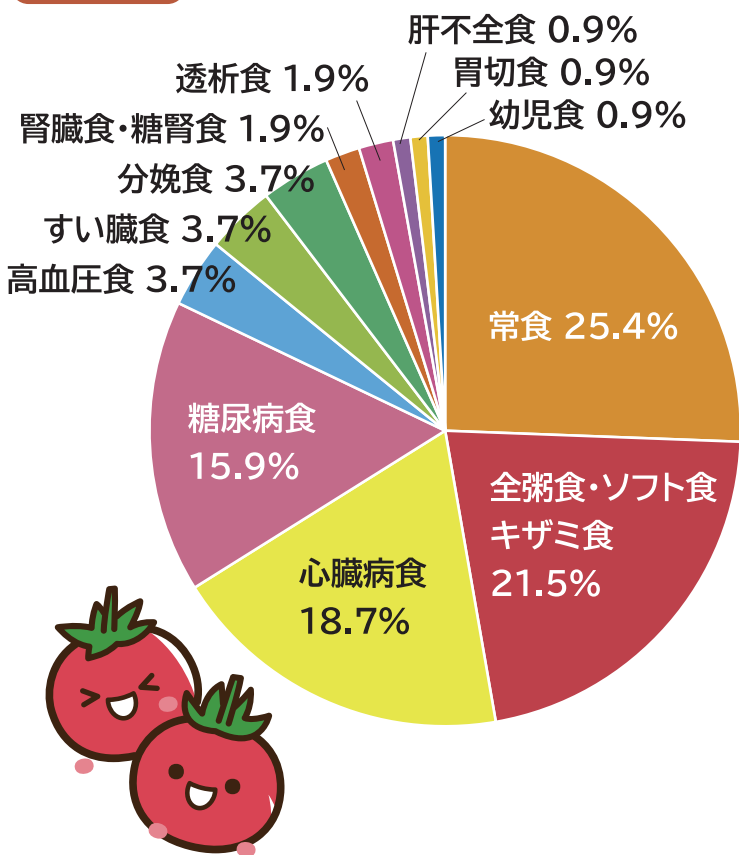


令和6年度 食事に関する アンケート

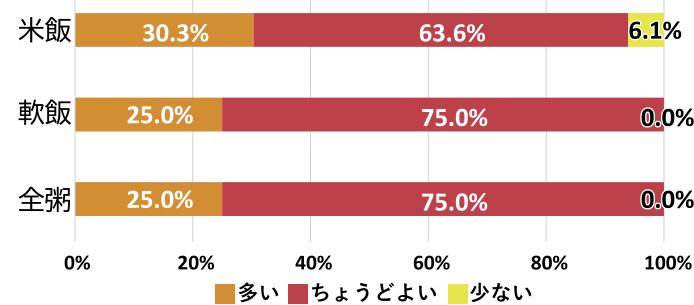
栄養管理部

食 種 (N=106)



