

材料(1人分)

ブロッコリー 1/3株(70g) 1個 小さじ2 マヨネーズ A オイスターソース 小さじ1/2 すりごま 小さじ1/2

作り方

- (1) 沸騰した湯に卵を入れ8分間ゆでて、ゆ で卵を作る。
- (2) ブロッコリーを小房に分けてゆで、ザル にあげて粗熱をとる。
- (3) ボウルに回を入れて混ぜ、(2)とスプーン で粗くつぶした(1)を加えて和える。

栄養価(1人分) エネルギー: 167kcal / たんぱく質: 9.8g / 脂質: 12.3g / 炭水 化物:5.0g/食塩相当量:0.7g

全レシピを市ホーム ページに掲載中!





ブロッコリーと卵のサラダ



卵とブロッコリーを使った食べ応えのあるサラダは食卓の彩りにぴっ たり。マヨネーズとオイスターソースのコクが、ブロッコリーとの相性 抜群です。冷凍ブロッコリーや市販のゆで卵を使うとさらに時短に。忙 しい朝は、パンやおにぎりにこの一品をプラスするだけで栄養バランス が良くなりおすすめです。

このメニューは「ひらかた食育カーニバル」で京阪百貨 店枚方店とのコラボ弁当としても販売されます。1日に 取りたい野菜の約2分の1を取ることができる副菜4品 とメインディッシュの宮崎県産豚肉「高城の里」のトンカ ツ、市の郷土料理くるみもちも入った限定商品をぜひご 賞味ください!

販売などの詳細

はP.20参照

メニューの詳細は健康づくり・介護予防課(保健センター内) (☎841 · 1458、☎840 · 4496)∧。

クイズ de 広報

今月のプレゼントはこちら!

米粉シフォンケーキ専門店MEGUMIの ミニホールシフォンケ





枚方元町6-37 ☎080・9676・3926

枚方公園駅から徒歩2分のところにある米粉シフォンケー キ専門店MEGUMIでは、栄養士の店主がグルテンフリーの シフォンケーキやメレンゲクッキー・ラスクを販売していま す。テイクアウトのみ。月・火曜定休。

抽選で各3人にAホール(直径12cm)のシフォンケー キ(バニラプレーン・アールグレイ・ココアのいずれか)引 き換えチケットBクリアファイルと図書カード(500円 分)と枚方家族缶バッジが当たる!

問題

食品ロス削減などに取り組む [枚方版 ○○○ドライブ」が昨年11月から本格 始動。〇に入る言葉は?

(1)ライス (2)クール (3)フード



先月の答え

▶応募方法 専用フォーム(上記コード)またははがき・メール・ ファクスに住所・氏名(ふりがな)・年齢・電話番号、クイズの答え、 応募する賞品(AまたはB)、広報ひらかたの感想を書いて市広 報プロモーション課 (〒573-8666) へ。2月15日必着。1人1通。 当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

働広報プロモーション課☎841・1258、
■846・5341、

⊠kouhou@city.hirakata.osaka.jp

市役所へのお問い合わせは

枚方市コールセンター ☎072•841•1221

平日:午前8時~午後7時 土・日曜、祝日:午前8時~午後5時 四807・3066 24時間受付

ひらかた健康ほっとライン24

フリーダイヤル

☎0120•513•080 24時間対応

医師や看護師などが相談に応じます **個保健医療課**

☎807·7623、**™**845·0685

人の動き [12月末現在]

(人口) 39万4221人[前月より435人減] (男:18万8659人 女:20万5562人)

世帯 18万5778

※人口・世帯数は住民基本台帳による



転出 1214人

死亡 380人

