

# 山形おすすめレシピ

秋冬号



米沢栄養大学学生考案メニュー～バランス・減塩・地産地消～

2015年  
9月30日  
提供

## 秋の味わいメニュー



### <献立>

- ◆紅花枝豆ご飯
- ◆県産豚の温しゃぶ  
～おろし豆板醤ソース～
- ◆里芋ごま味噌煮
- ◆もって菊の浸し
- ◆ラフランス寒天

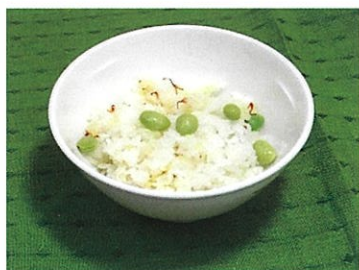


### <栄養価>

エネルギー：571kcal

食塩：1.8g

### 紅花枝豆ご飯



#### 材料(1人分量)

- ・精白米(つや姫) 55g
- ・もち米 25g
- ・酒 2g
- ・塩 0.3g
- ・紅花(乾燥) 0.3g
- ・むき枝豆 15g

塩分0.3g

#### 作り方

- ①紅花を80度程度のお湯に約10分浸す。
- ②3回水ですすいだら、ペーパータオルで水気を切り、花びらがほぐれるくらいまで乾燥させる。
- ③洗米した米、もち米、酒、塩を炊飯器に入れて炊く。
- ④枝豆を茹で、炊き上がったご飯に紅花、枝豆を混ぜ込む。

【紅花】山形県の村山・置賜地方を中心に栽培されており、県花として広く親しまれています。

### 県産豚の温しゃぶ～おろし豆板醤ソース～



塩分0.7g

#### 材料(1人分量)

- ・豚もも肉スライス 70g
- ・八方だし\* 30g
- ・れんこん(輪切り) 5g
- ・赤パプリカ(乱切り) 5g
- ・黄パプリカ(乱切り) 5g
- ・サラダ油 2g
- ・オクラ(斜め半切り) 10g
- ・なす(乱切り) 10g
- ・揚げ油
- 〈おろし豆板醤ソース〉
- ・大根(おろす) 15g
- ・小葱(小口切り) 5g
- ・生姜(おろす) 0.5g
- ・めんつゆ 5g
- ・豆板醤 0.1g

#### 作り方

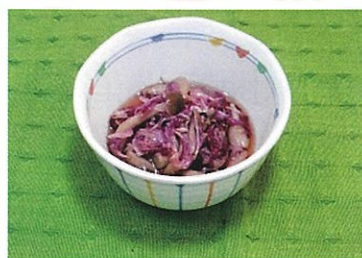
- ①ゆでた豚ももを八方だしに漬けこんでおく。
  - ②Aを切ったら、サラダ油をぬってオーブンで焼き色がつくまで焼く。
  - ③オクラを茹で、冷水にとる。冷めたら水気をきって切る。
  - ④切ったなすを揚げる。
  - ⑤1を茹でる。
  - ⑥器に彩りよく盛りつける。
- 〈おろし豆板醤ソース〉  
材料を全てあわせて、ソースを作り、小皿に盛りつける。

