

プレスリリース

報道関係者各位

令和7年12月25日
山形県病事業局

～山形県立米沢栄養大学・山形県立病院栄養管理部門連携事業～

“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9号」を作成いたしました！

山形県立米沢栄養大学の学生と山形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いします。

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）でおいしく食べられるメニューを考案し、そのレシピを公表する連携事業に取り組んでいます。

2 メニューの概要

テーマ：減塩で楽しむ和のさっぱり膳

メニュー：ごはん

魚のおろしポン酢がけ

切り干し大根とツナのサラダ

さつま芋の彩りごま和え

その他：令和7年9月26日に

各県立病院において、入院患者さんに提供



3 公表方法

県立米沢栄養大学・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のホームページからダウンロードできます。

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 伊藤

電話 023-630-2413

広報監：病院事業局長 竹田