

## チンゲンサイと春キャベツの調理法

担当・桐生大学医療保健学部栄養学科助教 関谷 果林

食と栄養  
情報定期便  
No.041

桐生大学栄養学科短期大学部活科

No.041



中国野菜のチンゲンサイは、1970年代に日本に広まってきた。中華料理はもちろんのこと西洋料理にも使われる緑黄色野菜です。チンゲンサイは葉の幅が広く、色鮮やかで、葉柄の部分は肉厚で薄い緑色の、みずみずしいものを選びます。特に根元部分は泥や汚れがたまう。下処理をする際に軸を少しきり込みを入れて、縦に2等分します。特に根元やビタミンが豊富です。

下処理をする際に軸を少しきり込みを入れて、縦に2等分します。特に根元やビタミンが豊富です。そのまま調理するのがおすすめです。緑黄色野菜の仲間で、ミネラルも豊富です。炒める際には油を使つかりと洗い落として茎と茎の境目に水を当て、茎と茎の中に入れます。根元を手で広げながら指で汚れをこすって、しっかりと洗い落として茎と茎の境目に水を当て、根元を手で広げながら指で汚れをこすって、流出してしまっため、炒め物にするが、汁ごと飲めるスープがないでしょう。

炒める際には油を使つかりと水分を切り替えて炒めると、体内へ

キとした歯応えを楽しめるよう、葉部

分と茎部分の加熱時間を分け

て、火を通して、火を通す

ましよう。

また、電子レンジでの調理に

も適しています。

また、電子レンジでの調理に