炊飯器で 主 薬もできちゃう ヘルシーメニュー

CHECK! 作り方の動画は コチラ



http://douga.hfc.jp/imfine/ryouri/24autumn01.htm

ごぼうのみそつくね

1人分 233kcal / 食塩相当量 1.2g

材料〈2人分〉

ごぼう -----1/2本 (50g) 長ねぎ -----1/4本 (25g) グリーンカール ------ 適量

酒 ----- 大さじ1 みそ ------ 大さじ1 鶏ひき肉 ------ 200g 片栗粉 ------ 大さじ1

さつまいもとわかめの炊き込みご飯 1人分 369kcal /食塩相当量1.1g

材料〈2人分〉

米 -----1合 (150g) さつまいも -- 1/3本 (100g) もち麦----- 大さじ2(25g)

B 水-----1カップ 酒----- 大さじ1/2 塩----- 小さじ1/3 わかめ ----- 小さじ2 (2g) (乾燥・カット)



作り方

- 1 ごぼうは縦半分に切り、ななめ薄切りにして水にさらし、水気を切る。長ねぎはみじん切りに する。米は洗って水気を切る。さつまいもは1cm幅の半月切りにし、水にさらして水気を切る。 グリーンカールは食べやすくちぎってさっと水にさらし、水気を切る。
- 2 ボウルに A を入れてみそを溶かし、鶏ひき肉、ごぼう、長ねぎ、片栗粉を入れてよく練り混 ぜ、6等分の円形に丸める。
- 3 炊飯器に米、もち麦、Bを入れて混ぜ、わかめ、さつまいもを並べ、その上に2をのせて(右 の写真参照)、炊飯する。
- 4 炊けたらつくねを取り出してご飯を軽く混ぜる。つくねはグリーンカールを添えて盛り付ける。



食物繊維をたっぷりとるヘルシー食生活のコツ

- ▶ 根菜類やきのこ類、海藻類などは食物繊維が豊富。根菜類のきんぴら や、きのこ類や海藻類のおひたしなどを、作りおきしておくと便利。
- ▶ みそ汁は野菜やきのこ類、海藻類などを入れて具だくさんに。
- ▶お米にもち麦や雑穀を加えて炊くと食物繊維が増加。

- ☑ 腸内環境を整えて便通を改善し、免疫力をアップ。
- ☑ コレステロールの排出を促進。
- ☑ 糖の吸収を遅くして血糖値の急激な上昇を抑えるため、 糖尿病の予防・改善に効果的。

√ 炊飯器調理のコツ

- ●肉やごぼうなどの旨味のある食材をご飯とー 緒に炊くことで、旨味がご飯に染み込んで、 風味豊かな炊き込みご飯になります。
- オーブンシートやアルミホイルを使うと、蒸気 口をふさいでしまう恐れがあるので、絶対に 使わないようにしましょう。



【ご利用可能時間・エリア】●営業時間中、終日ご利用できます。 24hジム導入店舗のみ、ジムエリアは24時間利用可能(未成年の方 は、有人時間のみの利用となります)。●ジム、スタジオレッスン、ロッカールームと付帯の温浴施設。プールをご利用の場合はMonthly コーポレート会員など他のプランをご選択ください。

【ご利用期間・条件】●最長5ヵ月、新規ご入会者様限定の会員プランで、 8ヵ月以上月額固定プランで在籍していただける方に限ります。●週去6ヵ月 以内に在籍していた方は対象外になります。●ご利用期間終了後はご入会時に 選択された会員種別に変更となります(後から種別変更も可能)。会員プラン

期間限定

10/5(土) ▶ 11/4(月)



都度払い 使う毎にお支払い

1Davコーポレート会員

レンタル用品

通常1.760円/月(税込)

6ヵ月目以降の会員種別等は





RENAISSANCE 店舗の詳細は ルネサンス 店舗一覧 検索

※特典はルネサンスに初めてご入会される方で、8ヵ月以上月額固定ブランで在籍していただける方に限り適用(都度払い会員は対象 外)、※過去6ヵ月以内に在籍していた方、フィットネス個人会員からコーポレート会員へ変更の方は対象外、※レンタル用品のお取い扱いがない店舗がございます。事前にご利用店舗のHPをご確認ください。※オプションサービスの無料期間終了後は通常月会費に自動移行となります。解約を希望する場合はフロントにてお手続きください。