秒ほどゆでたら皮をむく。
- ポウルに混合だしとミニトマト入れ、冷蔵庫で冷やしておく。
- 食べる直前に器に盛る。

## みそ田楽

材料

板こんにゃく ……60g(1/5個)	砂糖……………3g(小さじ1)
いりごま……………0.1g(少々)	みりん……………3g(小さじ1/2)
味噌……………5g(小さじ1弱)	料理酒……………3g(小さじ1/2)

作り方

- こんにゃくを一口大に切り、沸騰したお湯で3分ほどゆでる。
- 鍋に水、料理酒、砂糖、味噌を入れて混ぜ合わせる。完全に混ざったら中火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。
- 皿にこんにゃくを盛り付け、②をかける。仕上げにごまをふる。

令和6年度ヘルシーメニューコンクール 受賞作品

優秀賞

# 地元野菜たっぷりのおふくろ定食

考案者 勝村 恵子さん 利根町食生活改善推進員協議会



主菜  
鶏と野菜の  
黒酢あん



地元野菜をたっぷり使った定食です。主食は、黒豆と米を炊き込み利根町の郷土料理、主菜は、調理工程が少なくフライパンひとつで手軽に調理できて、黒酢のコクで減塩もできる一品です。年齢を問わず好まれ、温かみが感じられるスタイルに仕上げました。

## 青菜の香り磯和え

材料

ほうれん草	40g(1株)	だし汁	80g
春菊	25g(1株)	濃口しょうゆ	3g(小さじ1/2)
三つ葉	10g(1/5束)	みりん	3g(小さじ1/2)
しめじ	10g	刻みのり	1.5g
にんじん	10g(1cm)	白ごま	2g(小さじ1)

作り方

- ほうれん草、春菊、三つ葉は4cmの長さに切り、熱湯でゆでる。火が通ったら冷水にさらし、よく絞って水気を切り、かるくほぐしておく。
- しめじは石づきを切り落とし、バラバラにほぐす。にんじんは薄く幅広に切る。
- 鍋にだし汁、しょうゆ、みりん、しめじとにんじんを入れてさっと煮る。
- 火が通ったらボウルにあげ、①を混ぜ合わせる。刻みのりとごまを入れて和え、器に盛り付ける。

## 黒豆ごはん

材料

米	75g(0.5合)	食塩	0.3g(少々)
黒豆	15g	穀物酢	2g(小さじ1/2弱)
料理酒	2g(小さじ1/2弱)		

作り方

- 黒豆を軽く水洗いし、水150mlに一晩浸しつける。
- 炊飯器に米、①の黒豆、全ての調味料、黒豆の戻し汁120mlを入れて炊く。
- 炊き上がったら、さっくりと混ぜて茶碗に盛る。

## 鶏と野菜の黒酢あん

材料

鶏もも肉	80g(1切れ)	赤パプリカ	15g(1/9個)		
れんこん	40g(小1/3節)	しいたけ	10g(1個)		
ピーマン	15g(1/2個)	片栗粉	4g(小さじ1強)		
		サラダ油	3g		
A	濃口しょうゆ	1.5g(小さじ1/4)	B		
	料理酒	2.5g(小さじ1/2)		黒酢	10g(小さじ2)
	食塩	少々		オイスターソース	5g(小さじ1弱)
	こしょう	少々		濃口しょうゆ	5g(小さじ1弱)
	おろしんにく	0.5g(少々)		砂糖	3g(小さじ1)
	おろししょうが	0.5g(少々)		片栗粉	1g(適量)

