

野菜たっぷりレシピ

太白区では、モーニングベジタブル、略して「モーベジ!」として、朝食と野菜を食べることを応援しています。モーベジレシピはおいしくて簡単!そして野菜がたっぷり食べられます。モーベジ!で健康的な食習慣を身につけましょう。



チンゲン菜と卵のスープ

材料(4人分)

チンゲン菜	1束(200g)
卵	2個
A 中華スープの素	大さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
水	600cc
ごま油	小さじ1

作り方

- ① チンゲン菜は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にAを入れて煮立たせ、①を加え、茎がしんなりするまで煮る。
- ③ 卵をよく溶き、回し入れる。卵がふんわりしたら、ごま油を加える。



小松菜など他の青菜でもおいしくできます!



栄養価(1人分) エネルギー56kcal たんぱく質3.7g
脂質3.6g 炭水化物1.9g 食塩相当量0.9g

ピーマンと人参のみそマヨネーズ和え

材料(4人分)

ピーマン	2個(60g)
人参	中1本(120g)
A すりごま(白)	大さじ1
みそ	小さじ2
マヨネーズ	小さじ2
砂糖	小さじ1/2

作り方

- ① ピーマンと人参は千切りにする。
- ② 人参を耐熱容器に入れ、1分ほど電子レンジで加熱する。その上からピーマンを加え、さらに2分半ほど加熱する。
(野菜の硬さをみて時間を調節する)
- ③ ②にAの調味料を入れ混ぜ合わせる。



みそマヨネーズが野菜にベストマッチ! 彩りもとてもきれいなのでお弁当にもおすすめです♪



栄養価(1人分) エネルギー39kcal たんぱく質1.2g
脂質2.6g 炭水化物3.3g 食塩相当量0.4g

白菜の 和風サラダ

材料(4人分)

白菜 1/4カット(500g)
わかめ(塩蔵) 10g
かにかま 4本
青じそドレッシング 小さじ2

作り方

- ① 白菜はざく切りにし、
(芯の部分は固いので、薄く切った方が食べやすい) 沸騰した湯で2~3分ゆでざるにとり、冷めたら軽く絞る。
- ② ワカメは水に戻して一口大に切る。
- ③ かにかまはほぐしておく。
- ④ ①~③をボウルに入れ、ドレッシングで和える。



栄養価(1人分) エネルギー29kcal たんぱく質2.4g
脂質0.2g 炭水化物5.4g 食塩相当量0.5g

小松菜の しょうが和え

材料(4人分)

小松菜 1束(約200g)
しょうが ひとかけ(10g)
めんつゆ 大さじ1/2
(3倍濃縮)

作り方

- ① 小松菜はゆでて水にとり、水気を絞って5センチ程度に切る。
- ② ①をすりおろしたしょうがと、めんつゆで和える。



季節の青菜で楽しんで♪しょうがの分量はお好みで調整してください。

栄養価(1人分) エネルギー12kcal たんぱく質1.2g
脂質0.2g 炭水化物2.0g 食塩相当量0.2g

YouTube で おいしい! 楽しい♪動画 を配信しています

太白区ではせんだいTubeで管理栄養士による“食の情報”を配信中♪ 親子野菜レシピ、地元野菜の魅力など、おいしく楽しく役立つ情報をお届けしています。ぜひご覧ください!

モーベジ

検索

