

レンコンご飯



【材料】 2合分

精白米	2合
水	450cc
レンコン	1節
昆布(10cm×10cm)	1枚
干しエビ	大さじ2~3
大葉	4~5枚

【作り方】

- ①お米は洗い、分量の水に浸しておく。
(夏場30分 冬場1時間)
- ②レンコンは、皮をよく洗って薄く切る。
大葉は千切りにする。
- ③①に、昆布・②のレンコン・干しエビを入れて炊く。
- ④出来上がったら、お茶碗に盛り、②の大葉を飾る。

ひとこと

レンコンの食物繊維が血糖の急上昇を抑えてくれます。

干しエビは、カルシウムや鉄分が多い食品です。

(ご飯 150g)

エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	カルシウム (mg)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
259	5.7	228	56	1.4	0.2



出典：糸島市健康づくり課 管理栄養士

