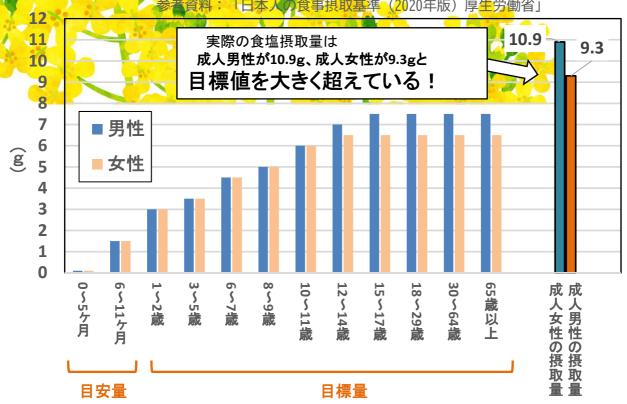
厚生労働省が推奨している成人の食塩摂取目標量は、男 7.5g未満/日、女性は6.5g未満/日です。最新の調査では男性は 10.9g/日、女性は9.3g/日という結果。高血圧の人はもちろん、 血圧が高くない人も、今より食塩を控える必要があります。 ちなみに、1日の食塩摂取目標量を単純に1日3食に分けると、 男性は1食2.5g、女性は1食2.2gになるので食事を考えるときの 参考に。なお、子供の摂取目標量は、食べる量や体の大きさを 考慮して設定されています。

本人の東塩県取目標量と実際の摂取量

料:「日本人の食事摂取基準(2020年版)厚生労働省」



焼き玉ねぎの バルサミコソースかけ 2人分

新玉ねぎ・・・1個(150g)は半分に切り、爪楊枝を 1タシ感覚に刺して1タシ幅の半月切りにする。 フライパンにオリーブ油小さじ1を熱し、

参考;栄養と料理 女子栄養大学出版部

中弱火で両面焼き、 バルサミコ酢小さじ1と はちみつ小さじ1/2と こしょう少量を まぜあわせて加えて からめる。

食塩 相当量 **O** q

菜の花オイル焼き

菜の花150g・・・長さ半分に切る フライパンにオリーブ油小さじ2とニンニクの 薄切り2枚入れ、中火にかける。熱くなったら 菜の花を入れ炒める。

弱火にして 酒小さじ2を まわし入れ 蒸し焼きにする。

0q最後にこしょうをふる。