主食

主食の量

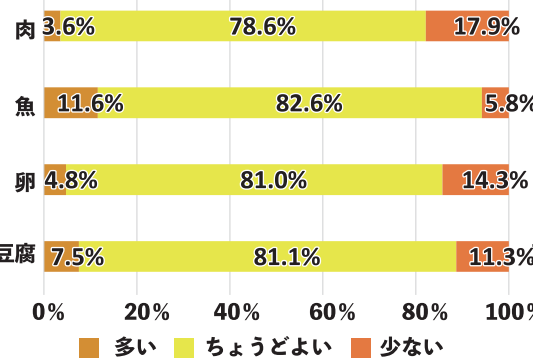


副食

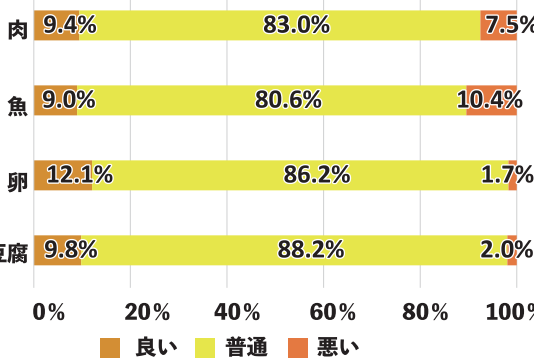
昼夕の主菜（肉、魚、卵、豆腐）について



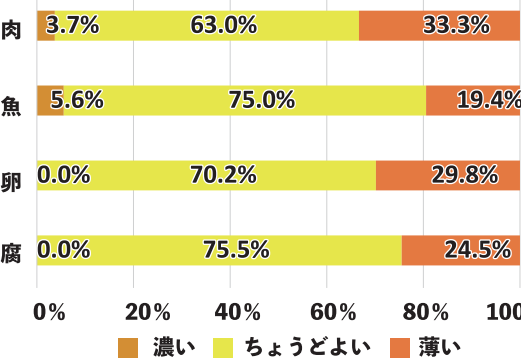
主菜の量



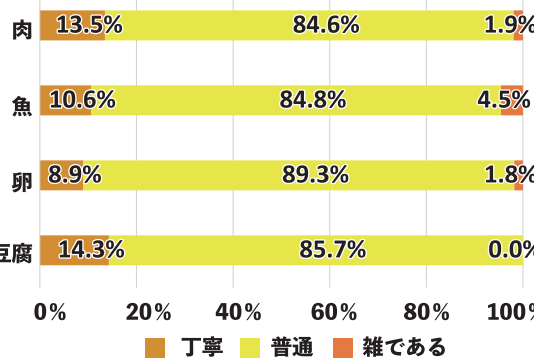
主菜の色合い



主菜の味つけ



主菜の盛付け

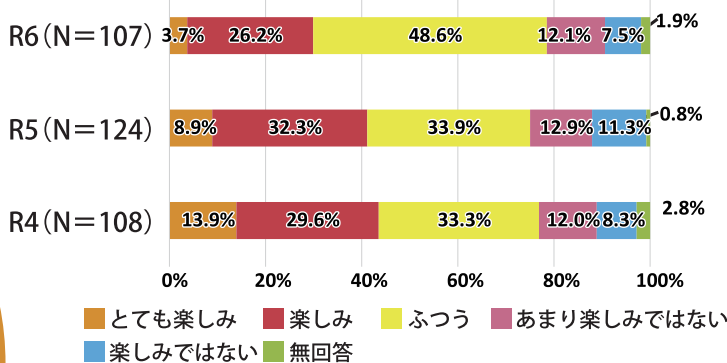


患者さんの声

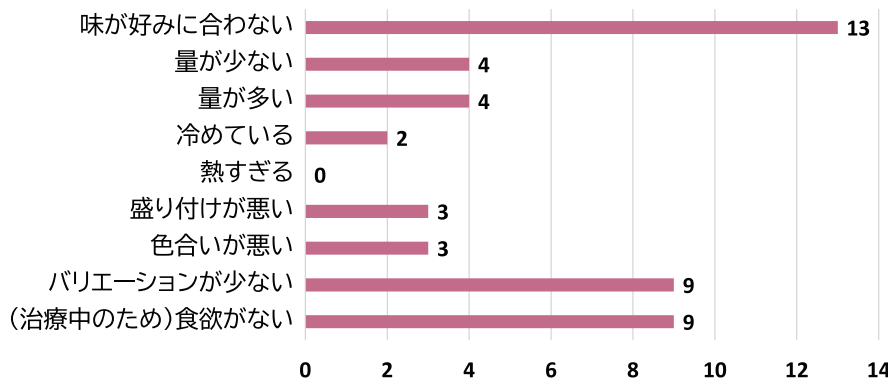
- ・いつもありがとうございます！ 朝のメニューについてですが、ヨーグルトにゼリーやプリンがプラスされていることがあり、どちらか1つにして飲み物（牛乳など？）にしてもらってもいいかなと思うことがあります（4東/女性/30歳代/常食）
- ・おいしいです（4西/女性/50歳代/高血圧食）
- ・魚料理が多い。朝食パンの方がよい（5東/女性/60歳代/常食）
- ・魚がくさいのでもっとうまく味付けをしていただきたい（5東/不明/不明/常食）
- ・みためだけじゃあかん 中身がおいしいいうか家で食べるようなものだったらいい（5西/女性/不明/全粥・ソフト食）
- ・食事いつも楽しみにしております ○○さんには感謝です ありがとう（6西/女性/80歳代/常食）
- ・当然新鮮食品で料理のはずが冷凍で出てくるので味が悪い。味付けは良くても全体味が悪くなるのは金額の面もあると思うが一工夫して食べる人の身にもなって欲しい。品数揃えるだけでは駄目です（8東/女性/70歳代/糖尿病食）
- ・お魚は大好きなのですが、出てくるお魚は時にくさく感じる時があるので残念です。親切にいろいろとして頂きまして、本当に有り難うございました。お陰様で盛々食べれるようになりました。（8西/女性/70歳代/全粥・ソフト食）
- ・ロールパンは不味いし、食べにくい。いらない！ お茶が欲しい（8西/男性/80歳代/すい臓 軟飯・全粥）

