



更生保護女性会よりメニューを提供していただきました。ザーサイには胃腸の動きを活発にし、 食欲を増進したり、消化吸収を高める効果や イライラを和らげる効果もあるそうです。



ふれ愛キャラクタ− A I ちゃん

ザーサイとささみと白髪ねぎの和えもの

材料(2人分)

ザーサイ ……… 大さじ2 鶏ささみ ……… 3本 長ねぎ ……… 1本 塩 …… ひとつまみ ★マヨネーズ …… 大さじ2

★塩・こしょう … 適量

- ① 鶏ささみは筋を取り、塩ゆでします。中まで火が 通ったらザルにあげ、粗熱を取ったあと、細かく 割きます。
- ② ザーサイは千切りします。長ねぎも千切りにし、 白髪ねぎにしたあと水に10分さらし、水気を 切っておきます。
- ③ ボウルに①②を合わせ、★を混ぜてあえる。
- ④ お好みでサラダ菜を盛り付けたらできあがり。

【栄養成分】

エネルギー	4 1 9 kcal
たんぱく質	24. 4g
脂 質	30.1g
炭水化物	11. 1g
塩 分	2. 4 g