

# 嗜好調査（食事アンケート）結果

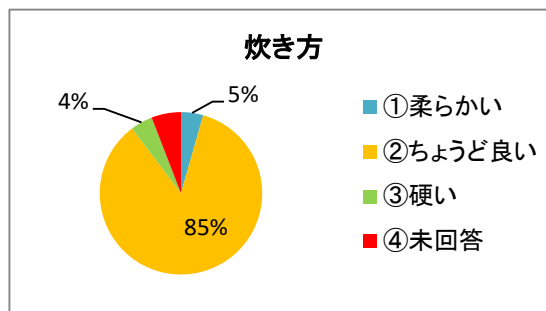
【アンケート実施期間】 令和4年7月11日～8月10日

【聞き取り患者数】 68名

## 1、主食について

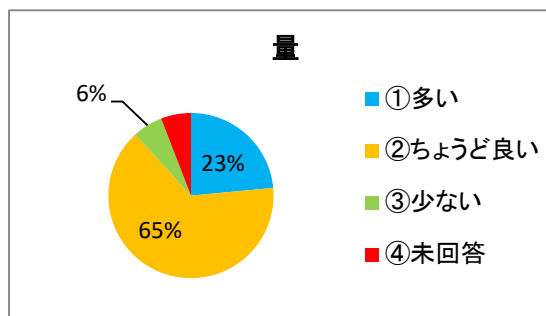
### a.炊き方について

	(人数)	2F	3F	4F
①柔らかい	3	0	3	0
②ちょうど良い	58	20	11	27
③硬い	3	3	0	0
④未回答	4	4	0	0
計	68	27	14	27



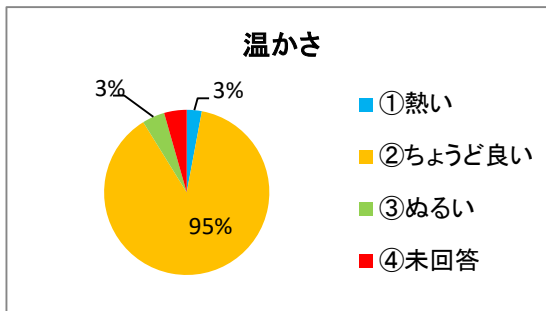
### b.量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	16	7	4	5
②ちょうど良い	44	15	10	19
③少ない	4	1	0	3
④未回答	4	4	0	0
計	68	27	14	27



### c.温かさについて

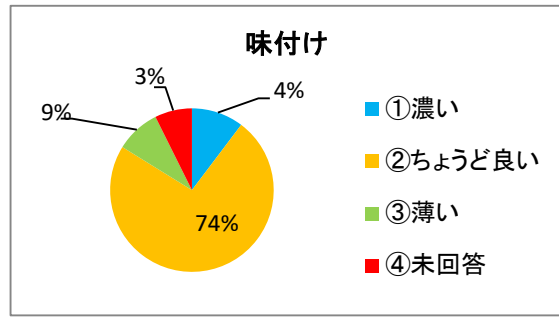
	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	2	1	1	0
②ちょうど良い	60	22	13	25
③ぬるい	3	1	0	2
④未回答	3	3	0	0
計	68	27	14	27



## 2、主菜について

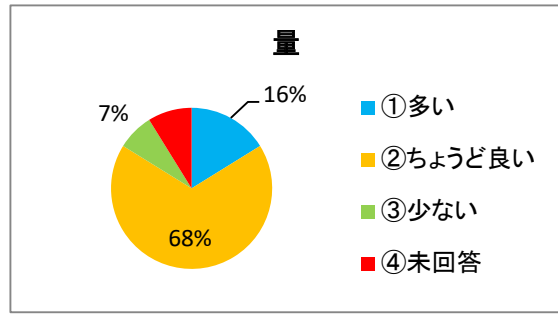
a.味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①濃い	7	5	0	2
②ちょうど良い	50	14	13	23
③薄い	6	3	1	2
④未回答	5	5	0	0
計	68	27	14	27



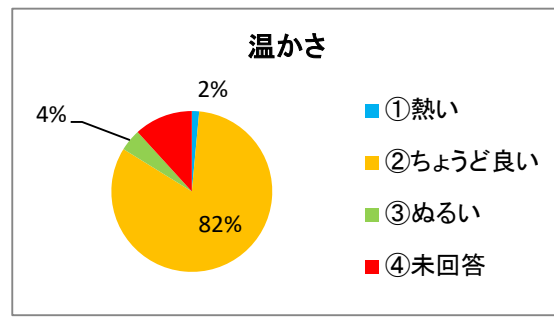
b.量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	11	4	3	4
②ちょうど良い	46	18	10	18
③少ない	5	1	1	3
④未回答	6	4	0	2
計	68	27	14	27



