



## ヘルスマップ 教室について

## ①特定健診は受けましたか？

受けられた方には、約1ヶ月後に結果を郵送いたします。この健診でメタボリックシンдро́ームの該当になつた方には、ヘルスアップ教室の案内が届きます。

トや歩数計がもらえる他、  
医師による診察や、力口  
リーオフの試食ができる  
栄養講座、有酸素運動を  
中心とした運動教室にも  
参加できます。

平成22年度ヘルスアツ  
プ教室に参加した方は1  
39名おり、そのうちメ  
タボ脱出した方は39名、  
少しでも改善した方は80

## 〈図1〉 H21年ヘルスアップ 教室参加者結果



◆問い合わせ  
健康管理課健康管理

**8(8)3400**

二葉興陰言稿

千葉県庁中庁舎地下1階  
**営業時間**  
午前11時～午後3時  
**定休日**  
土・日・祝日

三

県庁にお越しの際はぜひ  
お寄りください。

紅茶、ココア、季節の野菜  
シフォン、チーズケーキ、  
野菜、木工品、手芸品、陶芸、  
竹酢液、石けん、黒糖、鉢  
花類などです。

名いました。  
**(図1)**

を開設して、団体利用者の制作した作品などを展示販売しています。

県  
庁  
舎  
内

手作り料理を食卓に！

町食生活改善協議会

# 鮭のさんかじ焼き

添え野菜も含めて1人分 151kcal

## 材 料 (4人分)

さくらの城

鮭の切り身	3切れ(約250g)
長ねぎ	1本
しょうが	1かけ(10g)
サラダ油	小さじ1
大根おろし	3cm分
レモン	1/2個
A(みそ・酒・片栗粉)	各大きさ1/3(4)

添之野菜

水菜	120g
里芋	2 個
ナス	2 本
サラダ油	少々
塩	少々

作り方

- ①添え野菜の下ごしらえ：里芋は皮をむいて3～4mmの厚さに切り、水にさらし水気を切っておく。水菜は3cmに切る。大根は皮をむいてすりおろす。ナスは1cmの輪切りにする。レモンはくし型に4等分する。

②さんが焼きの下ごしらえ：長ねぎはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。

③鮭は皮と骨を取り除き包丁で細かくたたく。②とAを加えさらに包丁でたたく。

④添え野菜を焼く：フライパンにサラダ油少々を熱し、ナス、里芋の両面を焼き、塩をする。

⑤さんが焼きを焼く：④のフライパンにサラダ油小さじ1を熱し、③を8等分しハンバーグ状に成形し、強火で焼き色をつけ、その後弱火で焼く。裏返して同様に焼く。

⑥お皿に、水菜を敷きさんが焼きをのせ、④を盛り付ける。大根おろしとレモンを添える。