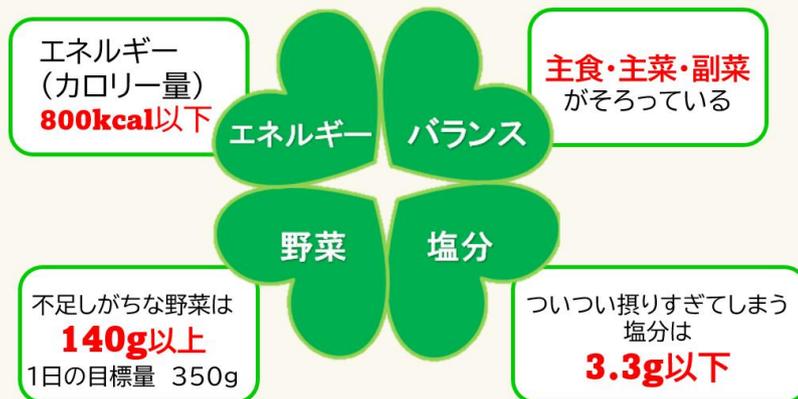


食生活ステーションのご紹介

東海市内には、一人ひとりにあった健康づくりをサポートする運動ステーション、メディカルステーション、食生活ステーションという3種類の健康応援ステーションがあります。食生活ステーションとは、「エネルギー」「バランス」「野菜」「塩分」の認定基準を満たした「いきいき元気メニュー」を提供してくれている飲食店で、市内に30店舗あります。

「いきいき元気メニュー」の認定基準について



四つ葉が目印！！
ご自身の健康づくりにご活用下さい。
詳しくは、HP(<http://tokai-kenko.jp/>)



【東海市健康応援ステーション】市民のみなさんの健康づくりを支援・応援できる環境整備事業<東海市(愛知県)> (tokai-kenko.jp)

3月10日のトマトメニュー 「トマトクリームスパゲティー」



材料 4人分

スパゲティー …4人分(目安300～400g)	サラダ油 …… 大さじ1
卵 ……………1個	トマトソース … 300g
ベーコン …… 4枚(5mm幅に切る)	牛乳 ……………180ml
ほうれん草 ……1束	生クリーム ……大さじ2
玉葱………… 中1個(1cmの薄切り)	塩・こしょう ……適宜

作り方

- ① ほうれん草は茹でて2cmの長さに切る。卵で炒り卵をつくる。
- ② フライパンにサラダ油をひき、ベーコンと玉葱を入れて炒め、火が通ったら①のほうれん草を炒め合わせる。
- ③ 鍋にトマトソースと牛乳を入れて煮立て、生クリームを加えたら、塩・こしょうで味をととのえ、ソースを作る。
- ④ 茹で上がったスパゲティーと②を和えて器に盛り、③のソースをかけ、上に炒り卵をのせる。

具材をエビや鶏肉を加えてボリュームアップしたり、ブロッコリーやきのこ類などの食材を加えても美味しいです。
お好みの食材でアレンジしてみてください！

トマトメニューはクックパッドの東海市公式キッチンからもご覧いただけます。
[東海市の公式キッチン【クックパッド】 簡単おいしいみんなのレシピが389万品 \(cookpad.com\)](http://cookpad.com)