

八千代でとれた野菜を食べよう！

11

アスパラガスのごま味噌マヨネーズ和え



1人分 エネルギー72kcal、食塩相当量 0.6g、野菜 60g

材料（2人分）

アスパラガス・・・120g（5～6本）
味噌・・・小さじ1 マヨネーズ・・・大さじ1
すりごま・・・小さじ1 削り節・・・1パック

これは、**1回の食事で食べる生野菜の目安量(約120g)**です。緑黄色野菜や根菜類等を混ぜて食べましょう。

作り方

- ① アスパラガスは根元を切り落として3～4等分に切り、根元と穂先は時間差で熱湯でゆでる。
- ② 味噌、マヨネーズ、すりごま、かつお節を混ぜ合わせる。
- ③ ゆでたアスパラガスと、②で混ぜた調味料と和える。



1日に必要な野菜は350gです

アスパラガスに含まれるビタミンCや葉酸は、葉物野菜に比べ熱による損失が少ないのが特徴です。新陳代謝を活発にして、疲労回復効果が期待できるアスパラギン酸も多く含まれています。



八千代市では、市民の皆様の健康に役立つ情報をお知らせしています。

作成：八千代市健康づくり課

八千代でとれた野菜を食べよう！

12

アスパラガスの浅漬け



1人分 エネルギー29kcal、食塩相当量 0.9g、野菜 50g

材料（2人分）

アスパラガス・・・細め5～6本 鷹の爪・・・1/2本
おろししょうが・・・小さじ1/3 砂糖・・・大さじ1/2
めんつゆ（3倍濃縮）・・・大さじ1 酢・・・大さじ1/2

これは、**1回の食事で食べる生野菜の目安量(約120g)**です。緑黄色野菜や根菜類等を混ぜて食べましょう。

作り方

- ① アスパラガスは根元を切り落として下半分の皮をむき、4等分の長さに切る。
- ② 鷹の爪は種を除いて小口切りにし、おろししょうが、砂糖、めんつゆ、酢を混ぜ合わせる。
- ③ ①のアスパラガスを約20秒ゆで、②と一緒に保存用袋に入れて1時間程度おく。



1日に必要な野菜は350gです

アスパラガスはビタミン類を豊富に含んでいます。中でも穂先の部分にはアスパラギン酸を含み疲労回復やイライラを防ぐ効果も期待できます。



八千代市では、市民の皆様の健康に役立つ情報をお知らせしています。

作成：八千代市健康づくり課

八千代でとれた野菜を食べよう！

アスパラガスのチーズ焼き



1人分 エネルギー88kcal、食塩相当量 0.6g、野菜 60g

材料（2人分）

アスパラガス・・・80g ミニトマト・・・4個
オリーブ油・・・少量 とろけるチーズ・・・40g
塩、こしょう・・・少々

作り方

- ① アスパラガスは根元の固い部分を切り、根本から1/3程度の皮を薄く剥いてから縦に2等分にする。ミニトマトは半分に切る。
- ② 耐熱容器に薄くオリーブ油を塗る。
- ③ 耐熱容器にアスパラガスを並べ、塩・こしょうをふる。その上にミニトマトを散らし、とろけるチーズをのせて220度のオーブンで約10分焼く。

お好みでじゃがいもやしめじ等を加えてもおいしいです。また仕上げにパセリやバジル等を散らしてもよいでしょう。

八千代市では、市民の皆様の健康に役立つ情報をお知らせしています。

作成：八千代市健康づくり課

これは、1回の食事で食べる生野菜の目安量(約120g)です。緑黄色野菜や根菜類等を混ぜて食べましょう。



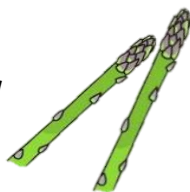
1日に必要な野菜は350gです



81

八千代でとれた野菜を食べよう！

アスパラガスの揚げ浸し



1人分 エネルギー47kcal、食塩相当量 0.8g、野菜 40g

材料（2人分）

アスパラガス・・・80g かつおぶし・・・少量
めんつゆ・・・50cc 揚げ油・・・適量

作り方

- ① アスパラガスは根元の固い部分を切り、根本から1/3程度の皮を薄く剥いてから縦に2等分に切る。
- ② 揚げ油を熱し、アスパラガスを2分位揚げる。
- ③ ②を器に盛り付け、めんつゆをかけ、かつおぶしを散らす。

アスパラは少し固めの方がおいしいです。出来たての温かい状態もおいしいですが、冷やして食べてもおいしいです。

八千代市では、市民の皆様の健康に役立つ情報をお知らせしています。

作成：八千代市健康づくり課

これは、1回の食事で食べる生野菜の目安量(約120g)です。緑黄色野菜や根菜類等を混ぜて食べましょう。



1日に必要な野菜は350gです



82

アスパラガスとえびのマヨソテー



1人分 エネルギー116kcal、食塩相当量0.6g、野菜60g

材料（2人分）

アスパラガス・・・6本（120g） むきえび（冷凍）・・・80g
にんにく・・・1かけ 酒・・・大さじ1（15g）
マヨネーズ 大さじ1と1/2（18g） 塩・・・少々 こしょう・・・少々

これは、1回の食事で
食べる生野菜の目安
量(約120g)です。緑
黄色野菜や根菜類等
を混ぜて食べましょ



作り方

- ① アスパラガスは根元 1/3 程度の皮をむき、厚さ 0.3mm程度のかななめ薄切りにする。にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンにマヨネーズの半量を入れ、弱火でにんにくを炒め香りが出たら①のアスパラガスとむきえびを加え、酒を振りふたをして蒸し焼きにする。
- ③ アスパラガスとむきえびに火が通ったら残りのマヨネーズと塩・こしょうを加え味を調える。

アスパラガスのゆで方 ～シャキッと歯ごたえのあるおいしいゆで方～
たっぷりの湯を沸かし、根元を立てて20秒ほど入れ、その後全体を湯に入れ約1～2分。ゆですぎないように気を付けましょう。

