嗜好調査結果報告

●**調査目的**：患者の嗜好を把握し、食事内容の改善とサービス向上につなげることを目的とする
●**調査期間**：令和 5 年 2 月 15 日（水）～2 月 17 日（金）
●**対象者数**：257 名（アンケート回答数：126、回答率：49.0%）

性別・年齢

	年齢	人数	割合
男性	10～30 代	2	3.2%
	40～50 代	5	8.2%
	60 代	19	31.2%
	70 代	22	36.1%
	80 代以上	13	21.3%

	年齢	人数	割合
女性	10～30 代	3	4.9%
	40～50 代	11	18.0%
	60 代	15	24.6%
	70 代	22	36.1%
	80 代以上	10	16.4%

食種

食種	人数	割合
常食・軟菜	45	39.5%
減塩食	46	40.4%
糖尿病食	15	13.1%
腎臓病食	6	5.2%
妊産婦食	2	1.8%

入院日数

入院日数	人数	割合
1～7 日	41	36.0%
8～14 日	37	32.4%
15～21 日	18	15.8%
22 日以上	18	15.8%

● 結果

1 朝食の満足度

	回答	人数	割合
高	5 点	24	20.0%
↑	4 点	39	32.5%
	3 点	40	33.3%
↓	2 点	12	10.0%
低	1 点	5	4.2%

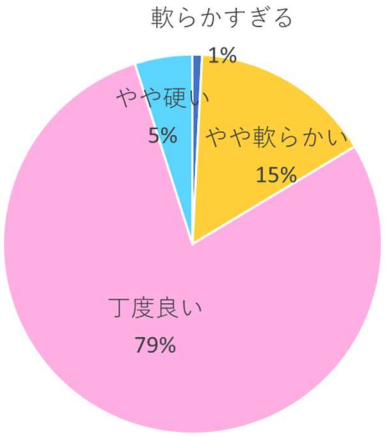
【自由回答】

・味、量ともに良い
・パンが美味しい
・米飯の炊き具合が良い
・メニューが少ない
・漬物か梅干しが欲しい
・汁物が欲しい　…等

2 昼食、夕食メニューについて

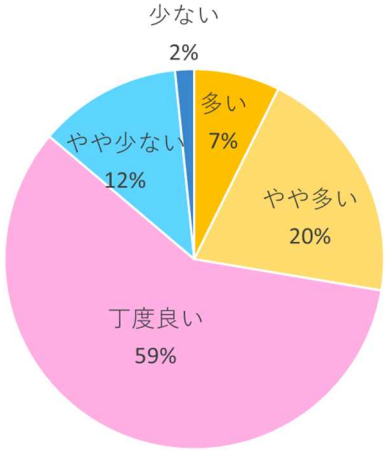
1）主食の硬さ

「丁度良い」が 79%、「やや軟らかい」が 15%。



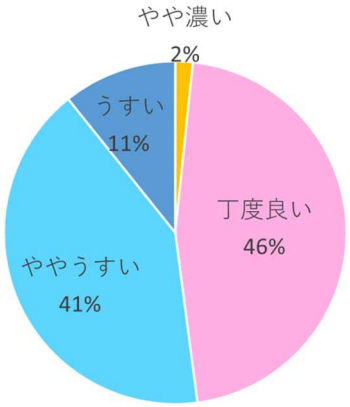
2）おかずの分量

「丁度良い」が 59%、「やや多い」が 20%。



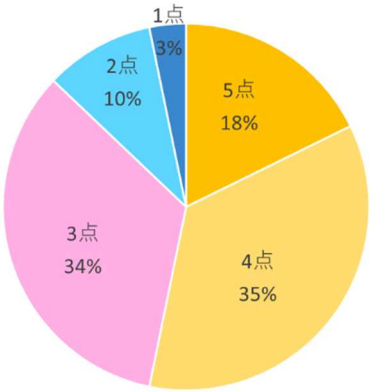
3）味付け

「丁度良い」が 46%、「やや薄い」が 41%。



4）食事全体の満足度

「3点」「4 点」「5 点」で計 87%。



3.**高評価のメニュー**

主食/主菜 ：焼きたてパン、カレー、エビチリ、麻婆豆腐

副菜 ：酢の物、春雨サラダ、茶碗蒸し、フルーツ

行事食 ：鰯から揚げ（節分）、チョコムース（バレンタイン）

選択食 ：お好み焼き・ミートグラタン

4.**その他のご意見**

・行事食カードとデザートの心遣いに満足

・退院後の食事作りの参考になる

・肉や魚の味が薄い時がある

・肉を増やしてほしい

・野菜たっぷりで体に良い

・素材の味に飽きた

・ブロッコリーが多い

●まとめ

・味付けについて、減塩食より普通食で薄いと感じている方が多かった。

・入院の長期化により、味付けや食事全体への満足度は低くなっていた。

・バレンタインの手作りデザートや行事食カードに対し、好意的な意見が多く寄せられていた。

・「退院後の食事の参考になる」など、病院の食事から学びが得られたとの意見をいただいた。

・「ブロッコリーが多い」など食材の偏りに対する、意見が散見された。

・サイクルメニューによるマンネリ化が、満足度を下げる一因とも考えられた。

＊ご意見を参考に、今後さらに喜んでいただける食事作りに取り組んでまいります＊