作り方

- 鶏もも肉は余分な筋と脂を取り除き、一口大にカットする。ボウルにAとカットした鶏もも肉を入れてよくもみこんで、片栗粉を加えて混ぜ、10分程度おく。
- れんこんは太いものは5mm幅の半月切り、細ければ輪切りにして、水にさらしてアクをとる。
- ピーマン・パプリカは半分に切ってヘタとタネを取り除き、小さめの乱切り、しいたけは石づきを切り落として小さめの乱切りにする。
- 小さめのボウルにBを混ぜ合わせておく。
- 熱したフライパンに油をひき、①を入れ、フタをして強めの中火で3〜4分焼く。
- フタをあけて上下を返し、中火にしてさらに1分ほど焼く。
- れんこんを加えて炒め、れんこんの端が透き通ってきたら残りの野菜を入れて炒め合わせる。
- 火を止め、④の合わせ調味料を加える。とろみがついたら皿に盛り付ける。

## かぼちゃ白玉

材料

白玉粉	25g(大さじ3強)	きな粉	2g
絹ごし豆腐	20g	砂糖	2g(小さじ1弱)
かぼちゃ	10g		

作り方

- かぼちゃは皮をむいて1cmの厚さに切り、やわらかくなるまでゆでる。
- きなこ砂糖を混ぜ合わせておく。
- ボウルに白玉粉、かぼちゃ、絹ごし豆腐を潰し入れ、よく混ぜ合わせる。全体が均一になったら5等分に分け、丸めて団子状にし、中心を指で押して少しくぼませる。熱湯に丸めたそばから入れる。
- 水面に浮いたら1〜2分ゆで、冷水にとってしめる。
- ザルにあげて水気をきり、器に盛り付け、②をふりかける。

優秀賞

# 視覚と味覚で楽しむ 華やか定食

考案者 石黒 遥さん 学生(つくば栄養医療調理製菓専門学校)



主菜  
野菜と豆腐の  
肉味噌炒め



赤・黄・緑の食材を使い、見た目の良い食欲のそそられるご飯に仕上げました。豆類、いも類、きのこ類などでビタミン類を十分に摂取でき、大豆製品やカルシウム、鉄分を多めにすることで、**子どもの成長に必要な栄養素も補えるようにしました。**

## 野菜と豆腐の肉味噌炒め

材料

鶏もも肉(皮なし)...	60g	濃口しょうゆ.....	7g(小さじ1強)
厚揚げ豆腐.....	50g(1/4丁)	砂糖.....	5g(小さじ1と2/3)
ピーマン.....	35g(1個)	味噌.....	3g(小さじ1/2)
なす.....	50g(1個)	糸とうがらし.....	0.1g
料理酒.....	7g(小さじ1と1/3)	大豆油.....	3g
みりん.....	7g(小さじ1と1/3)		

作り方

- 1 ピーマンを半分に切り、種を取って乱切りにする。なすはヘタを取り除き、乱切りにする。鶏もも肉は一口大、厚揚げは4等分に切る。
- 2 ボウルに調味料を全て入れ、混ぜ合わせておく。
- 3 熱したフライパンに油をひき、鶏もも肉を炒め、肉に火が通ったらなすと厚揚げを加えてさらに炒める。
- 4 ピーマンを加えてしんなりするまで炒める。しんなりしたら、②の合わせ調味料を加えて絡める。
- 5 器に盛り、糸とうがらしをのせる。

## さつまいもごはん

材料

米.....	75g(0.5合)	食塩.....	0.1g(少々)
さつまいも.....	45g(1/5個)	黒いりごま.....	0.8g(少々)
料理酒.....	4g(小さじ1弱)		

作り方

- 1 さつまいもを皮付きのまま角切りにし、水にさらしておく
- 2 炊飯器に米、目盛り通りの水、さつまいも、料理酒、塩を入れて炊飯する。
- 3 炊き上がった茶碗に盛り、ごまをふりかける。

## きのこの味噌汁

材料

水.....	140g	味噌.....	8g(小さじ1と1/3)
えのき.....	20g(1/5袋)	小ねぎ.....	1g(小さじ1/2)
なめこ.....	15g(1/6袋)	顆粒和風だし.....	0.5g(少々)