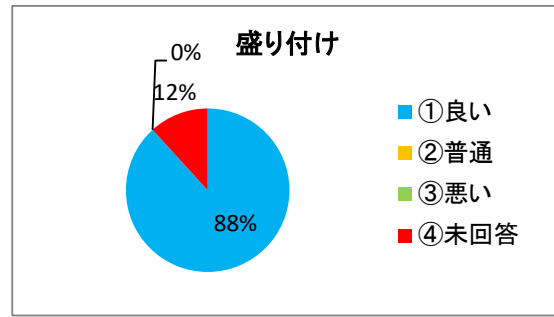
c.温かさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	1	1	0	0
②ちょうど良い	56	20	12	24
③ぬるい	3	1	1	1
④未回答	8	5	1	2
計	68	27	14	27



d.盛り付けについて

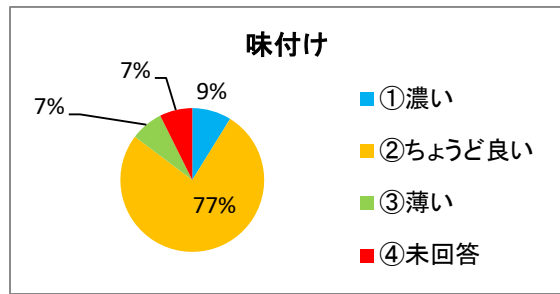
	(人数)	2F	3F	4F
①良い	60	22	13	25
②普通	0	0	0	0
③悪い	0	0	0	0
④未回答	8	5	1	2
計	68	27	14	27



3. 副菜について

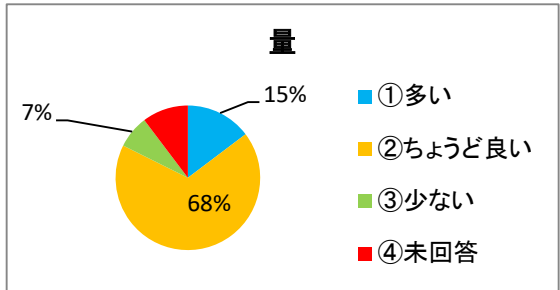
a.味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
①濃い	6	5	0	1
②ちょうど良い	52	14	14	24
③薄い	5	3	0	2
④未回答	5	5	0	0
計	68	27	14	27



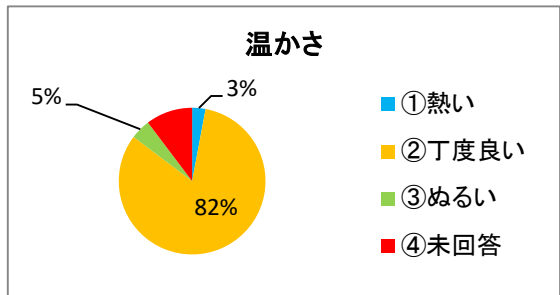
b.量について

	(人数)	2F	3F	4F
①多い	10	4	2	4
②ちょうど良い	46	17	11	18
③少ない	5	1	1	3
④未回答	7	5	0	2
計	68	27	14	27



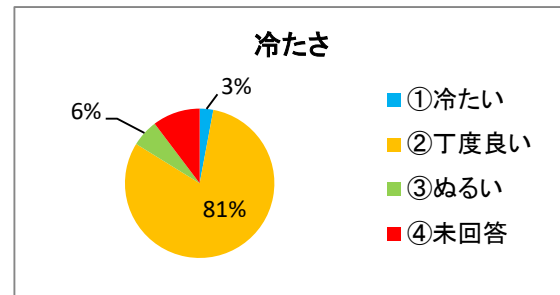
c.温かさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	2	2	0	0
②丁度良い	56	20	12	24
③ぬるい	3	1	1	1
④未回答	7	4	1	2
計	68	27	14	27