\*八方だしのつくり方  
だし汁1ℓに砂糖17g、薄口しょうゆ40g、塩3gを混ぜる。

#### 減塩のポイント

- ★香味野菜(大根おろし、小ねぎ、生姜)で風味を、豆板醤で辛味をプラスしたソースです。
- ★肉を八方だしにつけ込むことで、薄味でも美味しく食べられます。

## もって菊の浸し



### 材料(1人分量)

- ・もって菊 20g
- ・酢 少々
- ・ぶなしめじ 15g
- ・醤油 1.5g

塩分0.2g

### 作り方

- ①鍋にお湯を沸かし、酢を入れ、もって菊を茹でる。
- ②ぶなしめじを茹でる。
- ③1と2を醤油に浸す。

【もって菊】歯ざわりが良く、ほのかな苦味と甘さは秋にしか味わえない季節限定の味です。

## 里芋ごま味噌煮



### 材料(1人分量)

- ・里芋 30g
- ・味噌 5g
- ・砂糖 2g
- ・酒 2g
- ・水 20g
- ・すりごま 3g
- ・さやいんげん 20g
- ・人参 20g

### 作り方

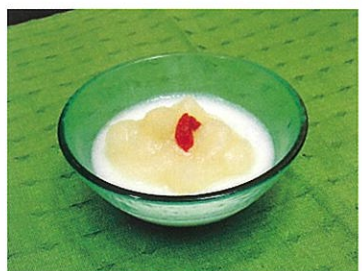
- ①里芋は皮をむいて切り、さっと湯がいてぬめりを取る。
- ②鍋にAを入れて中火にかけ、煮立ったら里芋を加え、落とし蓋をする。弱火にして柔らかくなるまで煮る。
- ③白ごまを加え、さっとからめて火を止める。
- ④切ったさやいんげんと人参は色よく茹でる。
- ⑤3と4をきれいに盛り付ける。

塩分0.6g



減塩のポイント★旬の里芋に、ごまの風味でコクと香ばしさを出し、減塩効果アップ！

## ラフランス寒天



### 材料(1人分量)

- ・粉寒天 0.4g
- ・水 25g
- ・ラフランスジュース 15g
- ・砂糖 1.8g
- ・加糖練乳 1.3g
- ・牛乳 25g
- 〈ソース〉
- ・ラフランス缶詰 30g
- ・クコの実 1粒

### 作り方

- ①鍋に水をと寒天を入れ火にかける。ラフランスジュースをかき混ぜながら少しずつ入れる。
  - ②煮立ったら静かに煮立つ程度の火加減にして1~2分煮る。
  - ③2に砂糖と加糖練乳を加え、煮立てる。
  - ④3に常温に戻した牛乳を加えて混ぜ合わせる。
  - ⑤器に流し、冷やし固める。
- 〈ソース〉
- ①ラフランス缶詰の半量は1cm角切りに、もう半量はミキサーにかける。
  - ②固まった5の上にかける。

塩分0g



【ラフランス】ラフランスの生産量は山形県が全国の約80%を占めています。芳醇な香りが特徴です。



## 地産地消でおいしく減塩！

新鮮な県産食材を使用することで、減塩でも美味しく食べることができます。  
素材本来の風味を活かして薄味にしましょう。



2017年  
2月22日  
提供

# 冬の中華風メニュー



## <献立>

- ◆つや姫きびご飯
- ◆まだらチリソースかけ
- ◆オイスターソース炒め
- ◆かぶともずくのゆず風味和え
- ◆ココナッツミルクゼリー

## <栄養価>

エネルギー：595kcal  
食塩：1.9g

## つや姫きびご飯



### 材料(1人分量)

- ・精白米(つや姫) 70g
- ・きび 4.5g

塩分0g

### 作り方

- ①きびを軽く洗う。
- ②米を洗米する。
- ③米ときびを入れて炊飯する。

## まだらチリソースかけ



### 材料(1人分量)

- ・まだら 1切れ
- ・塩 0.1g
- ・こしょう 少々
- ・薄力粉 3g
- ・揚げ油 6g
- ・黄パプリカ 15g
- ・きくらげ 0.2g
- ・塩 0.1g
- ・こしょう 少々
- ・サラダ油 少々
- ・青梗菜 20g

塩分1.3g

### 作り方

- |   |  |
|---|--|
| A | <ul style="list-style-type: none"> <li>・長ネギ 15g</li> <li>・おろししょうが 0.5g</li> <li>・トマトケチャップ 10g</li> <li>・酒 5g</li> <li>・醤油 2g</li> <li>・砂糖 1g</li> <li>・中華味 0.3g</li> <li>・豆板醤 1g</li> <li>・片栗粉 1g</li> <li>・サラダ油 2g</li> </ul> |
|---|--|
- ①まだらに塩、こしょう、薄力粉を付けて揚げる。
  - ②Aのサラダ油を熱し、Aを炒め片栗粉でとろみをつけて1にかける。
  - ③黄パプリカときくらげを塩こしょうで炒め、青梗菜は茹でる。
  - ④皿に盛り付けて完成。

