



簡単、手軽に  
スーパーで買える食材

# やくせんりょうり “葉膳料理”を作つてみよう!

## かんてん きくらげと寒天の中華風サラダ

栄養価（1人分） エネルギー 95kcal 塩分 0.7g

### 材料（2人分）

- きくらげ（乾燥・せん切り） 5g
- 鶏ささみ 1本

- にんじん 20g
- 棒寒天 1/2本
- きゅうり 1/2本

- a ( ●砂糖・酢 各大さじ1/2  
●濃口しょうゆ 大さじ1/2  
●ごま油 大さじ1/2)



### 作り方

- ① 棒寒天は細かくちぎり、きくらげと一緒に水で戻してから水気をきつておく。
- ② きゅうりとにんじんはせん切りにする。
- ③ 鍋に湯を沸かして鶏ささみをゆで、粗熱をとつてから手でさく。
- ④ ボウルにaを入れて混ぜ、①、②、③を加えて和え、器に盛りましょう。

### ポイント

#### きくらげ+寒天

この組み合わせは腸をお掃除してくれます。

きくらげには内臓の毒を排出する力があり、漢方では解毒薬や便秘薬としても使われています。どちらもローカロリーで食物繊維が豊富です。

### 「さすが!」といわれる “大人”のための “マナー”のお話

### ついでに…

#### “食事中のマナー違反” チェックポイント

今回は、ついでにやってしまう…「食事中のマナー違反」をいろいろ紹介させていただきます。

「自分にも思い当たる節が…」という方は、ご自身のマナーを見直す意味で参考にしてみて下さい。

### 食事中の『音』に気をつけていますか?

●食事中は携帯の電源を切る、もしくはバイブ設定にしていますか？ やむをえず電話を受けなければならぬ場合は席を立ち、周りに迷惑のかからない場所へ移動して話しましょう。

●ゲップを聞く側は決して気持ちの良いものではありません。早食いをするとゲップも出やすくなるので、ゆっくり食事を楽しみましょう。

●口に物を入れて話していませんか？ この様な場面では口に少量ずつ食べ物を運び、確実に飲み込んでから話すようにしましょう。

●スープやお味噌汁は音を立てて飲んでいませんか？

●スプーンやフォークを器にあてたり、お箸で茶碗をたいて耳障りな音を出しませんか？ また、乾杯時はグラスを必要以上に「カチン！」とあてないように気をつけましょう。

### 食事中の姿勢に気をつけていますか?

●テーブルにひじをついていませんか？ これはだらしく見えるだけでなく、つまらなさそうにも見えてしまう姿勢です。こうならないためにもイスには深く腰

かけましょう。背筋も伸びていた方がステキですね。

●お店の周りをキヨロキヨロ見ていませんか？ このような落ち着きのない様子は相手を不安にさせてしまいます。インテリアなどがステキなお店の場合は、会話の中で一緒に店内の良さを楽しむようにすると良いでしょう。

●自宅でテレビをつけたまま食事をしていませんか？ 食事中にテレビがついているご家庭は少なくありませんが、食事中に体が横を向いていたり、食卓に背を向けたりしていませんか？ 健康のためにも正しい姿勢で食事をしましょう。

### そのほかにも…

#### このようなことしていませんでしたか？

●犬食い(食器に盛られた料理を犬のようにして食べる様)はしていませんでしたか？ 和食ではお皿は手に持つ。洋食ではスプーン・フォークを口に運ぶ様にして下さいね。

●食事中に髪をさわっていませんか？ これは不潔に見えてしまう行為です。

●香水や香りのするスプレーは美味しい食事の妨げになることがありますので注意しましょう。