シリーズ野菜 10

旬の野菜が少ない今の時期は、越冬野菜を上手に活用し賢く食べ 日ごろの野菜不足を補いましょう。



●栽培・

収穫●

玉ネギ onion

ユリ科ネギ属の植物で多様な料理に使われる

今回は手軽に使える野菜を紹介します。

化します。また、この成分は肉や魚の性が高く加熱することで別の物質に変が増します。辛みと香り、涙を出させ熱すると水分が除かれ濃縮されて甘味熱すると水分が除かれ濃縮されて甘味 臭いを消す働きもあります 体では、

効果があるといわれています きがあり、 盛んにしたり、 ルが消化液の分泌を促し、 高血圧や糖尿病などに高 玉ネギに含まれる硫化ア 血をサラサラにする働 新陳代謝を ij

運動を習慣化しましょう

毎週火曜日 ・対象者 中学生以上の鹿追町民の方

・対象者 中学生以上の鹿追町民の方

椅子に座り上肢・下肢の筋力運動が中心です

・開催日 毎週木曜日 午前10時~11時

・対象者 60歳以上の鹿追町民の方

体力に自信のない方・運動が苦手な方などにお勧めです

夜間のクラスです。運動強度を求める方などにお勧めです

毎週金曜日 午前10時~11時30分

・開催日 毎週木曜日 午後7時10分~8時30分

16歳以上の鹿追町民の方

・募集方法 春と秋に「広報しかおい」により募集します

午前10時30分~11時30分

○ライトエアロビクス教室

・開催日

○エアロビクス教室

○シルバー体操教室

○ウォーキング教室

①4月~10月

②1月~3月 • 対象者

• 開催日



進係)(口 用ください。(各教室とも料金無料) おります。 ありませんか? ください。 詳しくはトリムセンター トリムセンターでは定期的に教室を実施して 運動の習慣化を図りましょう。 フィットネス室同様、 1 3 1 までお問い合わせ (福祉課食育健康推

ついつい暖かい家庭内で過ごすことが多く 冬こそ運動を積極的に取り入 寒さも厳しい冬とな 各教室もご利

今シーズンは雪が多く、

ターフィットネス室にトレッドミ をご利用くださ 平成24年11月末、 Δ セ

2月7日

 $\widehat{+}$

午前10時から午

巡 回

]健康バ

スー

般開放日は

後4時までです。

脳のト

レーニ

強度を高めることができ、 を確認でき利用者に大変好評で で操作も簡単、 上やスピードアップ効果が期待で す。また走行角度を調整して運動 画面上で各デー 体力向 ゥ

ご利用希望の方は

務所に声を掛けて トリムセンター事

0 0

がありますので、

ングや体脂肪を測るなどの機器

きます。 民の皆さまがご ぜひ多くの町

利用くださいま たします。 すようご案内



つフィ ットネス室利用時間

土曜日 火~金曜日 午前9時~午後9時

午前9時30分~午後6時 (正午~午後1時は閉室)

○料金 ○休室日 日・月曜日、 鹿追町民の方は無料 祝祭日、 年末年始

人りました。 新しいトレッドミルは音が静か (ランニングマシーン) 2台が

します ください。

事前に電話予約をお願 母子手帳発行の際 IZ は LI

母子手帳の発行を行って 健診などですぐに対応できず、 お待ちいただく場合がありま 保健師が不在になったり、 リ \mathcal{L} センタ では随 います 時

事前に、

ন ব

までお電話くだ

さい。

☆ 玉ネギのおすすめレシピ

『玉ネギのオ

ブン焼き』

(材料) 4人分

こしょう 塩 粉チーズ パン粉

少々

バター

度と低く低温下でもよく生育し強い耐出荷されます。生育適温は15度から20月から翌年5月ころまで全国各地へ10月にかけて収穫し低温庫などに貯蔵、で、大部分が露地栽培です。9月から

りずっしり重い 持ったとき予想よ

が小さいを整盤部

(作り方)

①玉ネギは、

かす、令も、ころが付きのまま電子レンジに約2分間がある。 しょうちり落とし、皮

●調理法●

生食のときは、

切って水にさらすと

戸の農家が生産しています。 地域の三大産地があり、

道内の主な栽培時期は4月から9月

誇ります。

網走、

富良理、

・鹿追町でも3野、空知・石狩 ・全国第1位を

ンのうち約58%を占め、

道内の収穫量は、

全国約1

6万卜

選び方●

進んでいる ており細く乾燥が

を たいて、 はく表皮が乾燥し ないで、 は、つ

寒性があります。

●栄養成分・効用●

ベーコン 玉ネギ コーンホ 大さじ2 少々々g 杯 ル缶 1パック 大 1 4 個 個



シチュー、 い冷暗所にネットなどに、球のまま保存する場合、 グなどに使われます。 はサラダ、 と辛味成分が甘味に変化します。 辛味がやわらぎます。 ●保存方法● 能です。使いかけはラップで全体をす。湿気が無い場所では長期間貯蔵冷暗所にネットなどに入れてつるし球のまま保存する場合、風通しのよ カレー、 炒め物、 グラタン、 煮物、スパゲティ また、 ハンバ 加熱する 料理

3

ジャガイモ、

i ン 、

くり抜い

()

た玉ネギをみじん切りにし、バター

を熱したフライパンで炒める。

さ

り抜く。

② 大きなスプーンで玉ネギの中をく

かけ、

冷ましておく。

ます 包み冷蔵庫の野菜室で保存します。 可能です。 凍保存する場合は、 平らに伸ばして保存します。 炒めてからポリ袋室で保存します。冷

4

①の玉ネギカップに③を入れ、

塩、こしょうで味を調える。

らにコーンホ-

ル缶も加えて炒め

粉と粉チーズをふり、

オー

ブント

スターでこんがりするまで焼く。

新しいランニングマシー ン

で放巡す日回 は健 2 月 バ 7 ス 般

木

開

13

(鹿追町食生活改善推進協議会考案メニュー)