作り方

- 1 なめこは軽く水洗いし、水気を切る。えのきは1cm幅に切る。
- 2 鍋に水と顆粒だしを入れて中火にかけ、①を加える。
- 3 火が通ったら弱火にして、味噌を溶き入れる。小ねぎを加えて軽く混ぜて、椀に盛り付ける。

## ブロッコリーとゆで卵のサラダ

材料

ブロッコリー.....	50g(5房)	すりごま.....	3g(小さじ2と1/2)
ゆで卵.....	20g(1/2個)	ミニトマト.....	15g(1個)
マヨネーズ.....	15g(大さじ1と1/4)		

作り方

- 1 ブロッコリーは食べやすい大きさに切って、火が通るまでゆでる。ゆで上がったザルにあげて冷ましておく。ゆで卵をつくり、冷水などで冷ましておく。冷めたら縦に4等分に切る。
- 2 ミニトマトは2等分にきる。
- 3 ボウルにマヨネーズとすりごまを入れて混ぜ合わせ、冷ましたブロッコリーと4等分した内の2等分のゆで卵を加えて和える。
- 4 器に盛りつけ、残りのゆで卵とミニトマトを添える。

## キウイフルーツ

材料

ゴールドキウイフルーツ...	70g(1個)
----------------	---------

作り方

- 1 両端のヘタを切り落とす。その時両端のヘタはとっておく。
- 2 皮と果肉の間に包丁の先を入れ、クルクルと回しながら1周させてくり抜く。
- 3 くり抜いた果肉を半分に切り、全てを薄くスライスする。
- 4 くり抜いた皮に、①のヘタを入れて土台を作って器にする。
- 5 ④の中に、スライスした果肉を少しだけ重ねながら並べ、バラの花を作る。



優秀賞

# からだよろこぶ 腸活(カツ)ランチ!!

考案者 新堀 亜由美さん 学生(鯉淵学園農業栄養専門学校)



主菜

豆腐入り  
メンチカツ



スープは、飲みやすいマトベースのスープに、**食物繊維たっぷりの野菜と県の特産品である納豆を加え、ちょっと変わった味に仕上げました。**雑穀米でビタミンを補い、コールスローサラダはヨーグルトを使用し、さっぱりかつ腸活に必要な善玉菌を摂取できます。

## 雑穀ごはん

材料	米	70g
	雑穀米	10g

## 季節のフルーツ

材料	りんご	50g(1/4)
----	-----	----------

## 腸活スープ

材料	キャベツ	20g(1/4枚)	A	食塩	0.2g(少々)
	ホールトマト缶	30g(大さじ2)		こしょう	0.03g(少々)
	たまねぎ	15g(小1/5個)		おろしにんにく	2.5g(小さじ1/3)
	納豆	10g(1/5パック)		はちみつ	1g(小さじ1/4)
	コンソメ(固形タイプ)	1.3g(1/4個)		水	130g

- 作り方**
- キャベツは軸を切って1cmの色紙切り。たまねぎも1cmの色紙切りにする。カットマトは皮やタネがあればザルで裏ごししておく。納豆は軽く水洗いし、ザルにあげて水気を切る。
  - 鍋に分量の水、コンソメを入れて加熱し、コンソメが溶けきったらたまねぎを加えて3~4分煮る。キャベツを加えてさらに1~2分煮る。
  - 裏ごししたカットマトを加えてひと煮たちさせ、納豆を加えてかき混ぜる。Aで味をととのえる。

## 豆腐入りメンチカツ

材料	木綿豆腐	45g(1/4丁)	パン粉	3g	衣用薄力粉	3g
	合いびき肉	65g	溶き卵	10g	衣用溶き卵	7g
	たまねぎ	20g(小1/5個)	こしょう	0.03g(少々)	衣用パン粉	4g
	味噌	4g(小さじ1と1/2)	ナツメグ	少々	サラダ油(揚げ油)	13g

