おいしく減塩

お酢をプラスで

きんぴらに

かけましょう

コロッケ

とんかつ

焼き魚

ざかな

味のり 味つけて とろろ昆布で こんぶ である がつお節

おひたしは

うす からあげは 薄めの味で

あお 青のりまぶす

味をみてから

ぎゅうにゅう いも で煮ると かぼちゃ

牛 乳 コクがでる

きのこ類 えのき うまみがアップ 干して使うと つか いたけ

塩減らす

うまみを増やして

おい 具だくさん 汁少なめで しく減塩 げんえん

できあがり

肉じゃが

お

ケチャップ ソ

マヨネーズ

ちょうみりょう 調味料の中では

げんえん 減塩3兄弟 きょうだい

刺身 は さしみ

オリーブオイ ルで

カルパッチョ

こうみやさい 香味野菜

使って味に

アクセント

じょうず

上手につけてね

お寿司の しょうゆ

すりごまの

せいかつしゅうかん 生活習慣 見 直 みなお

まだまだ できるよ

げんえんせいかつ 減塩生活

じょうず

上手に おつきあい

塩やや

しょうゆと

お

いしいかおり

た

たまご焼き

だ し汁 じる みりんで

塩いらず

ソースだけ

チーズ ぎゅうにゅう 牛 乳

にゅうせいひん 乳製品は ヨーグル

減塩の味方です

あぶら

天ぷらは

ごま 油 でからっと

風味アップ

揚げて

かけじょうゆより つけじょうゆ

減塩よ げんえん

取り組もう!

かぞく

家族そろって

げんえんうんどう 減塩運動

なめたけと

マヨでおいしく

にんにく しょうが

薬味プラスで

げんえん

おいし つく減塩

たまご焼き

ぬかづけは発酵食 はっこうしょくひん

じょうず スーパーフ

けんこうげんえん 上手に食べて

健康減塩

練 り物の

げんえん 代 減塩おでん わ りにトマトで

飲みすぎ 食べすぎは

塩分とりすぎ

身体のために

要注意 ようちゅうい

減塩を

ピクルス 浅漬けは

しお 昆布を入れて こんぶ

塩を減らす

あさづ

ぶた汁は じる

ぎゅうにゅう

牛 乳

しょうがで

みそが減る

ほ

減らせるよ!

ポテサラは

マヨネーズと

半々に はんはん ヨーグルトを

おすすめです

スプレータイプが

しょうゆさしは

まいにちつか 毎日使って

酢てきな (素敵!)

あなた

半 分 みそ汁はケチャ しる みそ半分 ップ

びっくり減塩 試してみてね

はじ

始めよう



麺の代わりに
タス ゕ

げんえんせいこう ムニエル 粉 は 足

減塩成功

塩分ダウン

しらたき入れて

もう少しかな?

味見をしてから

入れましょう!

焼きたて 揚げたては

香ばしく

そのまんま

いただきま~す

ゆず

すだち

よく噛んで

うすあじ

食べ 慣れてくる れば薄味

減塩に

げんえん

香りプラスで

ラーメン そうめん

そばのつゆ

半分残して げんえんうんどう つ

減塩運動 積み重ね

りょうり 料理するなら

ひと工夫 蒸

素材の そざい 味生かす

3

やさしく減塩

プレッシュトマトで カーペ カーペ

わ

) わさび からして がんえんなっとう がんえんなっとう がんえんなっとう れ

シャップ 夏みかん 相橋サラダで 村橋サラダで さわやか減塩