

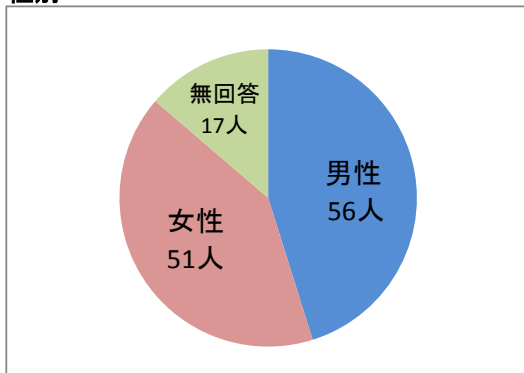
嗜好調査結果報告書

令和3年12月17日

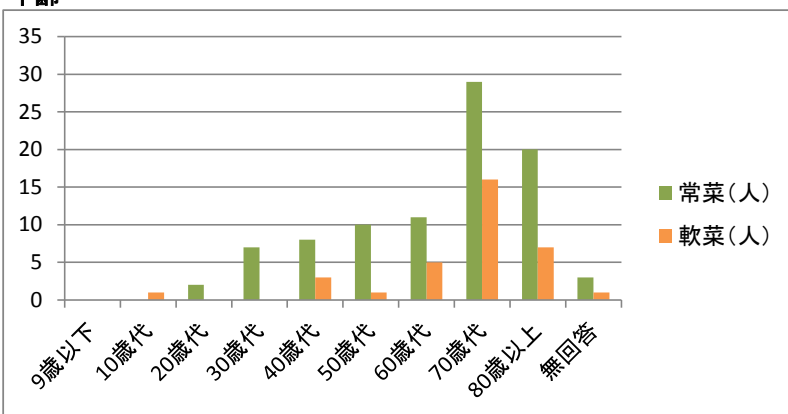
お食事に対する患者さんのご意見・ご要望をできる限り反映させるため嗜好調査を実施致しました。
今回の調査は令和3年11月に実施したもので、味付けや献立について、ミキサー食・ゼリー食・流動食・
検査食・開始食・離乳食・特殊食・時間外食以外を喫食している患者さん298人(常菜213人・軟菜85人)に
アンケート方式で調査させて頂きました。
124人(常菜90人・軟菜34人)の方に回答して頂くことが出来ましたので、結果をご報告致します。

