

# 嗜好調査（食事アンケート）結果

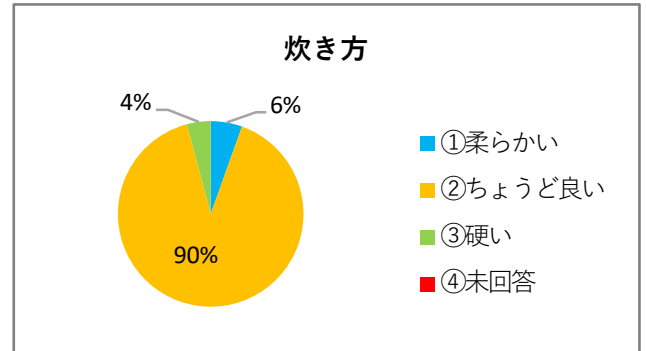
【アンケート実施期間】 令和5年8月1日～10月15日

【聞き取り患者数】 73名 / 106名

## 1、主食について

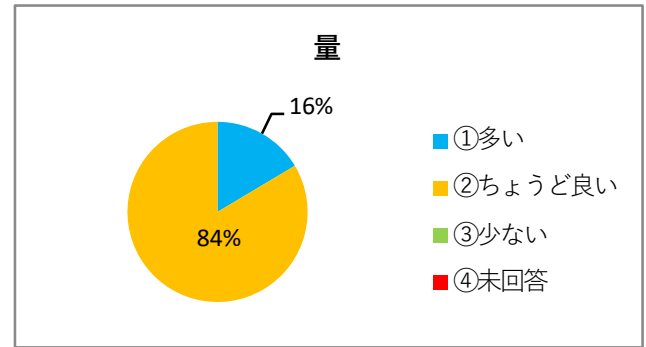
### a.炊き方について

	(人数)	2F	3F	4F
①柔らかい	4	1	1	2
②ちょうど良い	66	22	23	21
③硬い	3	0	2	1
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



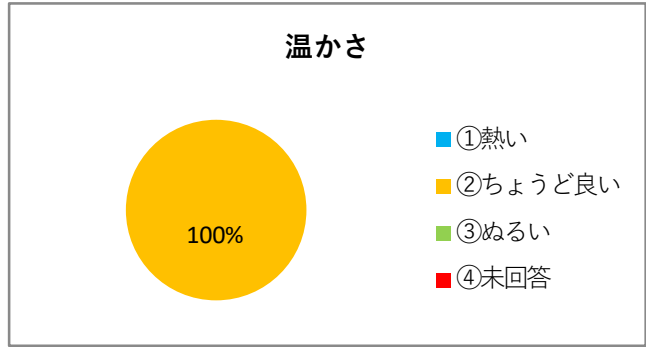
### b.量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	12	2	3	7
②ちょうど良い	61	21	23	17
③少ない	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



### c.温かさについて

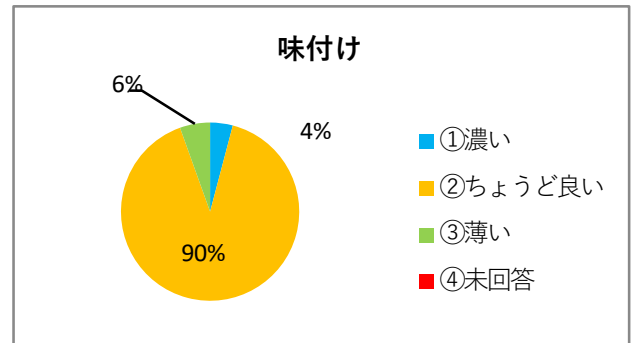
	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	0	0	0	0
②ちょうど良い	73	23	26	24
③ぬるい	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



## 2、主菜について

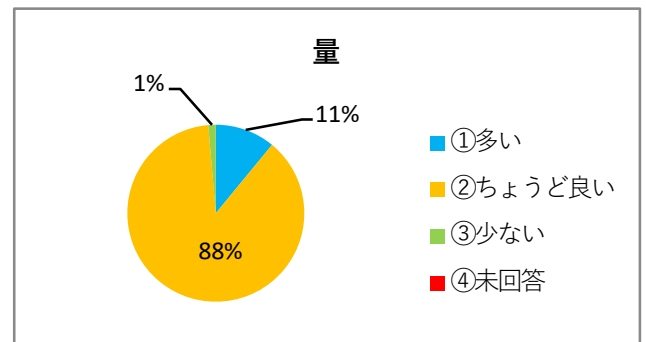
### a. 味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①濃い	3	3	0	0
②ちょうど良い	66	19	25	22
③薄い	4	1	1	2
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



