

令和5年6月13日
茨城県保健医療部健康推進課健康増進担当
(担当 小田倉 内3227)
TEL 029-301-3229

雪印メグミルク(株)×茨城県 減塩の日「いばらき美味しお Day」協働取組を開始
ー県庁生協食堂「カフェテリアひばり」で同社発案の適塩メニューを提供しますー

県では、生活習慣病による死亡率が全国に比べて高く、その要因の一つである食塩摂取量が全国平均よりも多いことから、毎月20日を減塩の日「いばらき美味(おい)しお Day」として定め、県民の食塩摂取量を減らす取組を推進しています。

この度、雪印メグミルク株式会社と県がコラボし、同社の発案した適塩メニュー「美味しお!ランチ」を下記により初めて提供いたします。

記

- 1 日時 令和5年6月20日(火) 午前11時30分から午後2時(※売り切れ次第終了)
- 2 場所 県庁生協食堂「カフェテリアひばり」(県庁舎2階)
- 3 その他
 - ・2023年3月より、県庁生協食堂カフェテリアひばりでは、毎月20日の「いばらき美味しお Day」に合わせて、「美味しお!ランチ」をはじめ、全品食塩相当量3g以下の「適塩メニュー」を提供しています。
 - ・2023年度は、10月・11月・2月にも雪印メグミルク株式会社コラボメニューを提供予定です。

雪印メグミルク(株)×茨城県 減塩の日「いばらき美味しお Day」

初回 6月20日(火) 提供メニュー

<主菜>	白い麻婆豆腐	(食塩相当量: 1.2g)
<副菜①>	いんげんのソテー カッテージチーズ添え	(" : 0.3g)
<副菜②>	チーズ風味のナムル	(" : 0.6g)
<デザート>	コクのあるミルクで作るプリン	(" : 0.2g)
		<u>1食あたりの食塩相当量 2.3g</u>

メニューの特徴: チーズや牛乳など乳製品の旨味とコクを活かし、適塩でも風味豊かで満足感のある1食になっています。

※ 県庁生協食堂カフェテリアひばりのごはんと組み合わせて、1食あたりの食塩相当量の合計が3.0g以下の定食となります。



おいしく楽しも〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ



白い麻婆豆腐



レシピを
チェック!



使用した商品



おいしい雪印メグミルク牛乳

<調理例>

**いんげんのソテー
カッターチーズ添え**



レシピを
チェック!



使用した商品




雪印メグミルクのお料理レシピ

<調理例>

雪印北海道100 カッターチーズ 雪印北海道バター

チーズ風味のナムル



レシピを
チェック!



使用した商品



雪印北海道100 粉チーズ芽豚

<調理例>

コクのあるミルクで作るプリン



レシピを
チェック!



使用した商品




雪印メグミルクのお料理レシピ

<調理例>

特濃 牛乳とまぜるだけ 雪印コーヒー 希釈タイプ

牛乳・乳製品で旨味・コクUP!

うす味でも旨味・コクがプラスされておいしくいただけます