

～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”の提供について

山形県立米沢栄養大学の学生が山形県立4病院（中央・新庄・河北・こころの医療センター）の栄養管理部門と連携して、食塩相当量が1食2g未満でもおいしい減塩メニューを考案し、患者さんに病院食として提供いたします。当日の取材につきましてよろしくお願いします。

1 開催日時

令和7年9月26日（金） 正午（正午に食事開始となります）

2 提供病院、食事提供対象者

- ・山形県立こころの医療センター（住所：鶴岡市北茅原町13-1）
- ・デイケアに参加している患者さんで、一般食、塩分コントロール食等を召し上がっている方。

3 内容

県立病院が米沢栄養大学の学生を実習生として受け入れ、病院の管理栄養士等と学生と一緒に調理や盛り付けを行い、同日の昼食時に病院食として提供します。

また、学生が食事を召し上がった患者さんから、メニューの感想などについて聞き取りを行います。

4 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：ご飯

赤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

5 取材に当たっての留意点

- ・取材は正午から午後1時とし、インタビューは、食事を召し上がったデイケアに参加の患者さん（病院が指定する方）、病院担当者（管理栄養士等）及び学生が対象となります。ただし、患者さんの撮影はできません。
- ・取材を希望する方は、9月24日（水）までに、こころの医療センター担当者まで、ご連絡ください。
- ・院内ではマスクの着用をお願いします。

こころの医療センター担当者：

栄養管理科 技師長 成澤 美智子

電話 0235-64-8100

県立病院課担当者：運営企画担当 伊藤 雅良

電話 023-630-2413

報道監：病院事業局長 竹田 幸弘

電話 023-630-2118