

嗜好調査アンケート結果

皆さんこんにちは。栄養科では食事の満足度についてアンケートを実施させて頂きました。ご協力ありがとうございました。

- ☆実施日：2025年3月10日～3月14日
- ☆実施対象者：入院患者 73名
- ☆アンケート実施方法：聞き取り法

① 食事は全部食べられましたか？

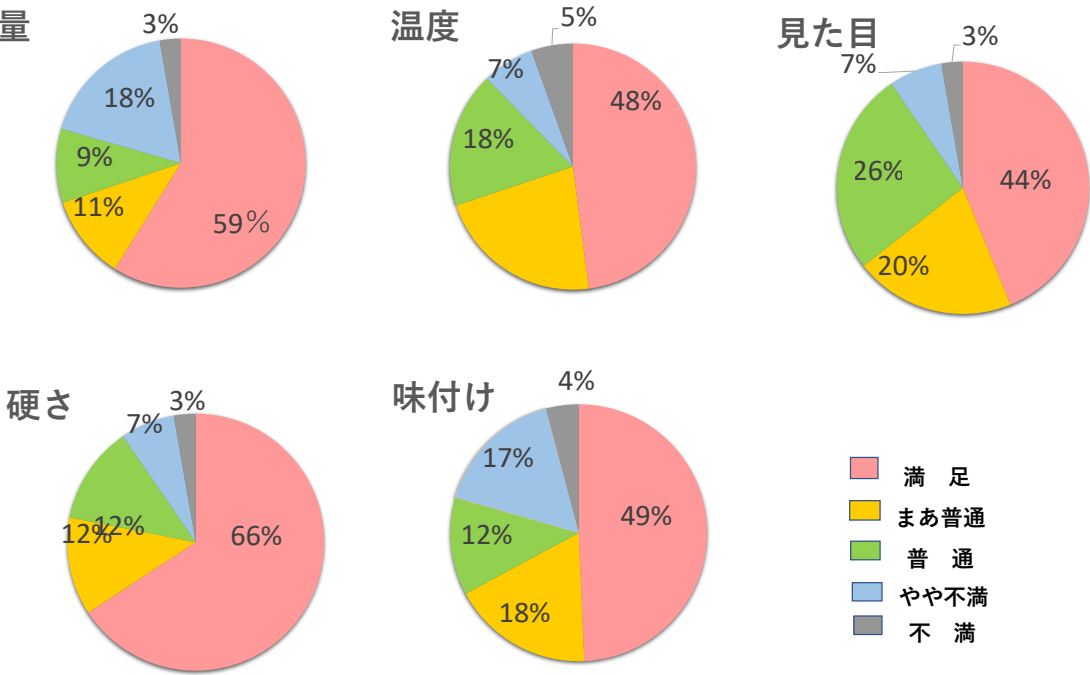
全部食べた 59人 残した 13人
残した理由・・・ 食欲がない 4人 体調が悪い 1人
量が多い 5人 味付けが苦手だった 1人
嫌いなものだった 1人 その他 1人

② お食事を5段階で答えてもらい点数にしてみました。

不満...0点 やや不満...5点 普通...10点 まあ満足...15点 満足...20点

項目	量	温度	見た目	硬さ	味付け
平均	15.3	15	14.8	17.1	14.6

100点満点中
平均 **73.5点** でした。
(前は75.9点)



献立に取り入れてほしい物

麺(うどん・ラーメン・にゅうめん) 刺身 サラダ (トマト・レタス) 明太子
袋入りの醤油 ステーキ 鰻 毎食フルーツ

ご意見・ご要望

米が美味しい ハンバーグが美味しい ハヤシライスが美味しい
味噌汁の具が少ない おかずがもう1品あると嬉しい

量 : 主食量が多い おかず・汁物が少ない
温度 : 汁物が冷たい

見た目 : 盛り付けに立体感がない 緑が少ない 薄味とわかる見た目

硬さ : 柔くて噛みごたえがない 硬いものがたまにある

味付け : 味が薄い(魚、和え物) 甘みが強い 物足りない 塩気がほしい
魚が臭い 全粥のちらし寿司が美味しくない



まとめ

主食については、前は炊きムラがあるなどの意見が多く挙がったが今回は米が美味しいとの意見が増えた。
副食については、前回同様味が薄い、冷たいなどの意見が多く挙がった。
薄味でも美味しく感じられる味付けの工夫を行い、病院での食事を教材として自宅でも実践可能な塩分制限の方法を提案する。
食事の提供温度に関しては厨房内での調理工程の見直しを行っていく。
いただいた意見を参考に委託給食会社と協議し患者様に食事を満足して頂けるよう努める。