

見っ サラダうどん

今月は、子どもたちの夏休みの昼食にピッタリな「サラダうどん」を紹介します。

さっぱりとした食感は、食欲がなくなりがちなこの季節でもおいしく召し上がれます。また、豚肉は疲労回復の効果があるビタミン B_1 が豊富に含まれているので、夏バテ予防にもなります。ごまをたっぷり使う手作りの'たれ'は、いつもと一味違うおいしさです。また、カルシウムがたくさん含まれているので、骨も丈夫にしてくれます。

(7月の食生活改善推進委員)

耐料・分量 (2人分)

<ごまだれ>

| | | ねりこよ | 人さして |
|----------|--------|------|----------|
| うどん | 2玉 | すりごま | 大さじ1・1/2 |
| しゃぶしゃぶ用服 | 豕肉 60g | しょうゆ | 小さじ2・1/2 |
| レタス | 40g | 砂糖 | 小さじ 2/3 |
| トマト | 1/3個 | みりん | 小さじ 2/3 |
| キュウリ | 1/3本 | 酒 | 小さじ 2/3 |
| ワカメ | 20g | 酢 | 大さじ2 |
| 卵 | 1個 | ごま油 | 小さじ 2/3 |
| 赤玉ねぎ | 30g | だし汁 | 40cc |

置作 り方

- I 豚肉を 1 枚ずつお湯でゆで、ざるに上げて 冷ます。
- 2レタス、トマト、キュウリ、ワカメ(水で戻す)を食べやすい大きさに切る。卵はゆで、 2等分に切る。赤玉ねぎはうすく切って水にさらし、水気をきっておく。
- 3ごまだれの材料をよく混ぜ合わせておく。
- **4**うどんはゆでた後、よく水にさらし水気を切って器に盛り、**2**を彩りよく盛り付け、ごまだれをかける。

□ 1人分の栄養素量

エネルギー 428kcal カルシウム 184mg たんぱく質 17.8g 食物繊維 4.1mg 脂質 15.2g 塩分 2.0g



笹原秀子さん 中村美恵子さん



玉浦郷 きの 湖市村 公周今 0 の 畔 0 ペ 約 喫 抜 参 園 サ年 · 15 け加0 者は、なるさわ た スで走る大会で わかかなり、自然や は な いで風 1 湖 内 を十 畔外 する霞小れケ美美水浦 \Box を

表紙の紹介

発行 土浦市 〒300-8686

土浦市下高津一丁目20番35号 ☎029-826-1111

http://www.city.tsuchiura.lg.jp/ E-mail:info@city.tsuchiura.lg.jp

編集 市長公室広報広聴課

▲ 再生紙を使用しています

♥ 環境に優しい大豆インキを使用しています

マイシティつちうら

土浦ケーブルテレビ アナログ2ch、デジタル11ch(111ch) 【毎日9:00/12:00/15:00/18:00(土・日は17:00)/21:00の 各15分間)】 まちの話題やニュースをお届けします。

さわやかTODAY土浦

茨城放送 (1458KHz) 第3日曜日 9:45 ~ 10:00 市内のイベント情報や市民の声を紹介します。

テレホンサービス 029-823-1188

次回「広報つちうら」7月中旬号は、7月15日(水)発行予定です