

**栄養科からの  
おすすめメニュー**

今日の一品『枝豆とレンコンのぎょうざ』

かよつと一品  
メニュー

Today's feast  
**290 kcal**

1人分のカロリー

今月の一品『枝豆とレンコンのぎょうざ』

材料(2人分)

豚ミンチ	100g	A	
レンコン	50g	しょうゆ	小さじ1
枝豆(むき身)	50g	ごま油	小さじ1/2
おろししょうが	3g	塩	小さじ1/2
ねぎ(小口)	10g	こしょう	少々
ぎょうざの皮	12枚	タレ	
サラダ油	少々	味ぽん	20cc
		ラー油	好みで

つくり方

- ①皮をむいたレンコンと枝豆は、粗く刻む。
  - ②ボウルにひき肉、しょうが、ねぎとAを入れて混ぜる。枝豆とレンコンを加えてさらに混ぜる。
  - ③ぎょうざの皮に②を包み、油をひいたフライパンに並べる。火をつけてぎょうざの底が少し色づくまで焼き、水1/4カップを入れて蓋をし、水分がなくなって底に焼き色がつくまでしっかり焼く。
  - ④皿に盛りつけ、タレをつけていただく。

## これからが旬の食材「レンコン」

穴の開いた断面が特徴のレンコンは、秋ごろから旬を迎える食材です。煮物や炒め物など、幅広い料理で活躍しますが、シャキシャキした食感を活かした生食もオススメです！

### 免疫機能を高めるビタミン

ビタミンCは体内の白血球やリンパ球を構成する栄養素であり、摂取することで免疫機能を高める効果が期待できます。あわせて腸管での鉄の吸収を高めることで貧血対策にも。レンコンに含まれるビタミンCは過熱しても損失が少ない特徴があります。

## 必須ミネラルのカリウム

カリウムには体内から塩分を排出する働きがあり、塩分の摂りすぎが原因のひとつである高血圧予防に活躍します。また細胞や神経筋肉がスムーズに働くために必要な栄養素ですが、腎機能が低下している方は食べ方に注意が必要です。

## 消化吸収を助ける食物繊維

食物繊維は、摂取することで糖質や脂質などの消化吸收を抑えると言われています。そのため糖尿病予防や、コレステロール値をコントロールするのに役立ちます。（監修：管理栄養士 山崎悦子）

## 枝豆とレンコンのぎょうざ



10月から、うまい棒が  
纏集 後 言