回収率: 常菜42.3%、軟菜40%

性別

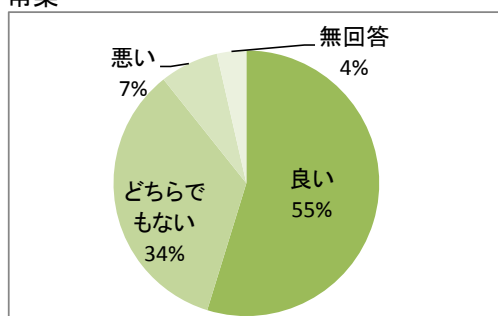


年齢

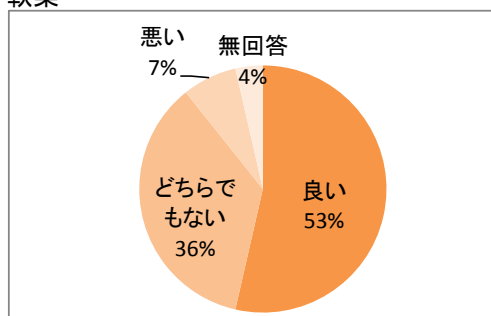


1. 病院の食事全体について

常菜

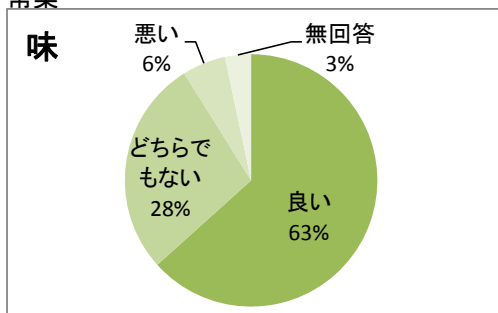


軟菜

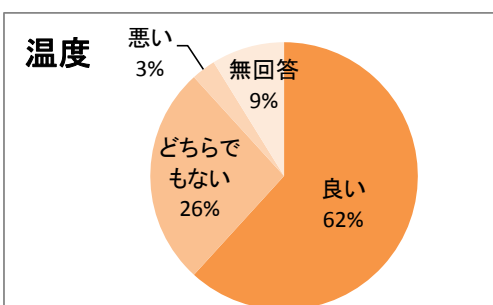
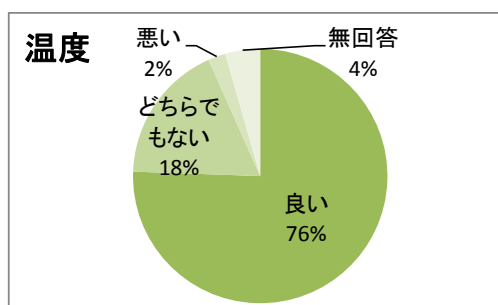
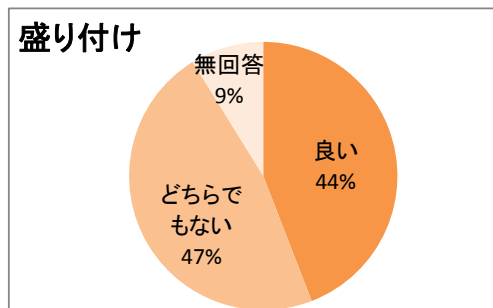
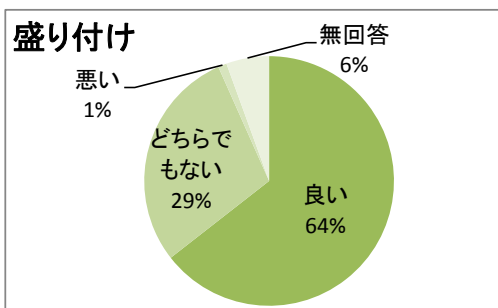
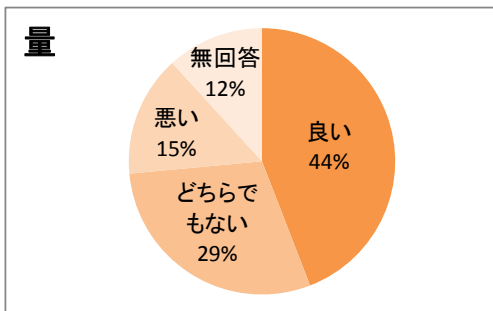
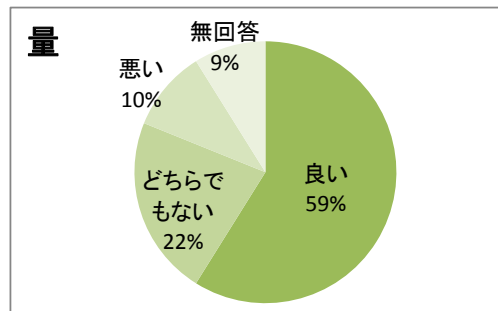
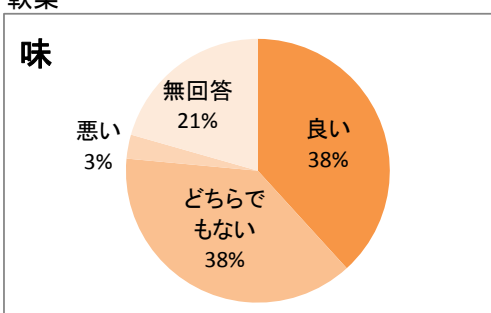


