

きのこの甘みそ炒め

〈材料／2人分〉

| | | |
|-------|-------|-----------|
| しめじ | | 50g |
| えのきだけ | | 50g |
| 生しいたけ | | 50g |
| 油 | | 小さじ1(4g) |
| 酒 | | 小さじ2(10g) |
| A | みそ | 小さじ2(12g) |
| | 砂糖 | 小さじ1(3g) |



〈作り方〉

- ①しめじ、えのきだけは、石づきを切り落としてほぐす。
生しいたけは、石づきを切り落とし、うす切りにする。
- ②Aを合わせる。
- ③フライパンに油をひき、①を入れて中火で炒め、しんなりしたら、
②を加えて味がなじむように炒める。



〈メモ〉・きのこの種類を変えてアレンジしてみましょう。

〈1人分 栄養価〉

エネルギー 60kcal たんぱく質 2.0g 脂質 2.4g 食塩相当量 0.7g

1日に野菜350gを食べることが目標です

レシピは、千葉市ホームページ(<http://www.city.chiba.jp/>)に掲載

美浜区健康レシピ

検索



千葉市美浜保健福祉センター健康課
千葉市食生活改善協議会 美浜支部