



甘さを生かした洋風茶わん蒸しのフランソ^{とうもろこし}

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科講師
橘陽子

橘陽子

乾燥パセリ適量

たスライスチーズ、
5ミ幅に切ったベー

◇
しつかりミキサーに

フランス気分味わって

「す」が入らないよう作るには、厚みのある容器を使うこと、加熱する際はボコボコと静かに泡が立つ程度

ランスの気分を味わいながら応援してみてはいかがですか。

かけると、こきなぐて
も口当たりがよくな
り、食物繊維も取れま
す。一方、こした場合
はより滑らかで上品な
仕上がりになります。
牛乳の一部を生クリー
ムに変えるとさらに濃
厚な味わいが楽しめ、
豆乳で作るとさっぱり
とした味わいでどうも
ろこしの風味が際立ち
ます。

しますね。フランでフ
リオリンピックが開幕
します。いいよいよ今週からパ
ンに敷いておくことで、そ
して布巾や厚手のクッキ
ングペーパーをフライパン
で、熱の入り方が柔らか
くなり、上手に蒸
上がります。夏場は冷
やしてもおいしくいただけます。

保健・福祉

疾 病 名	3週前 報告数	2週前 報告数	1週前 報告数	今週の 報告数
インフルエンザ	9	3	2	8
新型コロナ感染症	253	291	401	659
RSウイルス感染症	12	29	19	34
咽頭結膜熱	42	63	59	60
A群溶連菌咽頭炎	154	149	142	146
感染性胃腸炎	237	292	257	264
水 痘	14	5	8	9
手 足 口 病	479	416	424	291
伝染性紅斑	2	1	5	3
突発性発疹	37	21	23	14
ヘルパンギーナ	102	80	105	108
流行性耳下腺炎	3	5	1	5
急性出血性結膜炎	0	0	1	0
流行性角結膜炎	15	17	12	5
細菌性結膜炎	0	0	0	0
無菌性結膜炎	0	0	0	1
マイコプラズマ肺炎	0	2	1	0
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感染性胃腸炎 (コタヴィルス)	0	1	0	0
風 療	0	0	0	0
麻 痹	0	0	0	0
百 口 痒 き	0	0	1	0

گلستان

卷之四

食と栄養の
N-01

No.014

いただき
たゞ、今
回はどう
ります。

【プロフィル】橘陽子さんは和歌山県出身。徳島大学医学部栄養学科卒業後、和歌山県職員として県庁、保健所勤務。2012年に桐生大学に着任し21年から現職。管理栄養士。博士（理工学）。元気県ぐんま21推進会議委員。好きな食べ物はチーズ。

し、重症化して入院するケースも見られます。全国的には患者の増加で入院が困難な地域もあるようです。

どを有効活用し、外出時に帽子や日傘で日差しを遮り、食事と休息をしっかりとて、体調を整えてください。

とうもろこしは野菜 康課題の一つですが、 もろこしのフランをご
の中でもしっかりと甘 とうもろこしはトマト 紹介します。
味を感じられるため、 と並んで味付けしなく フランはローマ時代

次山県出
集後、和
務。2012
現職。管
さんま21
一子

新型コロナ、感染拡大

病もまだ見られます。溶連菌感染症の重症化も報告されて