2. 主食(ごはん・粥・パン)について

常菜

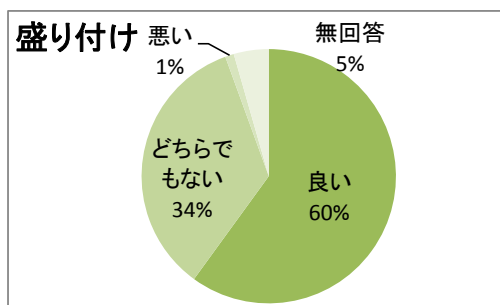
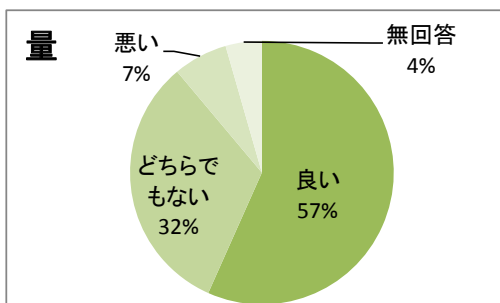
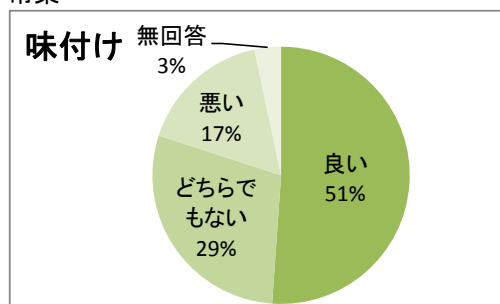


軟菜

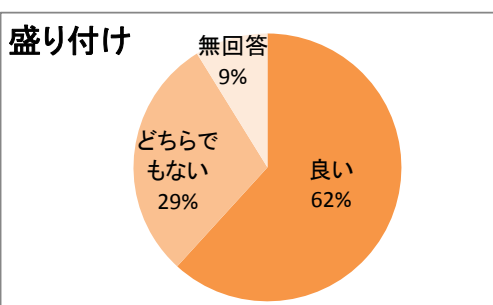
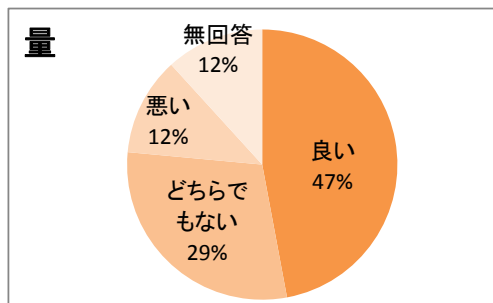
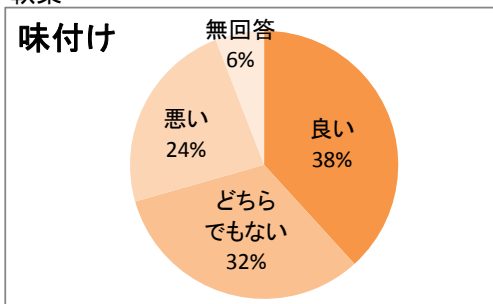


3. 副食(おかず)について

常菜

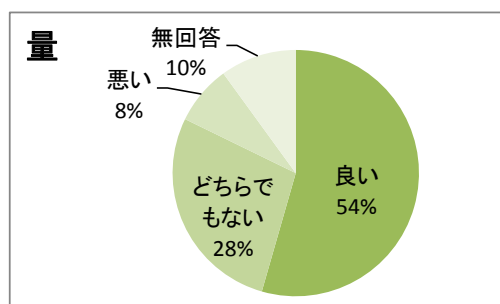
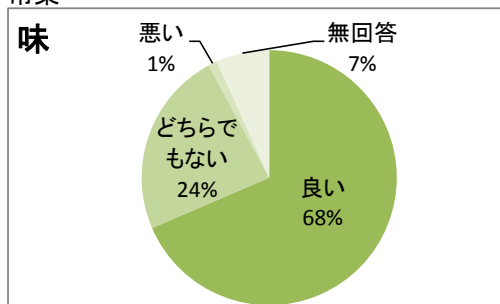


