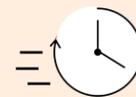




[他のレシピはこちらから](#)



甘酢しょうがの酸味と風味が香る トマトときのこのマリネ

レシピ提供：高津区食生活改善推進員協議会

材料（4人分）

トマト・・・中2個（360g）
しめじ・・・1パック（100g）
まぐろ缶（油漬け）
・・・1缶（70g）
酢・・・・・・・・大さじ1弱
砂糖・・・・・・・・大さじ1強
塩・・・・・・・・1g
こしょう・・・・・・・・少々
乾燥パセリ・・・・・・・・少々

栄養価（1人分）

エネルギー 117kcal
たんぱく質 3.9g
脂質 7.5g
炭水化物 7.8g
食塩相当量 0.6g

作り方

- ① トマトはサイコロ状に切っておく。
- ② しめじは石づきをとり、手でほぐす。耐熱容器に入れてラップをし、600Wの電子レンジで2分ほど加熱する。
- ③ 酢・砂糖・塩・こしょう・まぐろ缶（油ごと）を混ぜて、マリネ液を作る。
- ④ ③に①、②を入れて和えて、お好みで乾燥パセリをかける

組み合わせて

1日2gの減塩から始めてみませんか？



カップラーメンの
スープ 約半分

1) うま味を効かせる



調味漬梅干
約13g

5) 香ばしい焦げの風味

焼く・揚げるなどしてついた焦
げの風味は、香ばしさをプラ
ス！



カレールウ
約10g

6) 材料の表面に味をつける

だして煮て材料に火を通したら、最後に醬
油を加えて絡めるようにすると味を強く
感じることができ、満足のいく味に！
和え物などは、食べる直前に調味料を和え
ることで解決！



3) 酸味を効かせる



4) 油脂で香りとコクを出す



煮物や汁物の仕上げにごま油を
1滴たらずとコクとうまみアップ！



プロセスチーズ
約35g (2個)



ロースハム
約45g (4枚)

7) 普通の味と薄味を組み合わせる

全ての料理を薄味にするより、しっか
り味のついた料理を1品+極薄味1~2
品にしたほうが献立にメリハリが出て
満足感アップ！

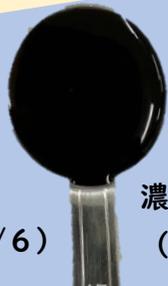


ソーセージ
約50g (3本)

1gの塩分が含まれている調味料・食材の目安量



食塩 1g
(小さじ1/6)



濃口醤油 約7g
(小さじ1強)



辛口味噌 約8g
(小さじ1強)



顆粒だし 約2g
(小さじ1/2)

濃厚ソース約18g
(大さじ1)



ケチャップ 約30g
(大さじ2弱)



食パン80g
(6枚切り1・1/3枚)

令和6・7年度高津区食育推進分科会