

# プレスリリース

報道関係者各位

令和7年1月15日

山形県病院事業局

## ～学生コラボ・おいしい減塩メニュー～

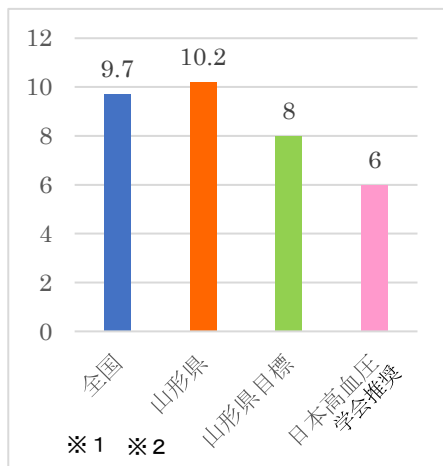
### “山形おすすめレシピ 第8号” を作成いたしました！

山形県立米沢栄養大学の学生が山形県立病院の栄養管理部門と連携しておいしい減塩メニューを考案し、そのレシピを作成しました。県民の皆様にご家庭での献立の参考としていただけるように、ホームページに公表しましたので、報道についてよろしくお願ひします。

#### 1 目的

県立米沢栄養大学と県立病院では、山形県民の食塩摂取量が全国平均値を上回っていることを踏まえ、減塩（1食の食塩相当量が2g未満）してもおいしく食べられるように、「おいしい減塩メニュー」を考案し、そのレシピを公表する連携事業に取り組んでいます。

【食塩摂取量 1日あたり(g)】



※1 R4国民健康・栄養調査

※2 R4山形県 県民健康・栄養調査



令和6年9月26日に各県立病院において実際に入院患者さんに提供したメニューとなります

#### 2 メニューの概要

##### テーマ《ヘルシー減塩中華定食》

【主 食】 桜えびと生姜のごはん

【主 菜】 小松菜の青椒肉絲

【副 菜】 なすの中華和え、イカと玉ねぎの甘酢漬け

#### 3 公表方法

山形県・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・県立米沢栄養大学のホームページからダウンロード可能です。

県のホームページでは、以下の URL からダウンロードできます。

<https://www.pref.yamagata.jp/550001/reshipi20220302.html>

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

電話 023-630-2118