軟菜

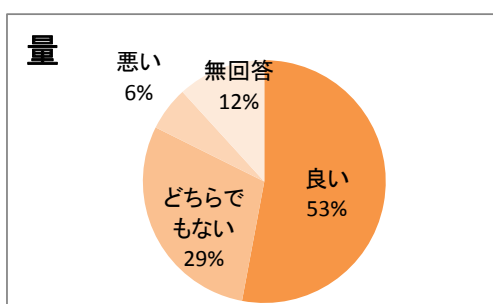
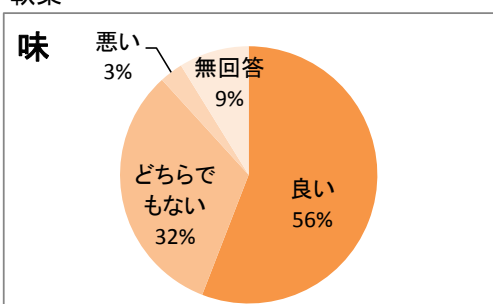


4. 果物・デザートについて

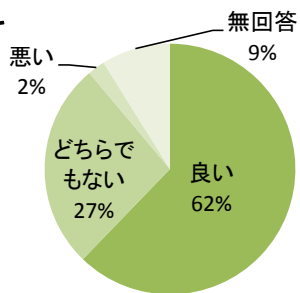
常菜



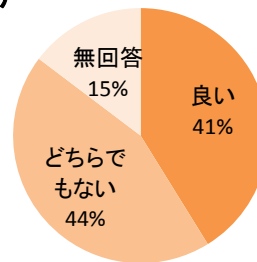
軟菜



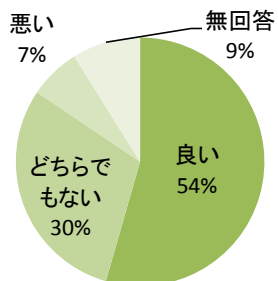
盛り付け



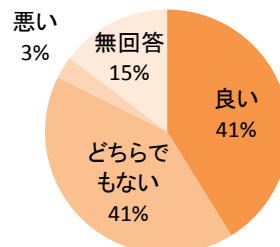
盛り付け



種類



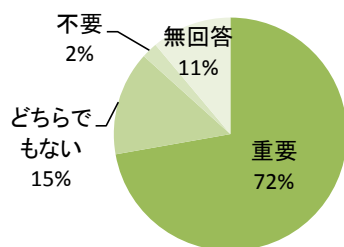
種類



5. 病院の食事に望むものについて

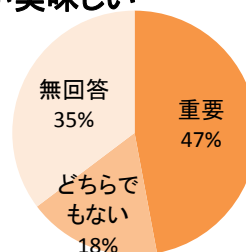
常菜

味付けが美味しい

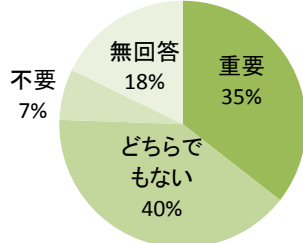


軟菜

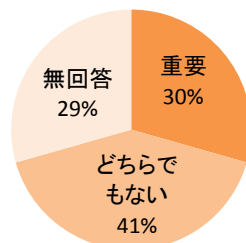
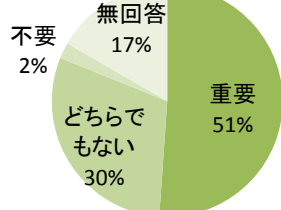
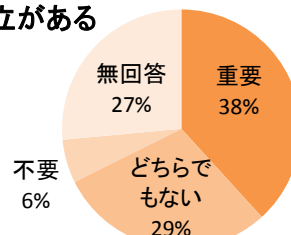
味付けが美味しい