**【まだら】** たんぱく質が豊富である割に脂肪分が少ないため低カロリーでダイエット食材に最適です。

**減塩のポイント**★長ねぎと辛味で減塩でもおいしくいただけます。

## かぶともずくのゆず風味和え



### 材料(1人分量)

- ・白かぶ(いちょう切り) 30g
- ・かぶ葉 10g
- ・もずく 10g
- ・塩 0.1g
- ・酢 2.5g
- ・ゆず(果汁) 1g
- ・砂糖 0.8g
- ・刻みゆず 0.5g

### 作り方

- ①Aをあわせたとこにもずくとかぶ、かぶ葉を加え和える。
- ②1を盛付けた後に刻みゆずを上添える。

塩分0.1g



### 減塩のポイント

★ゆずと酢の酸味がさわやかに広がる減塩和え物です。

# オイスターソース炒め



塩分0.5g

## 材料(1人分量)

・鶏もも肉	15g
・れんこん	20g
・人参	10g
・角こんにゃく	15g
・干し椎茸	1g
・ごま油	1.5g
・オイスターソース	2.5g
・醤油	1g
・酒	3g
・砂糖	1g
・みりん	1g
・椎茸だし	10g
・炒りごま	1g

## 作り方

- ①干し椎茸を水で戻す(だしはとっておく)
- ②鶏肉、れんこん、人参、角こんにゃくは削ぎ切り、乱切りなど食べやすい大きさに切る。
- ③ごま油で材料を炒め、Aを入れて煮る。炒りごまは最後に和える。



### 減塩のポイント

★ごま油や椎茸だしの隠し味、オイスターソースのコクでおいしくいただけるメニューです。

# ココナッツミルクゼリー



塩分0g

## 材料(1人分量)

・牛乳	40g
・ココナッツミルク	20g
・砂糖	3g
・粉寒天	0.4g
・ゼラチン	0.8g
・水(ゼラチン用)	5g
・マンゴー(ペースト)	20g
・水	1g
・ミックスベリー	10g

## 作り方

- ①鍋でAをあたため、粉寒天と水で戻したゼラチンを加えて溶かす。  
※沸騰はさせない
- ②ボウルに氷水を張り、その上に鍋を置いて攪拌しながらゆっくり冷やす  
※急に冷やすとココナッツの油脂が固まり、膜ができやすくなります。
- ③とろみがついてきたら、器に盛り冷蔵庫で冷やし固める。
- ④マンゴーとミックスベリーを冷やしたゼリーに盛り付ける。



## 調味料は計って使おう!

=計量スプーンの使い方=

### ◎粉末の場合

空間が出来ないように軽くこもりとすくい水平にすり切る。ぎゅっと詰めすぎない。

### ◎液体の場合

横から見て、表面張力で液体が盛り上がる状態までいれる。

《参考：調味料の概量》

食品名	小さじ1 (5ml)	
塩	6g	塩分6g
濃い口醤油(塩分15%)	6g	塩分1g
豆板醤	7g	塩分1.2g
淡色辛味噌(塩分12%)	6g	塩分0.7g

### <あとがき>

パンフレット掲載献立は、米沢栄養大学と山形県立病院栄養管理部門連携により、県産の季節の食材を生かして、減塩でバランスの良いメニューを考案し、県立4病院において同一日の昼食に病院食として提供したものです。

《献立の条件》1食エネルギー600kcal 塩分2g以下

主食・主菜1品・副菜2品・デザート1品

山形県民の課題である「減塩」を家庭で実践する際の参考としていただけると幸いです。

企画・編集 山形県立米沢栄養大学・山形県立病院栄養管理部門