作り方

- 豆腐はペーパータオルに包み、水気を切っておく。たまねぎは細かくみじん切りにする。
- ボウルに味噌、パン粉、溶き卵を混ぜ合わせる。
- パットや皿に衣用の薄力粉、溶き卵、パン粉を準備しておく。
- ボウルに合いびき肉、こしょう、ナツメグを入れて、粘り気が出るまでよく混ぜる。
- 粘り気が出たら、水気をきった豆腐と②を加えてなじませるように混ぜる。
- ⑤の1/2をとってまとめる。両手でキャッチボールをするように4~5回投げて中の空気を抜き、小判形に整える。残りも同様に整える。
- ⑥に薄力粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつけ、10分ほど常温においてなじませる。
- 油を160~170℃に温め、⑦の中心を軽くばませて、きつね色になるまで4~5分ほど揚げる。
- よく油をきって皿に盛り、【付け合わせ】の野菜を添えて【薬味ソース】をかける。

## 薬味ソース

材料	ねぎ	20g(10cm)	おろししょうが	2g	砂糖	3g(小さじ1/2)
	黒酢	8g(小さじ1と1/2強)	おろしにんにく	2g	ごま油	0.5g(少々)
	濃口しょうゆ	3g(小さじ1/2)				

作り方

- ねぎはみじん切りにする。
- ボウルに全ての調味料を入れて混ぜ、ねぎを加えて混ぜ合わせる。

## 付け合わせ

材料	サニーレタス	15g(1/2枚)	ミニトマト	15g(2個)
	黄パプリカ	3g		

作り方

- サニーレタスは食べやすい大きさにちぎって水にさらし、よく水気を切っておく。
- パプリカは半分に切ってヘタとタネを取り除き、繊維に沿って薄切りにする。ミニトマトはヘタをとってよく洗い、4等分に切る。

## コールスローサラダ

材料	キャベツ	40g(1/2枚)	マヨネーズ	3g(小さじ1弱)
	食塩	0.2g(少々)	レモン果汁	3g(小さじ1/2強)
	こしょう	0.02g(少々)	ヨーグルト	10g(小さじ2)
	はちみつ	1.5g(小さじ1/4)	かに風味かまぼこ	3g(1/3本)

作り方

- キャベツは千切りにし、かに風味かまぼこは適当な大きさにさいしておく。
- ボウルに千切りにしたキャベツと塩を入れ、手で軽くもんで10分ほどおく。キャベツがしんなりしたらしっかり絞って水気を切る。
- ボウルに調味料を全て入れて混ぜ合わせ、②を加えて全体に味がなじむように混ぜる。
- かに風味かまぼこを加えて軽く和え、器に盛る。

令和6年度ヘルシーメニューコンクール 受賞作品

優秀賞

# 季節の食材たっぷり! IBARAKIヘルシーランチ

考案者 海野 あゆみさん

栄養士



主菜

焼きさばのトマト  
カレーソースがけ



茨城県産食材をふんだんに使用し、一品一品飽きのこないよう香りや出汁、素材の旨みを生かしながら味付けをすることで塩分を抑える工夫をしました。満足感を得るために、食材の食感を残し、サラダはいりごまやブラックペッパーで香り豊かに仕上げました。

## ブロッコリー・れんこん・豆のサラダ

材料

ブロッコリー	30g(3房)	リーフレタス	20g(1枚)
れんこん	20g(小1/6節)	ごまドレッシング	4g(小さじ1弱)
ミックスビーンズ	15g	いりごま	1g(小さじ1/2)
パルメザンチーズ(粉チーズ)	1g(小さじ1/2)	黒こしょう	0.3g(少々)

作り方

- ①鍋に酢水(分量外)を準備しておく。
- ②れんこんを5mmの一口大にカットする。リーフレタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ③れんこんを①に入れ、そのまま火が通るまで加熱する。ブロッコリーは別鍋で火が通るまでゆでる。
- ④③に火が通ったらザルにあげ、粗熱をとって冷ます。
- ⑤ボウルに冷めた④とリーフレタス、ミックスビーンズを入れ、ごまドレッシング、いりごま、黒こしょうを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑥⑤を皿に盛り、仕上げにパルメザンチーズ(粉チーズ)をふりかける。

