

当院でお出ししているメニューです！

乾物を使用したレシピ紹介 ～切干し大根のナムル～



★ポイント★

切り干し大根を使って食物繊維量アップ！

■材料（2人分）

切干し大根 16g きゅうり 20g 人参 10g

（★）醤油 小さじ1 酢 小さじ1/2 ごま油 小さじ1/2
すりごま(白) 小さじ1弱

災害時にはポリ袋で
作れば good! 👍

■作り方

- ① 切干し大根を水で戻す。茹でて冷まし水気を切る。
- ② 人参は干切りにし、茹でて水気を切る。きゅうりは太めの干切りにする。
- ③ ①と②を混ぜ合わせ、（★）の調味料で和える。

栄養価（1人分）エネルギー42kcal たんぱく質 1.0g 脂質 1.4g 食塩相当量 0.5g



災害時に不足しがちな栄養素&お役立ちレシピ



大きな災害時には野菜不足からビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素が不足しがちです。実際に便秘や口内炎などに悩んだとの声もあります。

そのため、日持ちのする野菜（じゃがいも、たまねぎなど）を日頃から多めに買い置きしておきましょう。乾物等もおすすりめです。

乾物である切干し大根は、非常時に心強い栄養源となります。生の大根はほとんどが水分ですが、切って干すだけでカルシウム、カリウム、鉄などのミネラルがぐんと増加します。便秘解消に効果的な食物繊維も豊富に含んでいます。

【家庭備蓄の目安量は？】

最低3日分~1週間分×人数分の備蓄が望ましいといわれています。日常の一部として家族の好みも取り入れながら、必要な備えを進めていけるといいですね。

参考：農林水産省HP 災害時に備えた食品ストックガイド