- アンケートはR6.10.16の昼食時に163枚配布し、回収数107枚（回収率56.6%）、有効回答数106枚（99.1%）であった。（R5回収率52.5%）
- 回答者の性別は、男性49名（45.8%）、女性53名（49.5%）、不明4名（3.7%）、年齢構成は、70歳代以上が半数を占めていた。
- 食事内容（食種）は、常食25.4%、全粥食・ソフト・キザミ食21.5%、心臓病食18.7%、糖尿病食15.9%の順に多かった。
- 食形態は、普通65.1%、軟菜28.0%、キザミ5.6%、すりつぶし0.9%であった。

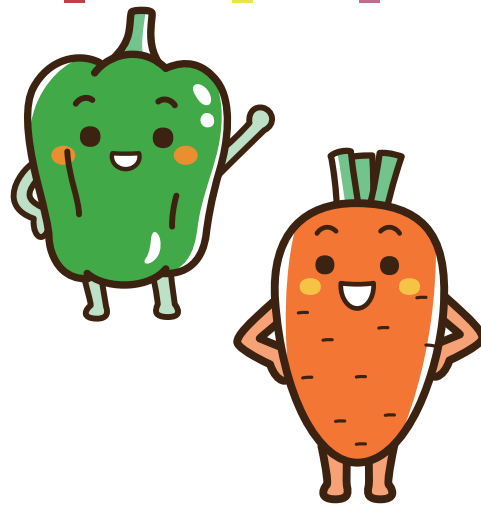
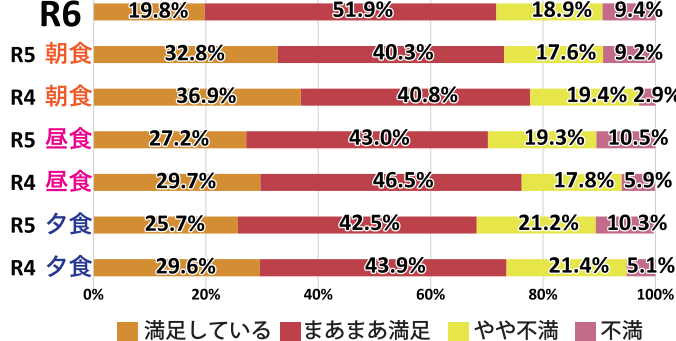
食事への楽しみ（全体）



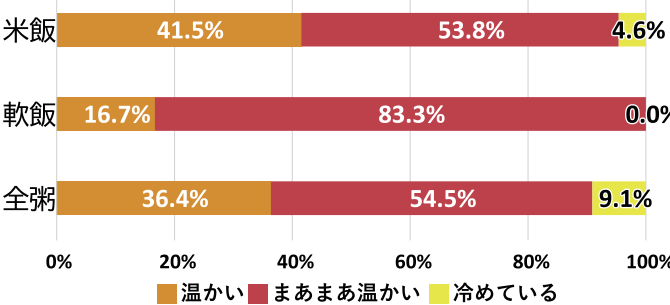
不満の理由



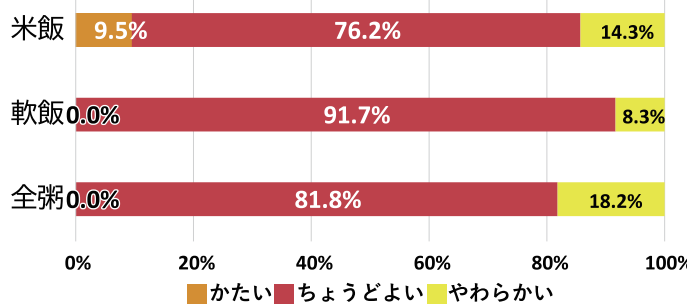
食事の満足度（全体）



主食の温度



主食のかたさ



希望のメニュー／

カレーライス(★), うどん(★), 焼きそば, スパゲティ, オムライス, 牛丼, ちらしずし, すし, 刺身, 鮭の塩焼き, 焼き鯖(★), 鶏肉料理(★), ハンバーグ(★), 焼き肉, とんかつ(★), からあげ(★), すきやき風, たこ焼き, お好み焼き, 酢の物(★), ポテトサラダ(★), 冬瓜くず煮(★), 酸っぱいもの(★), 冷たいもの(★), 辛いおかず, フルーツ(★), デザート(★:献立で提供しているメニュー)

栄養管理部コメント

食事を楽しみと答えた方の割合は前年度よりやや減少しましたが、満足度は例年と同程度でした。食事を不満に思う理由には「味が好みに合わない」や「バリエーションが少ない」が多く挙がりました。病院では多くの食事を安定して提供するために、魚など冷凍品を使用していますが、おいしく召し上がって頂ける味つけや調理方法の工夫に努めます。また食材や味付けの似た料理の提供間隔を空けるなど献立内容も見直し、食事の楽しみや満足度向上につながるよう努めて参ります。飲み物や主食の変更については可能な範囲で対応いたしますので、スタッフにご相談ください。