

食物繊維で元気な1年!

食物繊維を しっかりと 摂るための ポイント

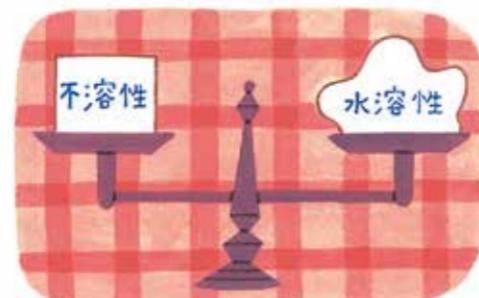


現代人に不足している食物繊維。今年は意識して食物繊維を摂りましょう。

朝食を抜かず、3食しっかり



不溶性、水溶性をバランスよく



食物繊維は吸収されずにそのまま体外に排出されるため、毎日摂る必要があります。しかし、1~2食で1日の摂取目標量を摂ることは容易ではありません。1日3食の規則正しい食事が摂取量を増やします。

不溶性と水溶性では食物繊維の働きが異なるため、どちらか一方だけ摂ればよいというのではありません。いろいろな食品を食べることで、不溶性と水溶性の食物繊維をバランスよく摂取することができます。

主食で摂ろう

●色のついた穀類に食物繊維たっぷり

穀類の食物繊維は外皮やぬか、ふすまなどに多く含まれます。いつもの精白米を玄米に代えたり、大麦などを加えたり、パン食ならば全粒パンやライ麦パンにするだけで、食物繊維の摂取量を大幅に増やせます。



●注目の大麦β-グルカン

水溶性食物繊維の一つに、大麦に多く含まれる大麦β-グルカンがあります。整腸作用や血糖値の上昇抑制作用などに加え、内臓脂肪を減らしてメタボリックシンドロームを予防・改善する注目されています。



●麺類ならそばがおすすめ

麺類で食物繊維が豊富なのがそばです。1食分(160g)で約3gの食物繊維を摂ることができます。不溶性、水溶性を含みます。また毛細血管を強化し高血圧を防ぐ効果も摂れる、おすすめの食材です。

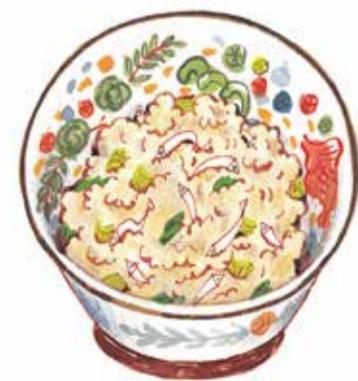


おかずでプラス

豆類 おからの中さすおろし和え

時間:5分 エネルギー:約65kcal 塩分量:0.8g 食物繊維量:2.9g

食物繊維が豊富な豆類ですが、大豆から豆乳を絞った残りのおからには特に多く含まれています。大根おろしと和えることでしつこく食べやすくなります。しらす干しは、ものによって塩分量が違うので味をみて調味しましょう。



材料(2人分)

- おから(生)…40g
- 大根…5cm
- しらす干し…20g
- ゴマ油…小さじ1
- しょうゆ…小さじ1
- 塩…適量
- 水菜または小松菜…適量

作り方

- 大根は皮をむいてすりおろし、おからとよく混ぜ合わせる。
- しらす干し、ゴマ油、しょうゆも加え混ぜる。あれば茹でた水菜や小松菜を刻んで加え、味が薄ければ塩を加える。
- 塩、コショウで調味し、最後にローズマリーを加える。

根菜 さつまいものガーリック炒め

時間:15分 エネルギー:約230kcal 塩分量:0.3g 食物繊維量:1.4g

さつまいもの主成分はデンプンですが、ビタミンCや食物繊維も豊富です。食物繊維は不溶性と水溶性の両方を含んでおり、特に不溶性食物繊維が多いのが特徴です。切り口に黒い蜜が固まっているものが糖度が高い証拠です。



作り方

- さつまいもを7~8mmの厚さに切り、さらに4等分して水にさらし、レンジで1分程度加熱する。
- フライパンにオリーブ油と薄切りにしたニンニクを加えて加熱し、香りが出てきたら①を入れ、さつまいもに火が通るまで炒める。
- 卵が固まったら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

海藻 わかめスープ

時間:5分 エネルギー:約45kcal 塩分量:1.0g 食物繊維量:1.1g

わかめは水溶性食物繊維のアルギン酸が豊富です。旬は冬の終わりから春先ですが、塩蔵、乾燥、カットなどの加工品が通年で手に入るので、常備しておくと便利です。塩蔵品はしっかりと塩抜きしてから使いましょう。



作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まったら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- さつまいも…150g
- ニンニク…1かけら
- オリーブ油…大さじ2
- 塩…少々
- シメジ…少々
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- さつまいもを7~8mmの厚さに切り、さらに4等分して水にさらし、レンジで1分程度加熱する。
- フライパンにオリーブ油と薄切りにしたニンニクを加えて加熱し、香りが出てきたら①を入れ、さつまいもに火が通るまで炒める。
- 卵が固まったら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まったら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は20g)
- ネギ…10cm
- 卵…1個
- シメジ…1/4パック
- 顆粒鶏ガラスープ…小さじ1
- 水…300ml
- 塩…少々
- コショウ…少々

作り方

- 鍋に湯を沸かして鶏ガラスープとわかめ、小口切りにしたネギを入れる。
- わかめが戻ったら、沸騰した状態のところに溶き卵を加える。
- 卵が固まいたら、小房に分けたシメジを入れてひと煮立ちさせ、塩、コショウで味を調整する。

材料(2人分)

- 乾燥わかめ…2g(塩蔵は