

嗜好調査アンケート結果

☆実施日：2026年6月15日～19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

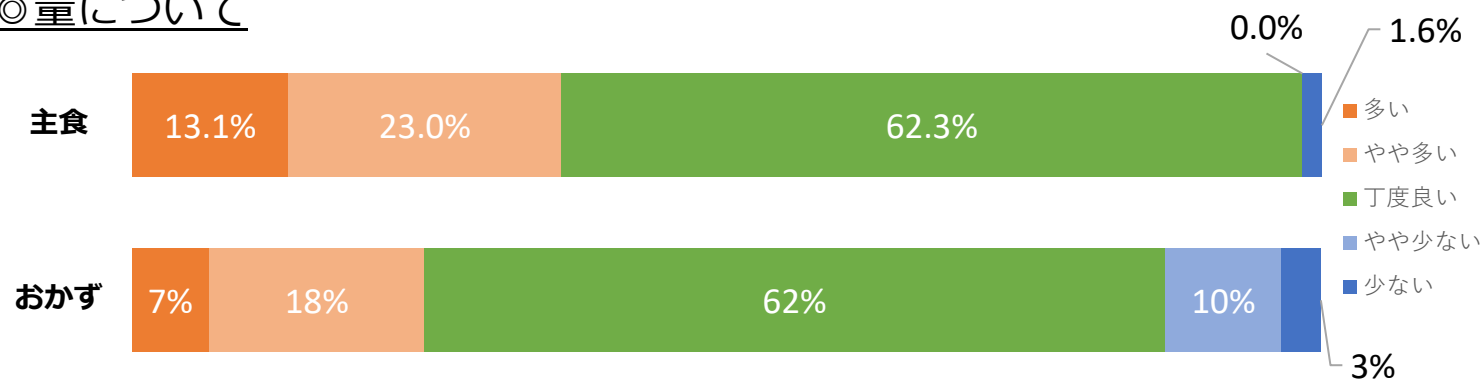
アンケートのご協力と皆様の声をお聞かせいただきありがとうございました。今後の食事サービスの参考にさせていただきます。