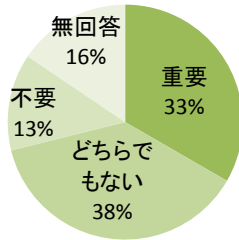
盛り付けがきれい



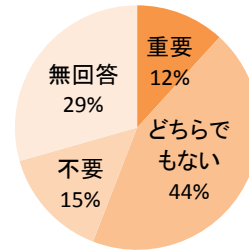
盛り付けがきれい

季節や行事にあった
献立がある季節や行事にあった
献立がある

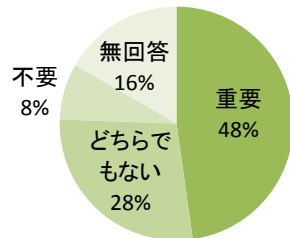
ボリューム感がある



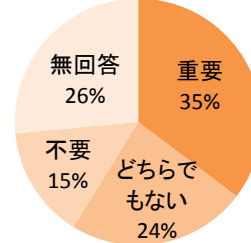
ボリューム感がある



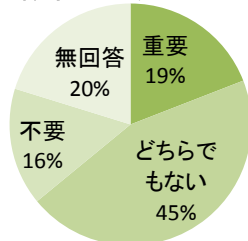
献立を選ぶことができる



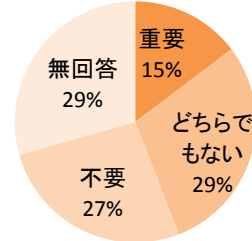
献立を選ぶことができる



栄養士の訪問がある



栄養士の訪室がある



6. 病院の食事についてのご意見・ご感想

◆印象に残った料理

- ・カレーライス
- ・酢豚
- ・八宝菜
- ・茄子の南蛮漬け
- ・魚料理
- ・かぼちゃサラダ
- ・飛竜頭
- ・炊き込みご飯
- ・豆腐ハンバーグ
- ・ピーマンの肉詰め
- ・南瓜

など

◆食欲がないときは、どのような食事が食べやすいですか

- ・お粥
- ・汁物
- ・麺類
- ・カレー
- ・お茶漬け
- ・果物

など

◆その他、ご意見、ご要望など

- ・汁物を出してほしい。
- ・オレンジに切り込みを入れてほしい。
- ・デザートにプリンやゼリーをつけてほしい。
- ・魚の臭みが気になる。
- ・バナナが硬い、青い。
- ・メニューによって味付けにバラつきがある。
- ・おにぎりにのりを巻いてほしい。

など

◆ご感想

- ・美味しいお食事いつもありがとうございます。
感謝して頂いております。
- ・勉強になります。
- ・いつもご苦労さまです。ありがとうございます。
- ・毎回美味しいです。お世話になりました。
- ・レパートリー豊かでいつも美味しく頂いています。

など

まとめ

今回は常菜・軟菜に分けて嗜好調査を実施しましたが、常菜・軟菜共に病院の食事全体について同様の意見が多く見られました。

病院の食事全体について回収率約42%のうち、約過半数の方に良いとご回答頂いていますが、7%の方は悪いと感じておられました。

主食に関しては常菜は過半数、軟菜は約4割の方に良いとご回答頂いています。軟菜を食べられている方は粥や軟飯を選択していることが多く、粥や軟飯は米飯に比較すると米の甘みが少なくなってしまうことや炊きムラが多くあるため、常菜に比べて良いという意見が少なかったと考えられます。副食についての意見の中では、汁物の提供頻度が少ない・和え物の味付けが薄い・魚の臭いが気になるなどの意見をいただきました。

汁物の提供頻度に関しては病院の食事は、塩分制限の必要がない方は1日7.5g未満、制限の必要な方は1日6g未満の食事となっており食塩の多く含まれる汁物は提供に制限があるため、提供頻度が少ないと感じた方が多くなったと考えられます。

和え物の味付けが薄いという意見に関しては1食の中で味の濃淡を付けているため、副菜の味付けが薄いと感じた方が多くなったと考えられます。

魚の臭いに関しては、魚の処理方法や調理工程を再度確認し、改善に努めていきたいと考えております。

病院の食事に望むものに関しては、味付け・季節感のある献立・献立を選ぶことができる食事がとくに重要と感じておられる方が多いことがわかりました。季節感を感じていただけるような行事食の提供や旬の食材を使用した献立、セレクト食の充実などを検討して参ります。

今回の嗜好調査の結果をもとに、より満足していただける病院食づくりに努めて参ります。

ご協力ありがとうございました。

済生会中津病院 栄養部