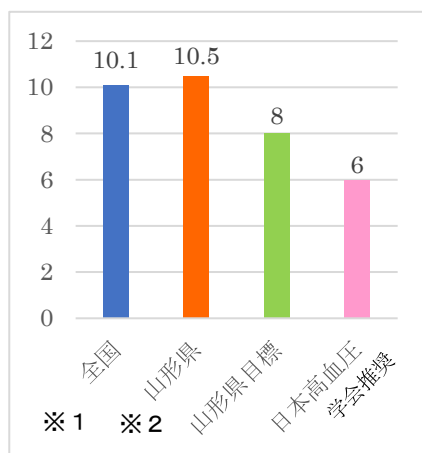


報道関係者各位

「おいしい減塩メニュー」を作成しホームページに公表しました！

県立米沢栄養大学の学生と県立病院栄養管理部門が連携し、「おいしい減塩メニュー」を作成しました。県民の皆様の食卓でご活用いただけるよう、ホームページに公表しましたので、ぜひ報道くださるようお願いいたします。

【食塩摂取量 1日あたり(g)】※1 R1国民健康・栄養調査 ※2 R4県民健康・栄養調査



1 目的・経緯

この献立は、県立米沢栄養大学の学生と県立病院栄養管理部門が連携して、減塩（1食の食塩相当量が2g未満）でもおいしく食べられるように工夫して作成し、各県立病院において、実際に入院患者さんに提供したものです。

（令和5年9月27日、11月13日提供）

このたび、県民の皆様の減塩への取り組みにご活用いただけるように、『山形おすすめレシピ第7号』を作成し、ホームページに公表することといたしました。

2 メニューの概要

テーマ《ぶりを使った秋の彩り減塩メニュー》

〔主 食〕つや姫ごはん

〔主 菜〕ぶりの甘酢だれ

〔副 菜〕さつまいもと蓮根のしょうが煮 ささみとひじきの梅和え

3 レシピのダウンロード方法

次の施設のホームページからダウンロード可能です。

県立中央病院、県立新庄病院、県立河北病院、県立こころの医療センター、
県立米沢栄養大学

担 当：県立病院課運営企画担当 高梨 芳樹

電話 023-630-2413

報道監：病院事業局長 竹田 幸弘