【⑤３日目朝食】

ツナ卵炒め丼

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| ツナ缶（油漬け）…140gにんにく（チューブ）…3g玉ねぎ…200g塩…少々こしょう…少々水…400㏄かつお節…小1袋（2.5g）濃口醤油…大さじ2（36g）本みりん…大さじ1（18g）卵（Ｌ）…4個ご飯…200g×4杯焼き海苔…4g | 1. 鍋にツナ缶をオイルごと入れ、火にかける。
2. ①に、にんにく、薄くスライスした玉ねぎを加え、塩、こしょうを振り、しんなりするまで炒める。
3. ②へ水を加え、かつお節を入れ、沸騰したら、

濃口醤油、本みりんも加え煮る。　 卵を溶き、鍋に加えてふわふわに仕上げる。1. 炊き上がったご飯に③を盛り、焼き海苔を飾る。
 |

1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 555 | 331.2 | 19.8 | 14.1 | 82.3 | 　　333 | 49 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 2.1 | 0.12 | 0.30 | 6 | 1.8 | 1.9 |  |

じゃが芋ときゅうりの酢じょうゆ和え

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| じゃがいも…300gきゅうり…100g砂糖…小さじ1/2（1.5g）穀物酢…大さじ1/2（7.5g）A 薄口醤油…大さじ1（18g）わさび…4g | 1. じゃがいもは、せん切りして、少し硬めにさっとゆで、冷ましておく。
2. きゅうりは、じゃがいもと同じ長さのせん切りにする。
3. ①②をAで和える。
 |

1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 68 | 90.0 | 1.7 | 0.2 | 15.1 | 　375 | １1 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 0.4 | 　　0.08 | 　0.04 | 　 30 | 1.3 | 0.8 |  |

【⑤３日目昼食】

梅おろしのパスタ

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| スパゲッティ…400g塩…ひとつまみ（1g）大根おろし…200g梅干し…40g万能ねぎ…12本めんつゆ（ストレート）…大4(72g) | ① スパゲッティは、たっぷりの湯に塩を入れゆでる。(P112も参照。)　 器にスパゲティを盛り付ける。② 大根おろし、種を除いた梅干し、小口切りした万能ねぎを①に盛り付け、めんつゆをかける。 |

アドバイス1：温、冷どちらもおいしい。

アドバイス2：薬味は、青しそ、天かす、おろし生姜など、お好みで加えてもＯＫ。

　1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 406 | 86.1 | 13.8 | 2.3 | 78.3 | 　　３８８ | 36 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 1.8 | 　　0.21 | 　　0.08 | 　　 7 | 3.7 | 1.4 |  |

小松菜のなめ茸和え

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| 小松菜…200gなめ茸…30g薄口醤油…小さじ１（6g） | ① 小松菜は、色よくゆでる。② ①を食べやすく切り、なめ茸、薄口醤油で和える。 |

アドバイス：小松菜の代わりに、ほうれん草、オクラなど季節の野菜でもOK。

1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 11 | 53.7 | 1.1 | 0.1 | 2.6 | 　　279 | 86 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 1.5 | 　　0.07 | 　 0.08 | 　　20 | 1.3 | 0.6 |  |



梅おろしのパスタは、

スパゲティでなく、

マカロニでもおいしよ。

試してみてね。

【⑤３日目夕食】

ツナと切干大根の炊き込みご飯

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| 米（無洗米）…2合（300g）水…300㏄乾燥ひじき…3g干しいたけ…5gきくらげ…2g切干大根…12gツナ缶（油漬け）…120gめんつゆ（3倍希釈）…40㏄ | 1. 鍋の中に米、水を入れて30分浸ける。
2. 乾燥ひじき、干しいたけ、きくらげ、切干大根は軽く洗い、水に浸けておく。

やわらかくなったら水気をしぼり、食べやすい大きさにきざむ。1. ①の中に②とツナ缶(缶汁も一緒に)、めんつゆを加え、強火で炊く。沸騰したら極弱火にして20分位炊く。
2. 火を止めて10分蒸らす。
3. ほぐしながら盛り付ける。
 |

1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 377 | 　110.5 | 11.2 | 8.0 | 63.4 | 317 | 35 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 1.9 | 0.12 | 0.09 | 0 | 2.1 | 1.3 |  |

春雨の和え物

|  |  |
| --- | --- |
| 材料：分量（４人分） | 作　り　方 |
| 緑豆春雨…20gきゅうり…120gロースハム…20g穀物酢…大さじ1・1/2（24g）砂糖…大さじ1（9g）A　 濃口醤油…大さじ1/2（9g）　　ごま油…小さじ1（4g）いり白ごま…大さじ1弱（8g） | 1. 緑豆春雨はゆでて水気をきり、食べやすい大きさに切る。
2. きゅうりとロースハムはせん切りにし、サッとゆでて水気をしぼる。
3. ①と②とAの調味料を入れて混ぜ合わせる。
 |

1人分栄養成分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| エネルギー（kcal） | 水分（ｇ） | たんぱく質（ｇ） | 脂質（ｇ） | 炭水化物（ｇ） | カリウム（mg） | カルシウム（mg） |
| 63 | 39.6 | 1.7 | 2.8 | 7.9 | 91 | 34 |
| 鉄分（mg） | ビタミンB1（mg） | ビタミンB2（mg） | ビタミンC（mg） | 食物繊維（ｇ） | 塩分（ｇ） |  |
| 0.4 | 0.05 | 0.02 | 7 | 0.8 | 0.4 |  |

１日分すべてを食べると・・・・・

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1人分栄養成分表 | 朝食 | 昼食 | 夕食 | 1日合計 | 単位 |
| エネルギー | 623 | 417 | 440 | 1480 | kcal |
| 水分 | 421.2 | 139.8 | 150.1 | 711.1 | ｇ |
| たんぱく質 | 21.1 | 14.9 | 12.9 | 48.9 | ｇ |
| 脂質 | 14.3 | 2.4 | 10.8 | 27.5 | ｇ |
| 炭水化物 | 97.4 | 80.9 | 71.3 | 248.8 | ｇ |
| カリウム | 708 | 667 | 408 | 1783 | mg |
| カルシウム | 60 | 122 | 69 | 251 | mg |
| 鉄分 | 2.5 | 3.3 | 2.3 | 8.1 | mg |
| ビタミンB1 | 0.20 | 0.28 | 0.17 | 0.65 | mg |
| ビタミンB2 | 0.34 | 0.16 | 0.11 | 0.61 | mg |
| ビタミンC | 36 | 27 | 7 | 70 | mg |
| 食物繊維 | 3.1 | 5.0 | 2.9 | 11.0 | ｇ |
| 塩分 | 2.7 | 2.0 | 1.7 | 6.4 | ｇ |



ラップやホイル等も普段から多めに

ランニングストックしておくといいね。

災害時には、紙皿や発泡スチロールなどの食器が重宝します。

紙皿の上にラップを置き、紙皿が汚れないようにすると何回でも紙皿が使え、洗わなくてもいいので節水にもなります。

災害時は衛生管理が難しくなります。そのため、ラップでおにぎりを作ると衛生的に良いうえ、そのまま配ることも出来ます。また、使用済みのラップは丸めてスポンジ替わりに使用することもできます。