

ヘルシークッキング

食生活改善推進会だより

えびの海苔フリッター



材料(4人分)

無頭えび(大).....	400g
酒.....	小さじ1
てんぷら粉.....	100g
水.....	100cc
マヨネーズ.....	大さじ1
海苔.....	全形1枚
揚げ油.....	適量
レモン.....	1/2個
貝割れ菜.....	1パック

作り方

- えびは殻をむき、背わたをとる。
- のえびに酒をもみこんでおく。
- ボウルにてんぷら粉、水、マヨネーズを入れて混ぜる。
- に細かくちぎった海苔を加えて混ぜる。
- にえびを加え、えびにしっかり衣がつくように絡ませる。
- 180℃に熱した油に⑤を入れて揚げる。
※一度にたくさんの量を揚げるとカラッと仕上がりないので少量ずつ揚げる。
- 揚げあがったら油をきって、皿に盛り付ける。
- くし切りにしたレモンと貝割れ菜を添える。



1人分の栄養価

エネルギー	196kcal	脂質	3.4g
たんぱく質	22.4g	塩分	0.5g

「だざいふ子育て応援アプリ
うめっこクラブ」
提供を開始しました



病院で妊娠を確認したら、
子育て支援課（子育て世代包
括支援センター）で母子健康
手帳を発行します。母子健康
手帳は、日本が発祥の妊娠婦・
子どもの健康状態を記録する
大切な手帳です。その歴史は
古く、1942年（昭和17年）
に妊娠婦手帳として始まり、

デジタル社会となり、生活
に携帯電話やパソコン・タブ
レットが欠かせない時代とな
りました。そこで導入したの
が「だざいふ子育て応援アプ
リ「うめっこクラブ」というア

ト付きで記録できるため、お
じいちゃん、おばあちゃんな
どの家族とも共有し、楽しく
使えます。

育児をする中でママ・パパ
が特に難しいな、面倒だなど
長に関すること、予防接種の
履歴など全国共通の内容のた
め、引っ越しをしてても継続し

子育て支援課 保健師

を重ね、現在は健康状態の記
録だけでなく、予防接種の記
録、育児や成長発達へのアド
バイスなども記載されています。

このアプリは妊娠中の体調
を記録できるため、妊娠中か
ら登録できます。出産後は子
どもの成長やイベントなど
日々の思い出を写真とコメント
と一緒に記録できるため、お

じいちゃん、おばあちゃんな
どの家族とも共有し、楽しく
使えます。

母子健康手帳は、妊娠・出
産に関することや子どもの成
長に関すること、予防接種の
履歴など全国共通の内容のた
め、引っ越しをしてても継続し
て使用します。さらに、高校や
大学で、幼少期に受けた予防
接種について確認することが
ありますので、母子健康手帳
は紛失しないよう大切に保管
の他にも出産後の手続き、子
育てのイベント情報など、市
からのお知らせもお届けしま
すので、ぜひ活用してください。
（「母子モ」で検索または二
次元コードでダ

ウントロードして
ください）

