康づ

青じそのつくねバーグ

(エネルギー 258km/、食塩相当 1.3g)



爽やかな香りが料理をおいしく引き立てる 「青じそ」は、和食の代表的な薬味です。一 度にたくさん食べることはあまりありません が、非常に栄養価が高く、皮膚、粘膜、日の 健康と免疫力の保持に役立つ「カロテン」は、 野菜の中でもトップクラスの含有量です。他 に、カルシウム、鉄など、様々な栄養素を含 んでいます。

鶏肉と豆腐のヘルシーなつくねに、青じそ の風味を加え、さっぱりとした夏向きの料理 に仕上げました。冷めてもおいしくいただけ ますよ♪

【材料(4人分)】

鶏ひき肉 300g、木綿豆腐 150g、大葉 16 枚、 A (おろししょうが 小さじ 2、みそ 大さじ 2、 酒 大さじ 2、砂糖 大さじ 2、片栗粉 大さじ 1)、サラダ油 大さじ2

【作り方】

①大葉は半分を粗みじん切りにする。豆腐 はキッチンペーパーで包んで、電子レンジ (600W) に約2分程度かけて水切りする。

- ②ボウルに鶏ひき肉と①、Aを入れてよくこ ねる。
- ③8等分にし、小判型にして、残りの大葉 で包む。
- ④フライパンにサラダ油を入れて熱し、3が 重ならないように並べて蓋をし、弱火にして 8分程、時々返しながら蒸し焼きにする。
- ▶問合せ 保健センター (☎ 766 1000)

今月のピックアップ野菜

青じそ

(道の駅での入荷時期 6月上旬~9月下旬ごろ)



青じそは大葉とも呼 ばれ、爽やかな風味が

特徴の「和製ハーブ」の代表ともいえる存在 です。さわやかな香りの正体は「ペリルアル デヒド」という香り成分で、この成分には食 欲増進や腐敗防止、発汗などの作用があると されています。

肉や魚との相性がよく、様々な料理に薬味

として使われ、生でも加熱しても美味しく食 べられる優れものの野菜です。

【選び方】

葉に張りがあって、色が濃く、香りが強い ものがおすすめです。切り口が黒ずんでいる もの、葉が変色しているものは収穫から時間 が経っている証拠なので避けましょう。

【保存方法】

青じそは乾燥に弱いので、濡らしたキッチ ンペーパーで包み、さらにラップで包んでか ら野菜室で保存しましょう。また、塩漬けに しておくと、おにぎりなど様々な料理に使え て便利です。

7月の主な出荷野菜 トマト、きゅうり、なす、 玉ねぎ、生しいたけ、キャベツ、ズッキー二、 青じそ、黒枝豆 (早生)、南瓜、ゴーヤなど

《7月のイベント》佐保姫まつり

▷とき 7月18日(日)10:00~

▶内容 焼きそば、フランクフルト、かき氷の 販売、三木刃物研ぎ・販売、海産物の販売など ▷問合せ 道の駅いながわ(☎767 - 8600)



▷問合せ 図書館 (☎ 766 - 3238)

▷休館日 毎週月曜日(祝日は開館)、館内整理 日1日(木)

▷開館時間 午前10時~午後6時

▶展示 「平和を考える」=9月1日まで

開室日 日曜日=4・11・18・25日 水曜日=7·14·21·28日 金曜日=2・9・16・30日 土曜円=3·10·17·24·31日

生

図

開室時間 午前10時~午後5時 ※土曜日は午後0時30分まで

事については、ホー

こども上映会

▷とき 7月31日(土)午前11時~11時 30分

▷ところ 中央公民館視聴覚ホール

▶内容 レオ・レオニ5つの名作集(「ス イミー|「フレデリック| 他全5編)

▷定員 先着30人

※マスク着用をお願いします

ELLE A WENTER

なっとうさんがね・・(おいしいともだち)

とよたかずひこ/作・絵 童心社

なっとうさんたちが押し合いへし合い「ね ばねば ぎゅっ ぎゅっ と楽しく遊んでいる うちに、テーブルから落ちそうに…。ピン



チのなっとうさんたちの前 に、「しんぱいごむよう!」 とさっそうと現れたのは一 体だれ?リズミカルな言葉 の響きをあかちゃんから楽 しめる絵本です。【幼児~・ 24ページ】

まほうのおまめ だいずのたび

松本春野/作・絵 辰巳芳子/監修 文藝春秋

納豆はもちろん、豆腐やしょうゆ、みそな ど様々な食材に姿を変える「大豆」。本書は 発芽からその加工の過程まで、幼い子から

楽しく知ることができる食育 絵本です。巻末の解説では、 日本の優れた食文化を次世 代に伝えていきたいという、 料理家辰巳芳子さんの思い が伝わります。【幼児~・ 31ページ】

「プ」「1゚゚」のごろ合わせから7月10 日は「納豆の日」。納豆が大好物な人も、 ちょっと苦手…という人も、本で納豆を 堪能してみてはいかがでしょうか。

納豆のはなし 文豪も愛した納豆と日本人の暮らし

石塚修/著 大修館書店

芭蕉、蕪村、太宰、漱石など、 名だたる文豪たちの俳句や小説の 中に登場する納豆について、読み やすくコラム風にまとめられた本 書。文豪たちの納豆にまつわるエ ピソードや作品紹介だけでなく、 その時代背景や世相についても 触れられているので、歴史好き の人にもおすすめです。【一般・207ページ】



株式会社ネバーラ北関東支社

瀧羽麻子/著 幻冬舎

東京での生活に疲れた弥生が転職先に選 んだのは、納豆メーカー「株式会社ネバー

ラ| の地方支社。東京での身を 削るような仕事ぶりも、実は納 豆が苦手なことも隠し、日々を 過ごそうと決めていた弥生でし たが…。納豆愛にあふれた同 僚たちの姿も魅力的な、元気 がもらえるお仕事小説。【一般・ 221ページ】

