

# 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：2024年10月21日～10月25日
- ☆実施対象者：入院患者 60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？

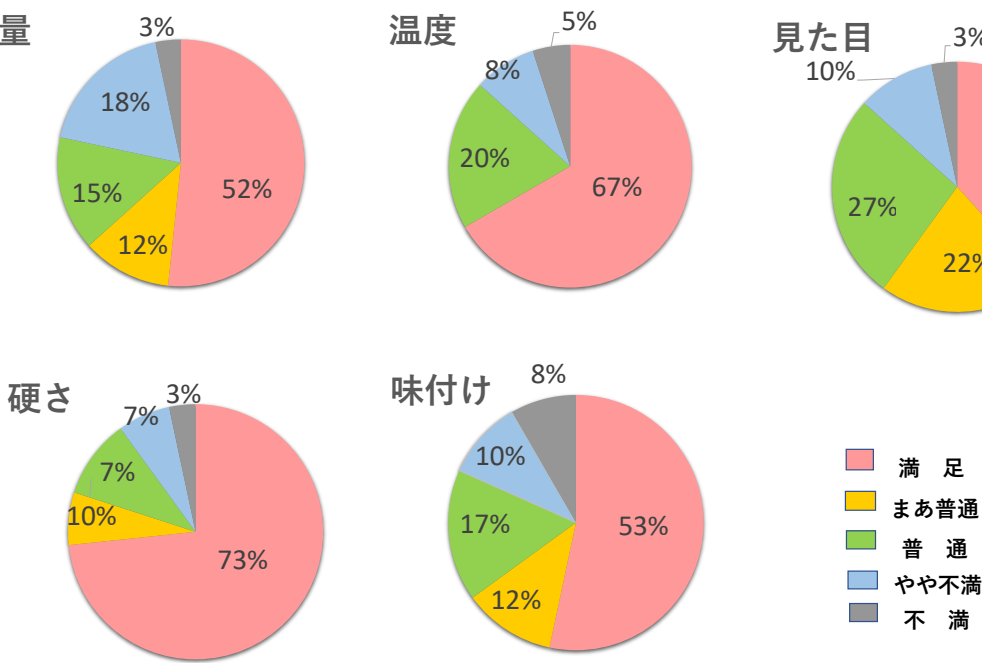
全部食べた 44人 残した 16人  
残した理由・・・ 食欲がない 5人 体調が悪い 1人  
量が多い 5人 味付けが苦手だった 3人  
嫌いなものだった 1人

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	14.5	15.8	14	17	14.6

100点満点中  
平均 **75.9点** でした。  
(前回は61.7点)



## 献立に取り入れてほしい物

牛肉 漬物 サラダ (トマト・レタス) カレー 卵料理 (茶碗蒸し)  
サンドイッチ 赤身の魚 オムライス ところてん

※今後、茶碗蒸しやオムライスは行事食にて提供予定 ところてんは夏に使用予定

## ご意見・ご要望

主食の炊きムラある うどんの味がおいしい 白和えがおいしい  
量 : 主食量が多い おかず・汁物が少ない  
温度 : 汁物・魚が冷たい  
見た目 : 彩りが悪い 付け合わせが噛んだ後みたい  
バナナの黒く傷んだ部分が出てくる  
硬さ : 主食軟らかめだが硬い 二炊が硬い 魚がパサついている  
葉物・野菜が硬い ブロッコリーが柔い  
味付け : 味が薄い(魚、和え物) 甘すぎる 物足りない 塩気がほしい  
大根や人参が臭い 魚が臭い 冷凍マンゴーが青臭くて食べれない



## まとめ

主食の硬さについて、硬いという意見が多数あった。二炊や粥への変更や主食の説明をしっかりと行い主食の選択を行う必要がある。また、浸漬時間の統一を行い、毎日同じ状態で炊き上げるよう調理員との連携が重要であると感じた。

副食については、味が薄いと感じている方が多かった。栄養管理上、提供塩分量を増やすことは厳しいが、酢や香辛料、出汁や塩分配分を調整することで満足度を上げることは可能である。

いただいたご意見をもとに給食委託会社と協議を行い、適切な温度で提供できるよう作業工程を見直し、硬さや味付けに関しては、加熱時間や調味料の改善を行っていく。また、現在提供している食材や献立の見直しを実施し、今後も患者さんの