## 柚子ごはん

材料

米	70g	料理酒	6g(小さじ1)
水	95g	昆布(乾)	0.5g(1枚)
ゆず果皮	2g		

作り方

- ①炊飯器に米、ゆず皮、水、料理酒、昆布を入れて炊く。
- ②炊き上がったら昆布を取り出し、さっくりと混ぜ合わせ、茶碗に盛る。

## 焼きさばのトマトカレーソースがけ

材料

さば切り身	80g(1切れ)	カットトマト缶	60g(大さじ4)	みりん	3g(小さじ1/2)
たまねぎ	25g(1/8個)	乾燥パセリ	0.1g	砂糖	2g(小さじ1)
にんにく	1.5g	トマトケチャップ	9g(大さじ1/2)	カレー粉	2g(小さじ1)
オリーブ油	4g(小さじ1)	濃口しょうゆ	3g(小さじ1/2)		

作り方

- ①にんにくはすりおろし、たまねぎは3mm幅にスライスする。
- ②熱したフライパンにオリーブ油、にんにく、たまねぎを入れ、たまねぎに火が通るまで炒める。
- ③たまねぎに火が通ったら、カットトマトとすべての調味料を加えて、沸騰するまで煮込む。
- ④煮込んでいる間に、フライパンでさばを焼く。
- ⑤さばが焼きあがったら、皿に盛りつけ、③をかける。

## さつまいもとりんごのはちみつゆず煮

材料

さつまいも	40g(1/4個)	ゆず果汁	8g(小さじ1と2/3)
りんご	30g(1/8個)	シナモン	0.2g(少々)
はちみつ	4g(小さじ1/2)		

作り方

- ①さつまいもの皮をむき、2cmの角切りにする。りんごは皮付きのまま8等分にカットし、1cmの一口大にカットする。
- ②さつまいもとりんご、かぶるくらいの水を鍋に入れ、火が通るまで加熱する。
- ③火が通ったら、はちみつを加えて2~3分ほど煮る。
- ④火を止め、ゆず果汁を加え混ぜ合わせる。器に盛り付け、仕上げにシナモンをふりかける。

## すまし汁

材料

水菜	20g(1/2株)	濃口しょうゆ	4.5g(大さじ1/2)
えのきたけ	15g(1/6袋)	料理酒	3g(小さじ1/2)
焼き麩	1g(2個)	ねり梅	3g(小さじ1/2)
だし汁	180g		

作り方

- ①えのきたけと水菜は食べやすい大きさにざく切りにする。麩は適量のだし汁につけて戻しておく。
- ②鍋にだし汁、えのきたけを入れ、沸騰するまで加熱する。
- ③沸騰したら、しょうゆ、料理酒、ねり梅を加えて味をととのえる。水菜を加え、しんなりしたら火を止める。
- ④だし汁で戻した麩を椀に入れ、③を盛り付ける。



優秀賞

# 茨城を味わう いろどり美味しおランチ

考案者 寺門 由佳さん 栄養教諭(笠間市立友部中学校)



主菜  
カリシヤキ!  
いばらき  
ガバオライス



レソビのポイント  
茨城が生産量トップをほこるれんこん、卵など茨城の味方(みりょく)がたっぷりつまった「いばらきガバオ」を参考に、れんこんの食感を活かしつつ、食べやすい味に仕上げました。ドレッシングにお酢を使うことで、薄味が気にならずに減塩できます。

