

平成31年3月13日
山形県病院事業局

報道関係者 各位

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

減塩（一食の塩分量が2g以下）でもおいしい 『山形おすすめレシピ 春夏号』の作成とホームページでの提供について

このたび、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て、県立病院で入院患者に提供したメニューをもとに、『山形おすすめレシピ 春夏号』を作成いたしました。

このパンフレットは、下記により、各県立病院、県立米沢栄養大学及び県立病院課のホームページからダウンロードが可能です。

春メニューでは、これから旬を迎える「ふきのとうソース」を使用したソテーを紹介しています。

県民の皆様のお食卓での、減塩でもおいしい献立としてご活用いただきますよう、報道についてよろしくお願いたします。

記

1 提供方法

平成31年3月13日（水）から次の施設のホームページに掲載（ダウンロード可能）

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、県立病院課
県立米沢栄養大学

2 『山形おすすめレシピ 春夏号』メニュー内容

（1）春の洋食メニュー

- ・つや姫ごはん
- ・県産豚のソテー～ふきのとうソース～
- ・春野菜のペペロンチーノ
- ・かぶとロマネスコのピクルス
- ・果物のソーダジュレかけ

（2）夏のりきりメニュー

- ・つや姫ごはん
- ・するめいかの松風焼
- ・切干大根のピリ辛和え
- ・うめ（梅）～！山形のだし
- ・トマトのコンポート レモンジュレかけ



写真は『夏のりきりメニュー』

担当：県立病院課 医療企画専門員 松田悦子

電話 023-630-2325

報道監：病院事業局長 江袋 一宏