

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：2026年1月5日～1月24日
- ☆実施対象者：入院患者 61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 47 名 残した 14 名
 残した理由・・・

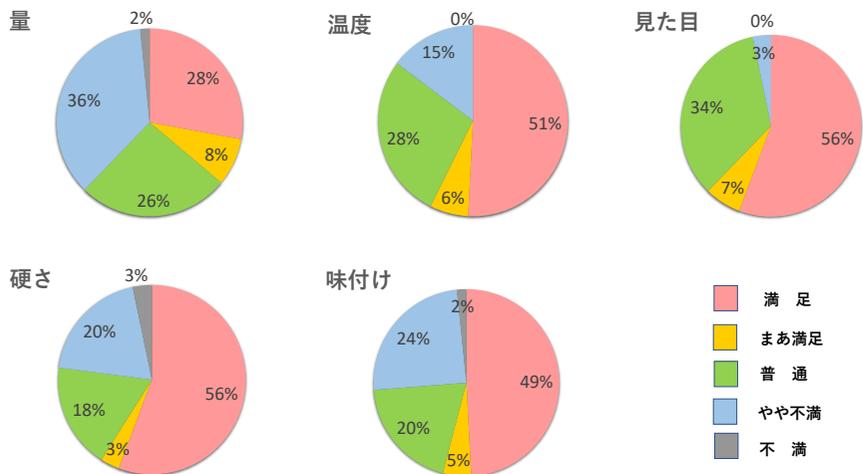
- ・体調が悪い 1 名
- ・味が苦手だった 1 名
- ・量が多い 2 名
- ・噛み切れなし 0 名
- ・嫌いな物だった 1 名
- ・その他 0 名
- ・食欲がない 7 名

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	11.2	14.7	15.7	14.4	13.5

100点満点中
 平均 **69.6点** でした。
 (前は73.5点)



献立に取り入れてほしい物

汁有りの麺、刺身、甘いもの、モンブラン、酢の物、白身魚以外の魚、生果物
 魚フライ エビフライ 揚げ物 ハンバーグ からあげ 漬物 (たくあん)
 カレー、グラタン、生サラダ

ご意見・ご要望

ハンバーグ、ミネストローネ、ごぼう鍋が美味しい 手作り感が合っている
 野菜が多くて良い 煮物の頻度が多い 肉料理が増えたら嬉しい

量：主食量が多い 汁物が3食でたら嬉しい

温度：汁物が冷たい 冷たいおかずが冷た過ぎる

見た目：色味が良い

硬さ：ご飯が固い 魚が固い(乾燥している) 蓮根硬い

味付け：味が薄い(特に魚) マヨネーズ嫌い



まとめ

今回アンケート結果点数は前回比較より3.9ポイント下がった。
 評価5項目のうち「量」以外は満足・まあ満足が半数を占めたが、量については満足・まあ満足が3割と課題が残る結果となった。患者様の病状に応じた食事量の提案と治療に必要な栄養量にご納得いただけるよう丁寧な説明を行う必要があると考える。
 ご意見・ご要望に関しては手作り感や野菜の多さ、見た目についてお褒めの言葉を頂いたが、主食と魚について固いとの意見や主菜の味付けが薄いというご指摘も頂いた。食材の固さについては調理方法と配膳までの保管方法を見直し、味付けについては取り入れてほしい料理を参考にし、塩分濃度と出汁や香辛料などの風味を活かして献立・食事の改善につなげていく。