

みんなで筋トレ、続けて元気！



百歳体操！

百歳体操に取り組む団体を紹介。
皆さんもチャレンジしてみましょう。

Vol.19 シニアクラブ新堀会

シニアクラブ新堀会の百歳体操は、野栄地区社会福祉協議会が開催してくれた「いこいの広場」での体操紹介がきっかけで始まり、毎週木曜日に活動しています。

当初7人で始まった体操も、昨年新たに6人の入会があり、新たな交流の輪が広がっています。屋外での活動がしにくくなったシニア世代にとって、百歳体操とお互いの交流の機会は貴重なものとなっています。

活動場所 新堀丘コミュニティセンター

発足時期 令和2年1月

問 高齢者支援課地域包括支援センター ☎73-0033



ヘルシーな学校給食をご家庭で再現してみませんか。

給食センターからこんにちは

Menu No.119

地産野菜の彩り和風ミートボール

「第7回和食給食レシピコンテスト」から、主菜部門のレシピを紹介。椿海小6年・鈴木菜央さん考案の「地産野菜の彩り和風ミートボール」を給食用にアレンジしました。1月23日に「おどる!?大匠瑤膳」として給食で提供しました。

問 学校給食センター ☎70-2210

材料(4人分)

豚ひき肉	200 g
玉ネギ	40 g
赤ピーマン	20 g
マッシュルーム	20 g
A 下ろしショウガ	小さじ1/2
塩	少々
片栗粉	小さじ4
水	大さじ3
顆粒だし	少々
しょうゆ	小さじ4
B 砂糖	大さじ1と1/2
みりん	小さじ1
ネギ	12 g
片栗粉	小さじ1/2

ポイント！

あんをしっかり絡めることで、美味しくいただけます。

作り方

- ①玉ネギ、赤ピーマン、マッシュルームはみじん切り、ネギは薄い斜め切りにする。
- ②豚ひき肉にみじん切りにした野菜とAを加えてよくこね、適当な大きさに丸める。
- ③油を引いたフライパンに②を入れて焼く。
- ④火が通ったら、Bを混ぜ③に加えて煮立たせ、あんを絡める。

栄養価(1人分)

エネルギー134kcal たんぱく質9.5g 脂質8.6g カルシウム8.0mg 食塩相当量0.7g