

アンケートの意見から 2023年20週
やさいニュースでは皆さんにアンケートでのご協力をお願いしています。お届けした野菜の品質の良し悪しの評価と苦情は生産者に返します。やさいBOXへの意見、苦情は、この紙面で紹介していきます。皆さんの意見を元に生産者共々、より満足していただけるやさいBOXを目指します。

◆久し振りのサンチュでした。サラダに重宝しました。きれいな葉でしっかり厚みもありました。しろ菜はまぐろ缶と一緒に煮ました。少し柔らかめにすると美味しいです（たこさは好みですね）。京セリも香りが良く清汁の具にたっぷり入れました。どの野菜も新鮮で美味でした。沢山入れて頂きありがとうございました。

豊能 スタンダード

◆レタスは甘みがあって存在感のあるサラダに！白菜は汁物、炒め物、漬物に使いであります。いつもおいしい安心なやさいをありがとうございます。

茨木 スタンダード

◆立派な白菜がやってきました。あれやこれやと食べ甲斐があり嬉しい限りです。ほうれん草、小松菜も元気で美味しく頂きました。感謝です。 エル東 ミニ

◆ほうれん草、湯がいてかつお節をかけ、しょう油をかけておいしくいただきました。小松菜、みそ汁、炒め物に入れてたっぷりいただきました。レタス、サラダでたっぷりいただきました。 茨木 ミニ

◆全部おいしかったです。有難うございました。 奈良 ミニ

生活クラブのホームページに
掲載している「ビオサポレシピ」
もご活用下さい。



『レタスのお話』

5月に届くレタスは次の通りです。

「玉レタス」…白州、伊賀

「サラダ菜」…伊賀

「サニーレタス」…白州、伊賀

「リーフレタス」…伊賀

「サンチュ」…白州



5月に入って気温も上がり、レタス系のお野菜がグングン育っています。

ほとんどが水分のレタスにも、βカロチン、ビタミンC、E、カルシウム、鉄、カリウム、食物纖維などの栄養が含まれており、その栄養は品種によって様々です。

ナトリウムを排出させる働きのあるカリウムは高血圧予防に効果が期待できますし、造血作用のある葉酸も多く含んでいます。「サニーレタス」や「サラダ菜」はレタスに比べ、βカロチンや貧血予防に効果のある鉄、骨の形成に作用するビタミンKやカルシウムが多く、抗酸化作用のあるβカロテンも多いので、がん予防や老化防止に効果が期待できます。

味や食感がそれぞれ違うので料理に応じて使い分けましょう。βカロチンは油との相性がいいので、サッと油で炒めればカサが減って量もたくさん食べられるので一石二鳥です。

やさいBOXのレタスをたくさん食べて夏に向けて綺麗で夏バテしない健康な体を作りましょう！！

【リーフレタスとベーコン炒め】

■リーフレタス 1個 ■ベーコン 150g ■塩こしょう 適量
■かき味調味料 大さじ1・1/2 ■ごま油 大さじ1
①レタス、ベーコンを食べやすい大きさに切りフライパンで炒めて味付けをすれば出来上がり。

【サラダ菜と簡単サラダ】

■サラダ菜 1玉 ■ごま油 2～3回しぐらい
■しょうゆ ようゆ注して2～3回しぐらい ■白ごま 適量
①サラダ菜を食べやすい大きさにちぎり、水で洗う。
②水気をよく切り、ボールに入れ、ごま油・しょうゆ・ごまを入れてよく混ぜる。

【玉レタスとアサリのみぞ炒め】

■玉レタス 2個 ■アサリのむき身 150g
■みぞ 大さじ3 ■食油 大さじ1 ■砂糖 大さじ1
①玉レタスは洗って大きくちぎる。
②アサリのむき身は砂をおとしておく。
③鍋に油を熱し、アサリのむき身を炒め、火が通ったら玉レタスを加えてさっと炒める。
④みぞ、砂糖を鍋の中のだし汁で溶いて入れ、全体になじませる。

【サニーレタスとコーンの酢味噌和え♪】

■サニーレタス 1株 ■冷凍コーン 大さじ4程度
☆味噌 大さじ2 ☆砂糖 大さじ1強 ☆酢 大さじ3弱
①サニーレタスは洗って1枚ずつばらしておく。
②たっぷりのお湯を沸かし、コーンとレタスをいれさっと茹で、冷水でさっと粗熱をとる。
③☆を合わせたボールにキュッと軽く水気を絞った②を入れ和えれば出来上がり♪

【豚キムチのサンチュ巻き】

■豚肉(薄切り肉) 100g ■キムチ お好み
■サンチュ 10枚 ■油 少量 ■酒 大1/2
①サンチュは水洗いし、水気を切る。豚肉は1口大、キムチは2cmくらいに刻む。
②よく熱したフライパンに肉を入れ、色づくまで炒める。肉の色が変わったら、酒を入れ、キムチを入れる。
③汁けを飛ばしたら皿に盛り、サンチュに巻いて食べる。