

『健康概念の違いについて』

健康コラム

Vol. 83



田中
喜代次

《執筆者プロフィール》
日本介護予防・健康づくり
学会会長、筑波大学名誉教授
生活習慣病研究の第一人
人者。自治体や病院での
運動指導、減量教室の指
導をおこなっている。

栄養レシピ

《1人分》
エネルギー 115 kcal、
炭水化物 9.1 g、たんぱく質 7.2 g、
脂質 7.1 g、食物繊維 4.0 g

管理栄養士
吉井 香瑠

今回のテーマ 腸スッキリレシピ

免疫機能にも関係する腸内環境が乱れると、様々な不調に関係してきます。そこで、腸内環境を整えるのに重要な「食物繊維」を

【材料】※2人分

- ・エリンギ……………1本
 - ・舞茸……………1/2パック
 - ・キャベツ……………40g
 - ・人参……………1/6本
 - ・しらたき……………40g
 - ・鶏ささみ……………30g
 - すりゴマ……………大さじ1
 - 醤油……………大さじ1/2
 - 酢……………大さじ1
 - 砂糖……………小さじ1
 - ごま油……………小さじ1



きのことキャベツの中華風和え

【作り方】

- ① エリンギを5cm幅の薄切りにし、舞茸を小房に分ける
 - ② キャベツをザク切り、人参を千切りにする
 - ③ しらたきを熱湯で2分程度茹でた後よく水を切り、ざく切りにする
 - ④ 鶏ささみをゆで、火を通したら一口大に切りよくほぐす
 - ⑤ キャベツを塩（分量外）でもみ、よく水を切る
 - ⑥ ①と人参を大皿に入れラップをして600wで2分30秒加熱し、よく水を切る
 - ⑦ ⑥に③・④・⑤を入れ●を加えてあえ、お皿に盛り付けたら出来上がり！