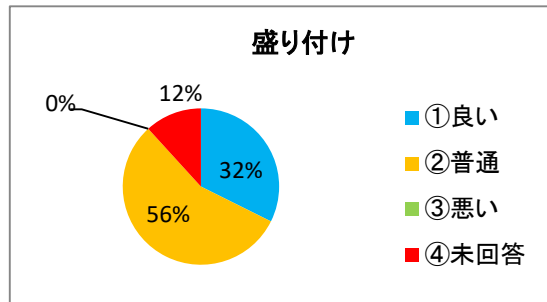
d.冷たさについて

	(人数)	2F	3F	4F
①冷たい	2	2	0	0
②丁度良い	55	20	11	24
③ぬるい	4	1	2	1
④未回答	7	4	1	2
計	68	27	14	27



e.盛り付けについて

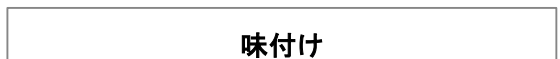
	(人数)	2F	3F	4F
①良い	22	13	3	6
②普通	38	9	10	19
③悪い	0	0	0	0
④未回答	8	5	1	2
計	68	27	14	27



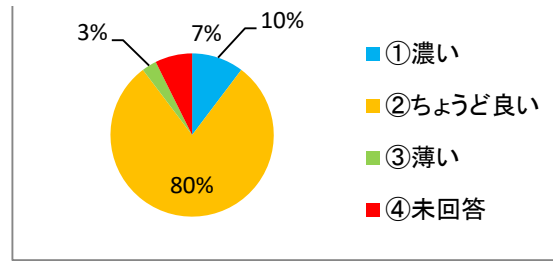
4.汁について

a.味付けについて

	(人数)	2F	3F	4F
--	------	----	----	----

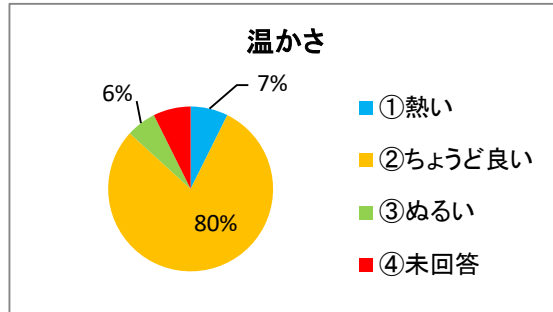


①濃い	7	5	1	1
②ちょうど良い	54	15	13	26
③薄い	2	2	0	0
④未回答	5	5	0	0
計	68	27	14	27



### b.温かさについて

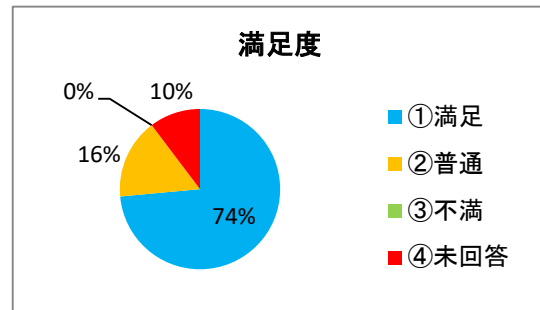
	(人数)	2F	3F	4F
①熱い	5	1	4	0
②ちょうど良い	54	22	9	23
③ぬるい	4	2	0	2
④未回答	5	2	1	2
計	68	27	14	27



## 5、デザートについて

### a.満足度について

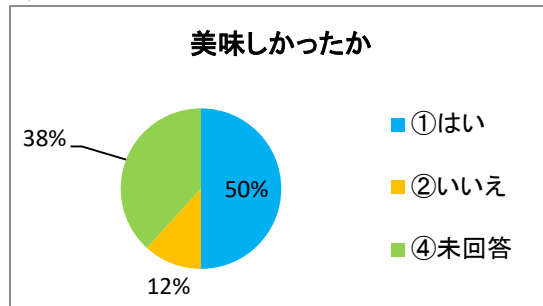
	(人数)	2F	3F	4F
①満足	50	17	10	23
②普通	11	6	3	2
③不満	0	0	0	0
④未回答	7	4	1	2
計	68	27	14	27



## 6、みんなの日曜日について

### ①ココ壱番屋のカレー、吉野家の親子丼は美味しかったですか？

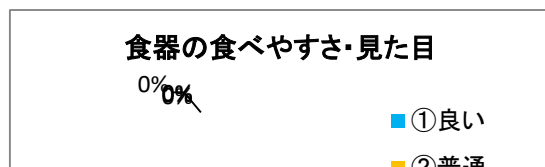
	(人数)	2F	3F	4F
①はい	34	10	10	14
②いいえ	8	3	1	4
④未回答	26	14	3	9
計	68	27	14	27



