

KENKO RECIPE

糖尿病

ほうとう風 うどん献立

MENU

ほうとう風うどん
キャベツと三つ葉の塩もみサラダ

POINT

夜遅い食事には、手軽に作れる
体にやさしいうどんの献立を。
緑黄色野菜をたっぷり使って
おなかも満足。



献立

1食分
451 kcal
食物繊維
8.4g
食塩相当量
4.1g



KENKO RECIPE ◆ 糖尿病

ほうとう風うどん献立

1食分 451 kcal ◆ 食物繊維 8.4g ◆ 食塩相当量 4.1g

ほうとう風うどん

1人分 385 kcal ◆ 食物繊維 6.2g ◆ 食塩相当量 3.3g

材料 (2人分)

冷凍うどん … 2袋 (400g)

かぼちゃ … 160g

ほうれん草 … 60g

鶏もも肉 (皮は除く) … 100g

だし … 3カップ

a [みそ … 大さじ1½
しょうゆ … 小さじ2

作り方

① かぼちゃは薄いくし形切りにし、ラップで包み、電子レンジ (600W) で2分加熱する。ほうれん草は塩少量を加えた沸騰湯でゆでて水にとり、水けを絞って3cm長さに切る。

② 鶏肉は薄いそぎ切りにする。

③ なべにだしを入れて煮立て、②を加えて火を通し、a、かぼちゃを加えてひと煮する。

④ うどんを加えて2~3分煮、ほうれん草を加えてさっと煮る。

キャベツと三つ葉の塩もみサラダ

1人分 66 kcal ◆ 食物繊維 2.2g ◆ 食塩相当量 0.7g

材料 (2人分)

[キャベツ … 4枚 (200g)
塩 … 少量

三つ葉 … ½束 (30g)

a [酢 … 大さじ1
サラダ油 … 小さじ2
しょうゆ … 小さじ1
塩 … 少量

いり白ごま … 少量

作り方

① キャベツは3cm角に切り、三つ葉は1.5cm長さに切る。

② キャベツに塩をふり、しんなりとなったら水で洗い、水けを絞る。

③ ②と三つ葉を合わせ、aであえ、器に盛ってごまをふる。