## 春雨スープ

材料

豚こま肉	20g	小松菜	10g(1/5束)
サラダ油	1g(小さじ1/4)	とうもろこし	5g(小さじ1強)
にんじん	10g(5mmのいちょう切り7枚)	中華だし	1g(小さじ1/2)
白菜	20g(1/7枚)	濃口しょうゆ	0.5g(少々)
たまねぎ	15g(小1/5個弱)	食塩	0.3g(少々)
緑豆春雨	5g	白こしょう	0.02g(少々)
なると	5g(薄切り2枚)	水	125g

作り方

- 1 たまねぎを薄切り、にんじんをいちょう切り、小松菜は3cm幅の長さに切る。白菜は葉と軸に分け、それぞれを2cm幅の長さに切る。
- 2 油を熱した鍋に豚こま肉を入れて炒める。
- 3 豚こま肉の色が変わったら、にんじん、たまねぎ、白菜の軸を入れて炒め、しんなりしたら水を加えて沸騰させる。
- 4 春雨を入れる。春雨が煮えたら白菜の葉、小松菜、とうもろこし、なるとを加えてひと煮たちさせる。
- 5 調味料を全て入れ、味をととのえて器に盛り付ける。

## カリシヤキ!いばらきガバオライス

材料

米	70g	れんこん	20g(小1/6節)
鶏ひき肉	25g	にんじん	15g(1/9本)
大豆ミート	5g	砂糖	0.8g(ひとつまみ)
にんにく	0.6g(少々)	食塩	0.2g(少々)
しょうが	0.3g(少々)	オイスターソース	3g(小さじ1/2)
サラダ油	1g(小さじ1/4)	濃口しょうゆ	1g(小さじ1/4)
料理酒	1.2g(小さじ1/4)	バジルペースト	2.5g(小さじ1/2)
さつまいも	20g(1/10個)	一味唐辛子	0.02g(少々)
サラダ油(揚げ油)	2g	ゆで卵	40g(Sサイズ1個)
たまねぎ	20g(小1/5個)		

作り方

- 1 白米を炊く。
- 2 大豆ミートを水につけて戻し、よく水気をきる。
- 3 卵をゆで、固めのゆで卵を作る。
- 4 にんにく・しょうがはすりおろす。さつまいも・たまねぎ・にんじんは1cmの角切り、れんこんは薄切りを2枚切り、残りはいちょう切りにする。
- 5 さつまいもと薄切りのれんこんを油で素揚げにする。
- 6 油をひいたフライパンに鶏ひき肉、大豆ミート、料理酒、にんにく、しょうがを入れ、よく炒める。
- 7 鶏ひき肉の色が変わったらにんじん、れんこん、たまねぎを加えてさらに炒める。
- 8 たまねぎが透き通ったら、素揚げしたさつまいもと残りの調味料を加えて炒め合わせる。
- 9 皿にごはんを盛り、③をのせて、素揚げした輪切りれんこんと半分にかットしたゆで卵を添える。

## カラフルサラダ

材料

赤パプリカ	10g	食塩	0.4g(少々)
黄パプリカ	10g	穀物酢	2g(小さじ1/2)
キャベツ	25g(1/3枚)	サラダ油	0.8g(少々)
きゅうり	15g(1/6本)	白こしょう	0.02g(少々)
砂糖	0.6g(少々)		

作り方

- 1 赤・黄パプリカは千切り、キャベツは短冊切り、きゅうりは小口切りにする。
- 2 カットした野菜をゆで、冷ましておく。
- 3 ボウルに調味料を全て入れて混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- 4 ②と③を混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

## りんごヨーグルト

材料

りんご	20g(1/8個)	レモン果汁	1g(小さじ1/4)
砂糖	3g(小さじ1/2)	ヨーグルト	80g(大きじ5と1/3)

作り方

- 1 りんごの皮をむき、1cmの角切りにする。
- 2 耐熱容器にりんご、砂糖、レモン汁を入れて混ぜ合わせ、電子レンジで1分ほど柔らかくなるまで加熱する。
- 3 軽く粗熱をとり、冷蔵庫で冷ます。
- 4 ヨーグルトを器に盛り、②をのせる。