

冬号 食事をひと工夫して、健康長寿を目指そう! たんぱく質、カルシウムを しっかりとってフレイル予防

フ レイル(虚弱)の予兆は、「疲れやすくなった」「体重が減ってきた」「外出するのが面倒」など、日常のちょっとした変化から。放置すると要介護状態に進む可能性があるため、日頃から予防対策をしていきましょう。特に筋たんぱく質の合成は加齢とともに遅くなるので*1、高齢

者は意識してとることが大切です。乳製品はたんぱく質が豊富で、骨粗鬆症予防に働くカルシウムも含まれるから一石二鳥。お味噌汁の汁の1/3量を牛乳に代える、間食にヨーグルトを食べるなどして積極的にとりましょう。

*1 厚生労働省HP「食べて元気」フレイル予防」

たんぱく質強化



●調理時間…15分
栄養価(1人分)
エネルギー…449Kcal
たんぱく質…22.8g
食塩相当量…0.6g

管理栄養士からのポイント

たんぱく源という肉・魚・卵・豆類などを思い浮かべますが、実は牛乳も良質な動物性たんぱく質を豊富に含む食材です。具に肉類を使うだけでなく、煮汁に牛乳を合わせれば、効率良くたんぱく質を取り入れられます。

野菜もたっぷり加えて、栄養バランスのよい一品に

鶏ときのこのミルク煮込み

●材料(2人分)

鶏もも肉(から揚げ用) …200g
エリンギ…80g
玉ねぎ…1/4個
白菜…100g
にんじん…40g
さやいんげん …2本
オリーブオイル …大さじ2
塩…ひとつまみ
こしょう…少々
薄力粉…大さじ2
牛乳…200ml

作り方

1. エリンギは食べやすい長さに切ってから薄切りにする。玉ねぎは薄切り、白菜は1cm幅のざく切り、にんじんは短冊切りにする。
2. さやいんげんはヘタを落とし、3cm長さに切ってさっとゆで、ざるにあげる。
3. フライパンにオリーブオイルを熱し、鶏肉を皮目から焼く。香ばしく焼けたら返し、1をすべて加え、野菜がしんなりするまで炒めて塩、こしょうをふる。
4. 薄力粉をふりかけて炒め合わせ、なじんだら牛乳を少しずつ加え混ぜる。とろみがついたら器に盛り、2をのせる。

小さく刻めば火の通りが早く、煮込み時間も短縮できます!

根菜キーマカレー

●材料(2人分)

豚ひき肉…140g
れんこん…80g
にんじん…40g
玉ねぎ…1個
にんにく…1片
しょうが…1片
サラダ油…大さじ1/2
カレー粉…大さじ2
カットトマト缶…200g
プレーンヨーグルト…80g
A トマトケチャップ…大さじ1と1/2
ウスターソース…大さじ1/2
塩、こしょう…各少々
ごはん…茶碗2杯分
パセリ(みじん切り)…適量

作り方

1. れんこんは1cm幅のいちょう切りに、にんじん、玉ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉と1を炒め、油がまわったらカレー粉を加えて炒め合わせる。
3. 具材に火が通ったらAを加えて中火で5分ほど煮る。器にごはんとともに盛り合わせ、パセリを散らす。

減塩



●調理時間…20分
栄養価(1人分)
エネルギー…611Kcal
たんぱく質…21.7g
食塩相当量…1.5g

管理栄養士からのポイント

香味野菜をたっぷり使って味に深みをもたせ、炒めたカレー粉の香りで味にメリハリをつけます。トマトのうま味も加わり、塩分控えめでもおいしく仕上がります。

時短



パパッと下ごしらえしたら、あとは炊飯器におまかせ!

ツナときのこの炊き込みごはん

●材料(3~4人分)

米…2合
ツナ缶(ノンオイル) …1缶(70g)
しめじ…1/2パック
しいたけ…2枚
にんじん…40g
きざみ昆布…4g
A しょうゆ…大さじ1
塩…小さじ1/2

作り方

1. 米は洗って水に30分ほどつけ、ざるにあげて水気をきる。
2. しめじは石づきをとってほぐす。しいたけは石づきをとって薄切り、にんじんは3cm長さの短冊切りにする。
3. 炊飯器の内釜に1の米と2合より少し少なめの水を入れ、Aを加えて混ぜる。2とツナ(汁ごと)、きざみ昆布をのせて炊飯する。炊きあがったら全体をほぐし混ぜる。

管理栄養士からのポイント

具材が数種類入った炊き込みごはんは、さまざまな栄養素をいっぺんにとれて便利です。きのこや昆布、ツナを組み合わせれば、相乗効果でよりうまみがアップ!

●調理時間…5分(炊飯時間を除く)
栄養価(1人分)
エネルギー…269Kcal
たんぱく質…8.4g
食塩相当量…1.6g



鶴ヶ島市役所 健康長寿課 〒350-2292 埼玉県鶴ヶ島市大字三ツ木 16 番地 1
☎ 049-271-1111 (代表) FAX 049-271-1190
開庁日: 月曜日から金曜日 開庁時間: 8時30分から17時15分まで