

豆乳の茶碗蒸し



材料(1人分)

卵……………1個
豆乳……………100ml
冷凍ほうれん草…ひとつかみ
めんつゆ……………大さじ1/2

1人分の栄養価

エネルギー：127kcal
たんぱく質：10.5g
食塩相当量：1.1g
カルシウム：50mg
ビタミンD：1.9 μ g
ビタミンK：40 μ g



5分

作り方

- ① 大きめのマグカップなどの耐熱容器に卵を割ってよくほぐす。
- ② そこに豆乳とめんつゆとほうれん草を入れて混ぜる。
- ③ マグカップにピッタリとラップをして600Wのレンジで2分30秒加熱する。
(固まっていなければ加熱時間を30秒ずつ追加してください)

ポイント

- ・ 骨を強くするために必要な栄養素（カルシウム、ビタミンD、ビタミンK）をたっぷりとることができます。

～成人の1日の目標量～

カルシウム：男性700～800mg 女性600～650mg

ビタミンD：100 μ g

ビタミンK：150 μ g

- ・ 簡単調理でお子様ひとりでも作ることができます。