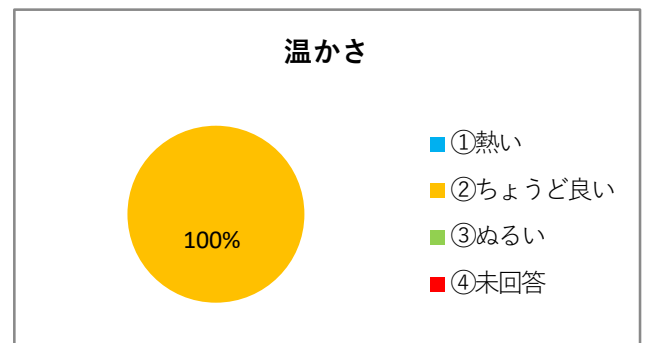
### b. 量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	8	3	3	2
②ちょうど良い	64	20	23	21
③少ない	1	0	0	1
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



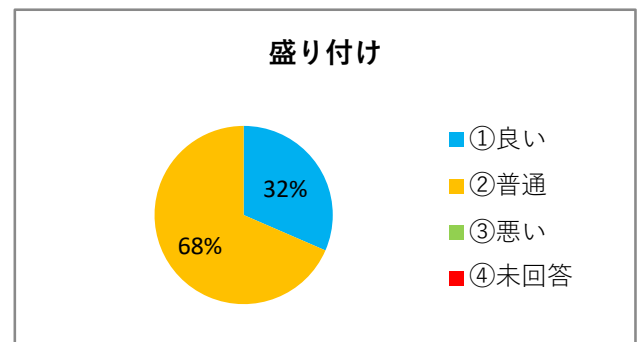
### c. 温かさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	0	0	0	0
②ちょうど良い	73	23	26	24
③ぬるい	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



### d. 盛り付けについて

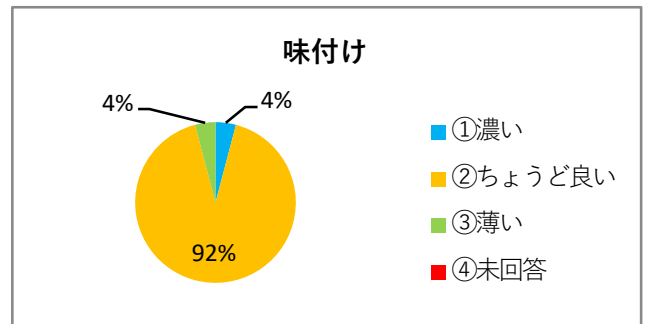
	(人数)	2F	3F	4F
①良い	23	8	14	1
②普通	50	15	12	23
③悪い	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



### 3、副菜について

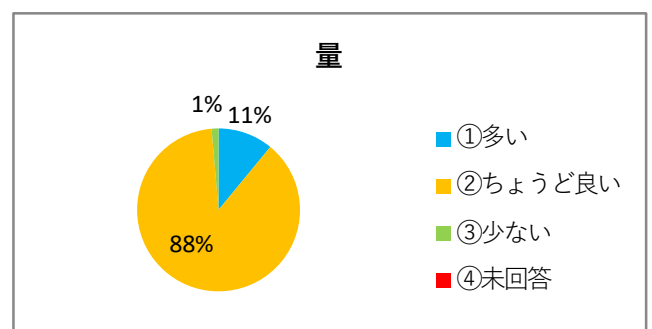
#### a. 味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①濃い	3	3	0	0
②ちょうど良い	67	19	26	22
③薄い	3	1	0	2
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



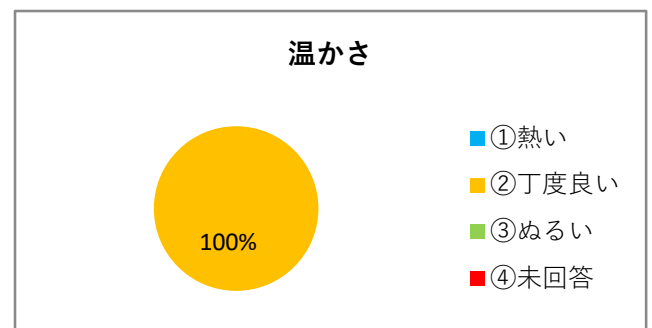
#### b. 量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	8	3	2	3
②ちょうど良い	64	20	24	20
③少ない	1	0	0	1
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



