梨のコンポート







栄養価(1人分)

エネルギー 65 kcal 水分 63 g たんぱく質 0.2 g カリウム 100 mg リン 8 mg 食塩 0 g

材料(3人分)

梨1個水200cc砂糖大さじ3レモン汁小さじ1

梨の代わりにりんごで 作るのもオススメです





- ①梨の皮をむき、16等分にする
- ②鍋に水、砂糖、レモン汁、梨を入れ火にかける
- ③沸騰したら弱火にし、あくを取り除きながら15~20分煮る
- ④容器に入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やして完成

★ポイント★

- 梨は比較的カリウムの少ない果物です
- コンポートにすることでさらにカリウムを 減らすことができます
- シロップはカリウムが溶け出ているため 残しましょう
- 糖尿病の方は砂糖の代わりに低糖質甘味料を 利用してもよいです