

ひじきサラダ

ヘルスマイト
おすすめレシピ

〈材料／2人分〉

芽ひじき	6g
油揚げ	5g
パプリカ	30g
セロリ	30g
小ねぎ	10g
酢	小さじ1(5g)
ごま油	小さじ1(4g)
Ⓐ オイスターソース	小さじ1(6g)
しょうゆ	小さじ1(6g)
こしょう	少々
ミニトマト	2個(20g)
サラダ菜	2枚(10g)



〈作り方〉

- ①芽ひじきは戻し、油揚げは千切りにする。さっとゆでる。
- ②セロリ、パプリカは千切りにする、小ねぎは小口切りにする。
- ③Ⓐを合わせドレッシングを作る。
- ④①②を混ぜ合わせる。
- ⑤器にサラダ菜をしき、④、ミニトマトをかざる。



〈メモ〉長ねぎ、人参など加えても良いです。

〈1人分 栄養価〉

エネルギー 51kcal たんぱく質1.8g 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