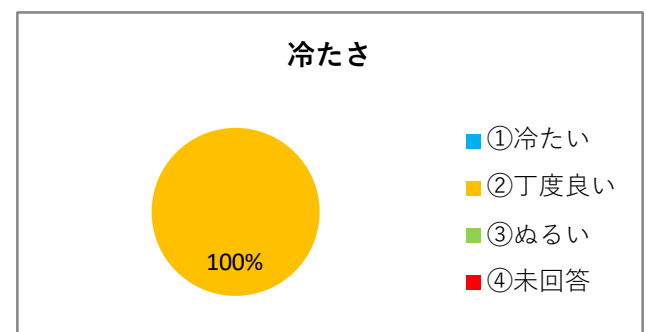
#### c. 温かさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	0	0	0	0
②丁度良い	73	23	26	24
③ぬるい	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



#### d. 冷たさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①冷たい	0	0	0	0
②丁度良い	73	23	26	24
③ぬるい	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24

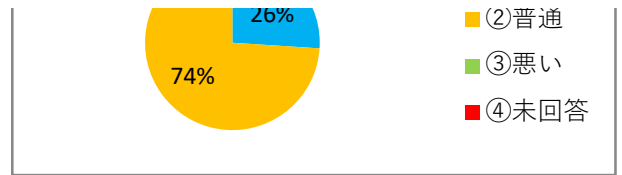


#### e. 盛り付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①良い	19	6	13	0
②普通	54	17	13	24



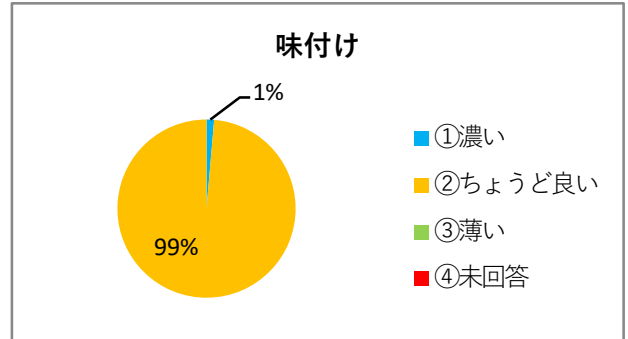
③悪い	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



#### 4、汁について

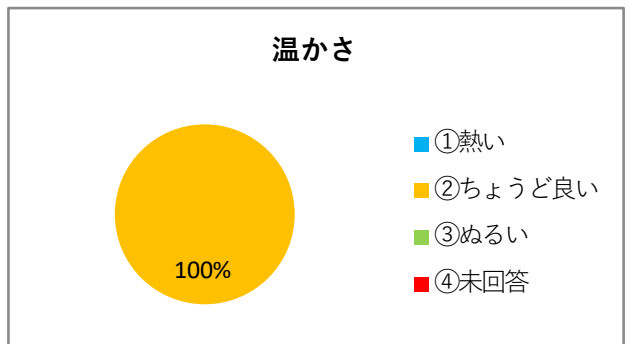
##### a. 味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①濃い	1	1	0	0
②ちょうど良い	72	22	26	24
③薄い	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



##### b. 温かさについて

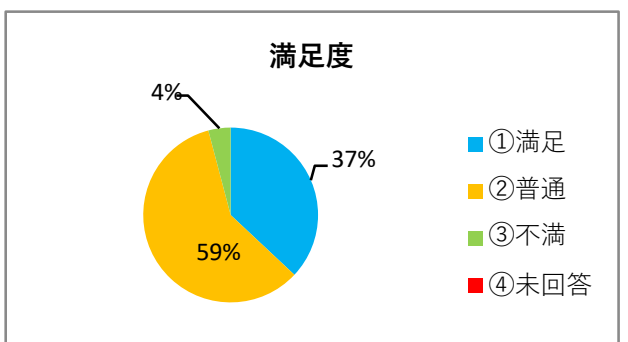
	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	0	0	0	0
②ちょうど良い	73	23	26	24
③ぬるい	0	0	0	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



#### 5、デザートについて

##### a. 満足度について

	(人数)	2F	3F	4F
①満足	27	12	12	3
②普通	43	9	13	21
③不満	3	2	1	0
④未回答	0	0	0	0
計	73	23	26	24



