



~贈り物~  
麻生便

2020-13

ヘルスケア

麻生北見病院  
栄養科

ヘルスケア シリウス 高血圧を撃退せよ!!  
塩分を減らすことから始めよう! 減塩

『日本人の食事摂取基準2020年度版』では、塩分摂取量が男性は1日あたり7.5g未満、女性は6.5g未満と示されています。しかし、日本人の平均的な摂取量は、これを大きく上回っています。塩分を減らす食事のポイントをおさえて、美味しい減塩生活を始めてみませんか?

塩分摂取を減らすポイント

① 香味野菜や風味、柑橘類を利用する

生姜、青しそなどの香味野菜やレモン等の柑橘類を使用すると、味にメリハリをつけ、低塩分でも薄味をカバーすることができます。

② 旨味を上手に利用する

旨味成分の「イノシン酸」はかつお節などに多く含まれています。料理に旨味を加わることで、深い味わいとなり少量の塩分でも物足りなさを感せず、美味しく食べることができます。



ふわふわ蓮根ハンバーグ  
~レモンと青しそのおろしだれ~

本日のレシピは  
『2020年3月ドクターレシピコンテスト』  
高血圧症部門において大賞を受賞したレシピです!

ハンバーグにはすりおろしたれんこんと角切りにしたれんこんを混ぜ込み、ふわふわ&シャキシャキ食感が楽しめます。たれに含まれるレモンは大根おろしと合わせることで酸味がまるやかにになります。また、黒こしょうのピリッとした辛味がアクセントになっています。

耳鼻咽喉科 麻生北見病院 栄養科

美味しいレシピ

ふわふわ蓮根ハンバーグ  
~レモンと青しそのおろしだれ~

【材料 2人分】

ハンバーグ		〈たれ〉	
れんこん水煮	90g	大根(おろし)	80g
鶏ひき肉	100g	レモン	16g
ひじき	1.6g	青しそ(みじん切り)	2g
むぎ枝豆	14g	かつおだし汁	60cc
玉ねぎ(みじん切り)	20g	レモン果汁	8cc
生姜(おろし)	4g	めんつゆ	小さじ2/3
卵	10g	黒こしょう	少々
片栗粉	小さじ2		
酒	小さじ1強	(下準備)	
塩	1g	・ひじきは水で戻しておく。	
サラダ油	適量	・レモンは果肉を粗みじん、皮をみじん切りにする。	



☆オクラ、ミトマ、レモンなどのお好みの添え野菜



【作り方】

- ①ハンバーグを作る。れんこんは60gをすりおろし、30gを1cmの角切りにする。
- ②ボウルに①と材料Aを入れてこね、成形する。
- ③フライパンにサラダ油をひき、②を並べ両面に焼き色をつけ、弱火で蓋し焼きこして取り出す。
- ④たれを作る。ボウルに水気を切った大根おろし、レモン、青しそ、材料Bを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ハンバーグにたれをかけ、お好みの添え野菜を添える。

レシピの栄養価

●ふわふわ蓮根ハンバーグ● (1人分)  
エネルギー---201kcal たんぱく質---11.9g 脂質---9.1g 塩分---0.8g

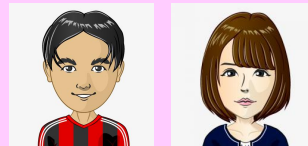
減塩料理  
12月19日

・雑穀ご飯

・蓮根ハンバーグ

・じゃが芋とブロッコリーの  
マスタード炒め

・水菜と人参の  
海苔胡麻サラダ



担当者よりひとこと

メインのハンバーグは塩の量が少なすぎるとぼやけた味になってしまうので、分量通り入れることがポイントです。たれは食材や調味料の風味を活かし、減塩でもしっかりとしたメリハリのある味付けになっています。さらに、今回のメニューは減塩だけでなく、体内の余分なナトリウムを排出するカリウムや食物繊維が豊富に含まれています。おいしく食べて高血圧を予防しましょう!