



AZABU

KITCHEN

ヘルスケア

2023-12

麻生北見病院栄養科



ヘルスケア シリーズ

高血圧を撃退せよ！

塩分を減らすことから始めよう！！

毎月19日の食(しよく)育(いく=19)の日には、健康的でおいしいお食事と栄養に関する様々な情報を皆様にお届けしています。

『日本人の食事摂取基準2020年度版』では、塩分摂取目標量が男性は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 旨味を上手に使おう！！

旨味成分には、「グルタミン酸」「イノシン酸」「グアニル酸」などがあります。グルタミン酸はトマトや切干大根などの野菜や昆布、イノシン酸はかつお節などの魚や肉、グアニル酸はきのこ類などに多く含まれます。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じず、美味しく食べることができます。また旨味成分は単独で使うよりも、グルタミン酸とイノシン酸など組み合わせることで旨味が飛躍的に強くなることが知られています。このような変化は「旨味の相乗効果」と呼ばれ、古くから料理に利用されてきました。



② 香味野菜や香辛料を上手に使おう！！

玉葱や生姜、にんにく、クミンやカレー粉など香りの強い素材を使用すると味にアクセントが付き、薄味をカバーすることができます。



減塩料理
6月19日

- 大豆と根菜の和風チリコンカン
- きのこ生姜のかき玉スープ
- 海藻サラダ
- オレンジ

美味しいレシピ

【材料 1人分】

豚ももスライス	25g
クミンパウダー	適量
豚ひき肉	20g
玉ねぎ	40g
生姜	2g
にんにく	0.5g
大豆水煮缶	23g
ごぼう	12g
れんこん	12g
たけのこ水煮	12g
人参	12g

雑穀入り 大豆と根菜の和風チリコンカン

雑穀ミックス	6g	昆布茶	小マ
サラダ油	3g	塩	小マ
ホールトマト缶	80g	ごしょう	適量
鶏がらスープ	30cc	七味唐辛子	適量
コンソメ	0.5g		
デリパウダー	0.3g		
トマトケチャップ	5g		
八丁味噌	3g		
みりん	1g		
ローリエ	適量		



ヘル食品主催
『健康減塩レトルトプレゼン大会』
おかず部門で大賞を受賞し
商品化されたレシピです。

【作り方】

- ① 豚もも肉は1cm角に切り、クミンパウダーを軽くまぶしておく。ごぼうは1cmの角切りにして水にさらす。れんこんはいちょう切り、たけのこ水煮・人参は1cmの角切り、玉ねぎ・生姜・にんにくはみじん切りにする。
- ② 鍋にサラダ油をひき、生姜とにんにくを炒め、香りが立ったら玉ねぎを加えて炒める。
- ③ ②に豚もも肉と豚ひき肉を加えて炒め合わせ、肉の色が変わったら、大豆水煮缶・ごぼう・れんこん・たけのこ水煮・人参も加えて更に炒める。
- ④ ③に雑穀ミックスを加えて軽く炒め合わせたら、つぶしたホールトマト缶・鶏がらスープ・調味料A・ローリエを加えて、弱火で20分ほど煮て(雑穀ミックスの芯がなくなるまで)昆布茶、塩ごしょう、七味唐辛子で味を調える。

レシピの栄養価 (大豆と根菜の和風チリコンカンのみ)

エネルギー	277Kcal	脂質	14.6g
たんぱく質	18.5g	塩分	1.4g

※ご飯はもちろん、パンやパスタ、トルティーヤにもよく合います。本日は、ご飯にかけ、炒で卵、三つ葉、糸唐辛子も添えています。



担当者
より
ひとこと

じっくり炒めた玉ねぎの甘味にスパイスの風味と味噌のコクを合わせ、大豆と豚肉、根菜を煮込んでいます。ごはんのおかずはもちろん、パンにのせたり、トルティーヤで包んだり、そのままおつまみとしても召し上がれます。