1) 食事の満足度（星5評価） 平均：星 **3.3** つ

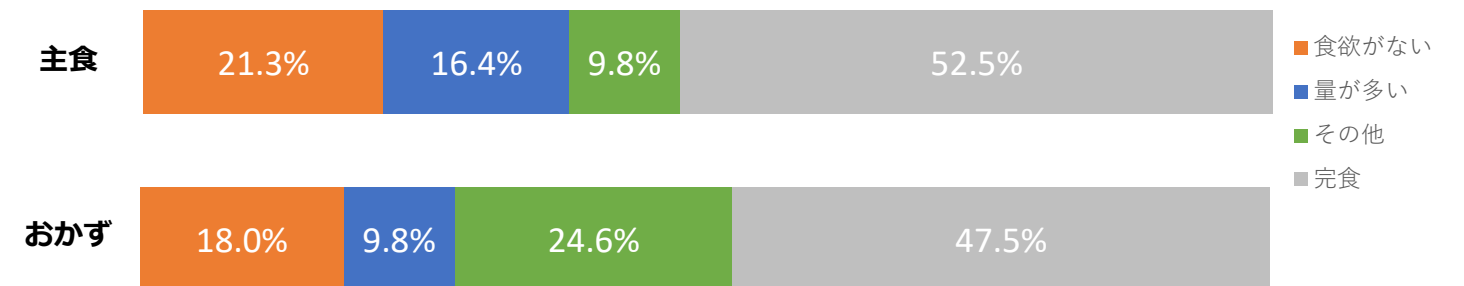


2) 食事の項目別評価

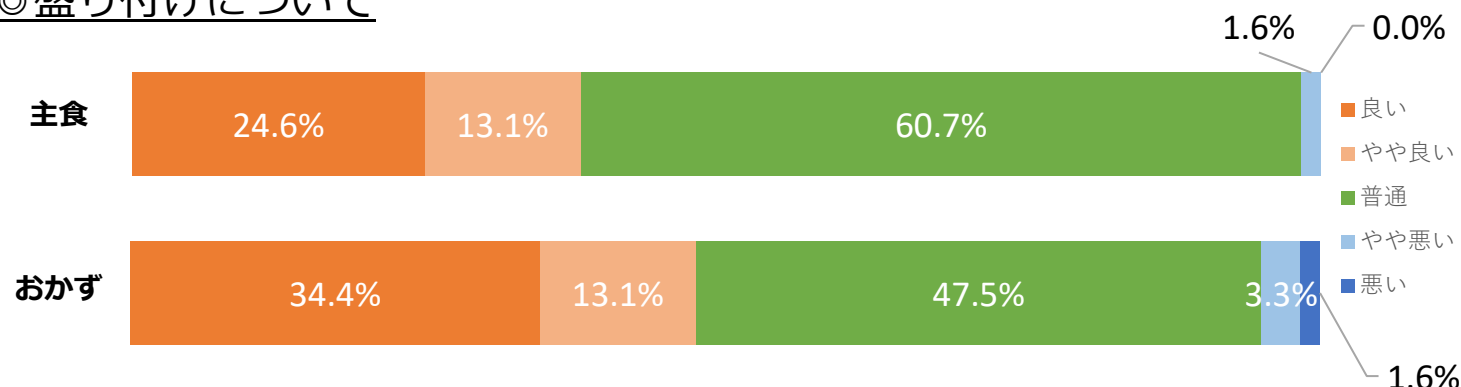
◎量について



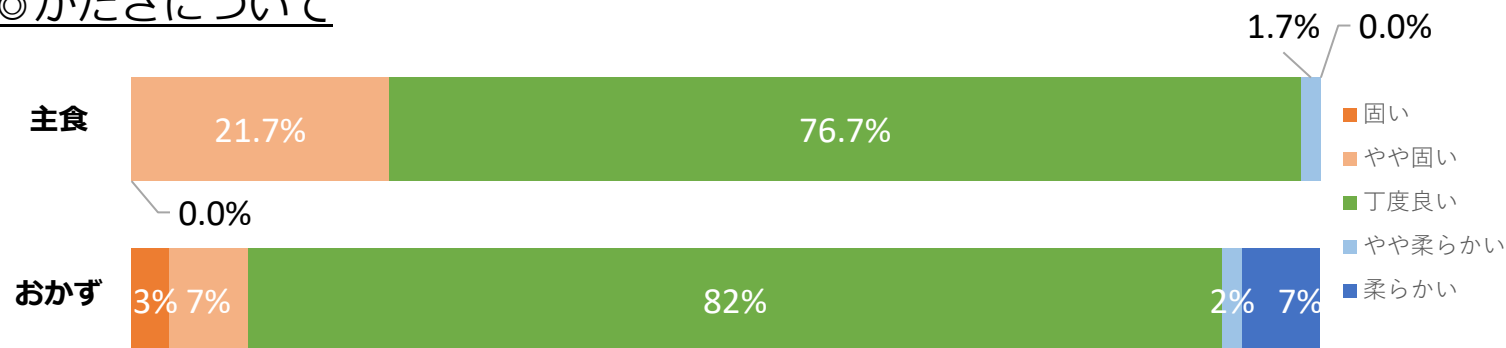
◎食べ残した理由



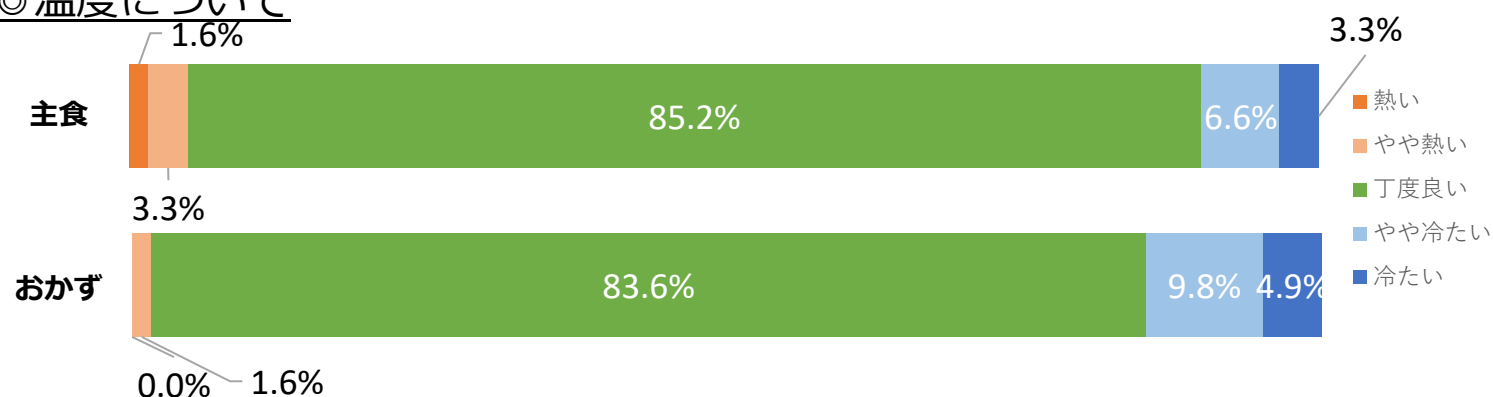
◎盛り付けについて



◎かたさについて



◎温度について



【その他内訳…甘い 薄い 冷たい 硬い 好き嫌い おいしくない 疲れる】

《ご意見・ご要望》

- ・魚おいしい ・相談して調整できるから良い ・味が薄い
- ・葉物が硬い（低残渣食） ・お粥いらない（2）
- ・軟飯が以前より軟らかい ・くず湯が以前より濃くなって飲みにくい
- ・朝の飲物を再開してほしい ・肉料理、混ぜご飯、トマト味、卵焼き、バナナを増やしてほしい
- ・ハンバーグ、つくね、スパゲティの麺が硬い ・ゼリーが多い（腎食）
- ・噛み切れない（刻み食） ・魚がパサパサ、葉物の繊維が残る（低残渣食）
- ・メニュー表がほしい ・汁物が半分しか入ってない ・硬すぎたり柔すぎたり極端
- ・品数を増やしてほしい ・ヨーグルトいらない、濃い、食べにくい
- ・質素な時がある ・豚角煮脂身多い ・デザートが分からない

《総評》

・全体の満足度と評価について

項目別評価では主食、おかずともに約60～80%の方から「丁度良い(味・量・かたさ等)」とのご回答と総合満足度では平均「星3.3つ」結果となり、ベースとなる調理においては一定の評価をいただくことができました。特に温度の評価が高く、適温での配膳が維持できていることが確認できました。

・これからの課題について

残食理由から味付けや多様な嗜好への対応、食感に関すること、食材管理に関するご指摘をいただき、今後の課題とするべきことが見つかりました。個々の病態や咀嚼・嚥下機能に配慮しながらも出汁や調味の工夫でメリハリのある味付けを目指していくこと、食材の品質管理を見直すことで入院生活における食事の楽しみや治療を支えるための工夫をしていきたいと思います。