- ・味が薄い
- ・ディスプレイが嫌だった
- ・カレーの刺激が好きではない

### ②食べたいご当地メニューはありますか？

	(人数)	2F	3F	4F
①良い	0	0	0	0
②普通	0	0	0	0
③悪い	0	0	0	0



④未回答	0	0	0	0
計	0	0	0	0

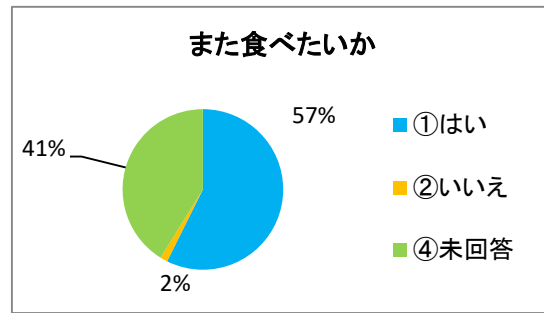
※下記参照

- ② 普通
- ③ 悪い
- ④ 未回答

③季節のフルーツ(桃・スイカ)は美味しかったですか？

	(人数)	2F	3F	4F
①はい	39	10	11	18
②いいえ	1	1	0	0
④未回答	28	16	3	9
計	68	27	14	27

- ・甘かった
- ・みずみずしくて美味しかった
- ・良い果物を食べれて嬉しかった
- ・(スイカ)いっぱい食べれて良かった
- ・食べ応えがあった



## 7、食べたい料理について

刺身	4	パン	ジンギスカン	3
寿司	5	チキンカツ	三平汁	2
塩辛いもの		うどん	味噌カツ	
ほうとう		魚卵(たらこ)	ソーキそば	
ちゃんちゃん焼き		いなりずし	スープカレー	
ハムカツ		焼き魚	ホタテ	
ちらし寿司	2	肉	鮮度の良い魚	
しいたけ		茶碗蒸し	お肉料理	
甘いもの		おにぎり	巻きずし	
ケーキ		あんこ	饅頭	

## 8、食べたくない料理

カレー		硬い豚バラ肉
野菜	2	きのこ類
・ブロッコリー	2	硬い料理
・いんげん		魚料理
・にんじん		
・ニラ		
・エンドウ豆		
緑色の野菜		

## 9、総評

今回の嗜好調査では、68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(R4.1)柔らかい3%であったが、今回5%という結果になった。

硬い3%から4%へ、85%が丁度いいと回答した。

主食量については前回多いが17%であったが、今回23%となった。コロナの関係でミールラウンドの機会が少なくなったため、聞き取りが及ばずこのような結果になったと考えられる。

各病棟の状況を見て引き続き、聞き取り・食事量の検討を行う。

#### 【副食】

主菜・副菜ともに、60%以上の患者様がちょうど良いと回答した。(温度・味付け)

15~16%の患者様が多いと回答した。

今後も改善点を考察し、食事内容の改善を行っていく。

#### 【汁物】

味付けについては、80%がちょうど良いと回答した。

温かさについても、80%がちょうど良いと回答した。

#### 【デザート】

デザートの満足度については、満足が74%、普通が16%であった。

不満があると回答した人はいなかった。しかし、中にはいつも同じようなデザートだと仰っている患者様もいた。

#### 【みんなの日曜日について】

令和3年度から開始したみんなの日曜日(企業とコラボし、外食を提供する)であるが、今回は食べ馴染みのあるカレーと親子丼というメニューであったため、好評だった。

また実施してほしいと100%が回答した。委託会社主催の献立であるため、企業の選択などは当院では出来ないが献立については提供を続けていきたい。企業の選択などは当院では出来ないが

#### 【食べたい料理・食べたくない料理について】

令和3年度から提供を開始した汁なし麺は好評であり、麺のバリエーションも増え、好評を得ている。

中には汁が無いことで麺がすすりにくかったり、スパゲティーなどは食べ馴染みがないなどの意見がある。麺に汁が無いことに対しては、必ず汁物を提供するようにして、改善を図っている。提供する麺の種類については、患者層や聞き取り結果を考慮し、改善を図っていききたい。

山菜類を食べたいという意見が、3月頃から聞かれるようになったため、現在、献立に組み込むようにし、対応している。

令和4年8月29日

診療補助部 栄養科