砂川市食生活改善推進協議会 カスタメ 健康料理

今回ご紹介するメニューは、1 皿で夏野菜とたんぱく質がとれる「トマトと豆腐のサラダ」です。さっぱ りとした味わいですので、暑くて食欲がない日でも食べられます。簡単に作ることができますので、ぜひお 試しください。バランスのとれたメニューで生活習慣病を予防し、1日3度の食事を大切にしましょう!

トマトと豆腐のサラダ

<材料 4人分> トマト 2個 豆腐 120g きゅうり 1/2本 削り節 適量

和風ドレッシング -塩 0.3g しょうゆ 小さじ2 酢 小さじ2 サラダ油 大さじ 1/2 └白ごま 小さじ1

く作り方>

- ① トマトはヘタを取り、縦半分にして薄いくし切りにする。豆腐は 2cm の角切り、きゅうりは薄い輪切りにする
- ② 和風ドレッシングの材料をあわせておく
- ③ 皿にトマトを並べて、上に豆腐、きゅう り、削り節を盛る
- ④ 食べる直前に②の和風ドレッシングを かける



エネルギー 72kcal たんぱく質 2.7g カルシウム 44mg 塩分 0.7g

◆お問い合わせ ふれあいセンター522000



こんにちは。6月2日で1歳になった愛華です。

娘は絵本が大好きです。「これ読んで」と言ってどこにでも絵本 を持ってきます。最後まで読み終わっても、もう一度と何度も差し 出してきます。読んであげるとキャッキャッと声を出して喜びま す。音楽も好きで、歌がかかるとそれに合わせて踊りだします。天 **気予報を見るのも好きで、遊んでいてもテレビで天気予報が入る** と急いでテレビの前に歩いていって、食い入るように真剣に見て います。

10か月で歩き出し、最近はスムーズに歩けるようになってきま した。お外で遊ぶのも好きで、天気が良い日は公園に行き、砂場で 遊ぶのが大好きです。家の前の道路を通る車に手を振り、バイバイ しています。もし、見かけたら手を振ってあげてくださいね。

|歳になって出来るようになったことが増えていますが、いろい ろなことに興味を持って健やかに成長してほしいと願っています。 (母・三橋静華さん)

のコメントに写真紹介しています。 亦 詳細 し込みくださ ちやい 応募してみま メントに写真を添えて しています。00字前後 しています。40字前後 • 込 広じ むル 報 広 聴

市の人口 ★6月末現在★

世帯数 8,986 世帯 (-20) 人口 17,624 人 (-38) 男 8,161 人 (-11) 女 9,463 人 (-27)