## 6、行事食について

### ①印象に残っている行事食は何ですか。

- ・みんなの日曜日
- ・郷土料理
- ・うなぎ
- ・果物
- ・巻きずし(自宅で作っていたのを思い出した、綺麗だった) 2
- ・麺類

### ②麺類で食べたいものはありますか？

- ・温かい麺
- ・さっぱりした麺
- ・汁なし麺(麺に味が付いている物)
- ・汁がかかっている麺
- ・ひやむぎ
- ・うどん

### ③その他の要望

- ・麺があまり好きではない
- ・きざみの形態だが、麺が食べたい
- ・クリミール,Arg美味しい
- ・味噌汁が美味しい
- ・味ご飯が食べたい
- ・歯がないから色々なデザートが食べれない(アンケートで不満と答えた方)
- ・ご飯少な目でおかずをたくさん食べたい
- ・全粥の重湯が多い
- ・おにぎりの塩味が一部に集中している時がある
- ・メニューの種類を増やしてほしい
- ・P食のデザートが同じようなものが多くて飽きる

### ●食べたい料理(複数回答可)

- ・さばの味噌汁
- ・ゼリー(内服時に使用したい)
- ・石狩鍋
- ・酢の物
- ・マヨ和え
- ・味の濃いもの
- ・えび天、天ぷら 2
- ・納豆
- ・パン
- ・茶碗蒸し
- ・果物 2
- ・甘いもの 2
- ・鶏肉
- ・かき揚げ
- ・煮つけ
- ・刺身
- ・カツ
- ・寿司

### ●食べたくない料理(複数回答可)

- ・菜物(和え物) 自宅でも食べていなかったため
- ・大きいオクラ
- ・うなぎ
- ・肉 2
- ・魚
- ・硬いご飯
- ・鶏肉
- ・卵
- ・大根
- ・ほうれん草
- ・ささげ
- ・ナス(スポンジみたいで嫌)

## 7、総評

今回の嗜好調査では、73名の患者様に意見を聞くことができた。

### 【主食】

炊き方については、前回調査時(R5.3)柔らかい3%であったが、今回6%という結果になった。硬いは前回調査時5%、今回4%であった。90%が丁度いいと回答した。主食量については前回多いが20%であったが、今回16%となった。前回同様、エネルギー量の調整に栄養補助食品を積極的に活用できたためと考えられる。今後も引き続き、聞き取り・食事量の検討を行う。

### 【副食】

主菜・副菜ともに、85%以上の患者様がちょうど良いと回答した。(温度・味付け・量)患者様の嗜好も考慮し、引き続き献立の工夫に努めていく。

### 【汁物】

味付けについては、99%の患者様が丁度良いと回答した。温かさについては、全患者様が丁度良いと回答した。

### 【デザート】

デザートの満足度については、満足が59%、普通が37%であった。不満と回答された方は義歯がなくて色々なデザートが食べられないからというのが理由であった。

上記は日常的に提供している食事内容に関する項目であるが主食・副食・汁物に関しては、早急に改善すべき点はなかった。今後も、満足度を維持・向上出来るよう、給食運営を行っていく。デザートに関しては、義歯のない方々に提供できるカップデザートの種類を増やすなど、委託会社と相談しながら対応していきたい。

### 【食べたい料理・食べたくない料理について】

食べたい料理では、天ぷらやかき揚げ、果物、甘いものという意見が挙げられていた。前回の嗜好調査以降、天ぷらを提供する機会が少なかったためと考えられる。石狩鍋や茶碗蒸しなども好評であったため、継続して提供していく。その他には、お寿司や刺身、パンなどが挙げられた。日頃の献立に組み込んでいけそうなものは委託会社と相談しながら対応していきたい。

### 【行事食・その他の要望について】

行事食について9月12日に実施した秋祭りだが、巻きずしの実演・提供ともに好評であった。「自宅で作っていたのを思い出した」、「綺麗だった」などの意見が挙げられており、今後も継続して開催できるよう、取り組んでいきたい。その他の要望では、麺類の提供回数が増えて嬉しいなどの意見も挙がっていた。しかし、麺の回数を増やしたことで味ご飯の提供回数が減り、味ご飯をもっと食べたいとの意見も挙げられていた。今後、味ご飯の提供頻度についても検討していきたい。

また、「おにぎりの塩味が一部に集中している時がある」「P食のデザートがいつも同じで飽きる」「メニューの種類が少ない」など日常的な献立に対しての意見も多数見られたため、改善に向けて委託会社と相談しながら進めていきたい。

今後も引き続き、日本の行事に合わせた行事食の提供や、委託会社考案の企業コラボメニュー、郷土料理なども検討し献立に組み込んでいきたい。

令和5年11月2日

診療補助部 栄養科