おすすめ へルシーレシピ H27.8月

切于大根の簡単サラダ

★材料★(2人分)

切干大根……20g キュウリ……1/2本 みょうが……1個 ☆酢……15cc (大さじ1) ☆砂糖……9g (大さじ1)



★作り方★

- ①切り干し大根は水で戻し、水気を絞る。
- ②キュウリ、みょうがは細切りにする。
- ③☆の調味料を合わせる。
- ④切った材料と、合わせた調味量を混ぜる。

★栄養価★ (一人あたり)

エネルギー 50.2kcal

タンパク質 0.8g

脂質 O.1g

炭水化物 12.1g

塩分相当量 O.1g

食物繊維量 2.3g

★食物繊維について★

切り干し大根は10gで食物繊維が2.1gも含まれています。 1日の目安量は20~25g以上。食後血糖コントロール改善に有効であり、血中脂質(中性脂肪・コレステロール)も低下させます。 野菜は1日350g以上摂取することが目標です。

《食物繊維の働き》

- ①排便の促進
- ②コレステロールの吸収を抑制
- ③腸に善玉菌を増やす

- ④満腹感を得やすくする
- ⑤有害物質の排出を促進
- ⑥血糖値の上昇を遅らせる

西知多総合病院 糖尿病教室

