

《2020年 食事に関するアンケート》

～対象者・実施日・目的～

【対象者】	一般食（常食・軟菜食）、治療食（エネルギー塩分調整食・塩分調整食・コレステロール塩分調整食）のお食事を提供している患者
【対象者数】	食事提供数 241名 アンケート配布数 112名 回収率 82/112名（約73%）
【実施日】	2020年8月4日（回収日8月4日～8月5日まで）
【目的】	新病院移転に伴い、調理方法をクックサーブからクックチルに変更し現状の病院食に対する満足度の把握を行う。また、嗜好の調査・把握を行い、より満足度の高い食事の提供とサービスの向上を計る。

～質問内容とその結果について～

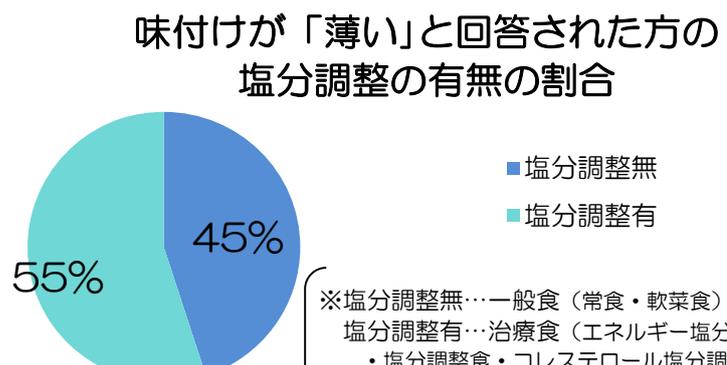
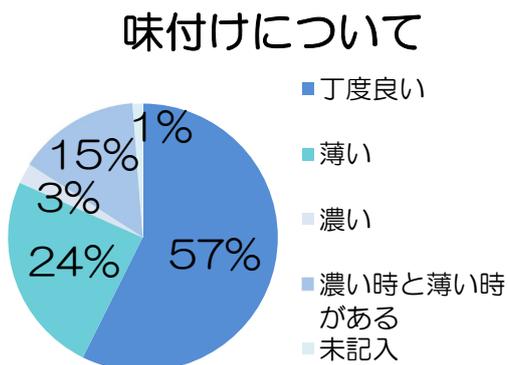
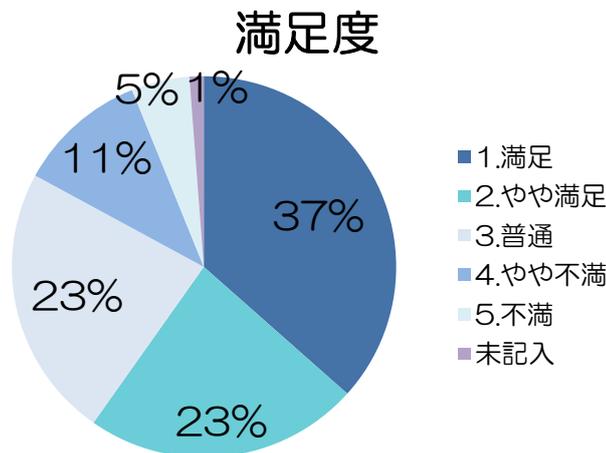
【質問内容】

「味付け」、「彩り」、「食感・かたさ」、「量」、「温度」、「病院食の満足度」については選択肢より、「病院食の満足度」、「病院食で食べたいメニュー」、「魚料理に対しての意見」に関しては自由記載にて回答頂きました。

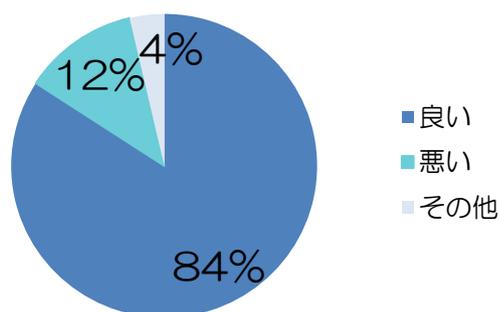
【結果】

アンケート結果をグラフにて下記に示しております。

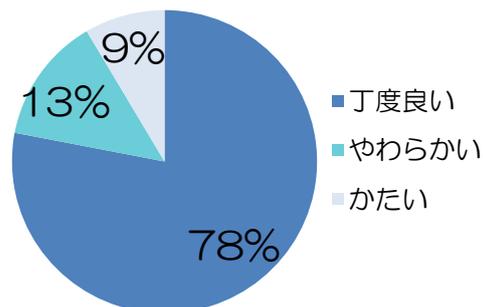
・満足度については下記の結果となりました。



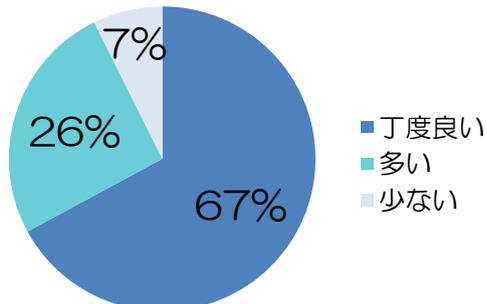
彩り



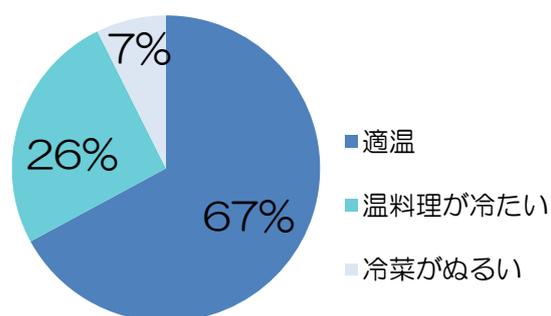
食感・かたさ



量



温度



・ 具体的なご意見もありましたので記載致します。

● やや不満・不満と回答された方の具体的な意見内容について (回答者 11 名)

- ・ 魚がパサパサかたい。
- ・ お魚がパサパサしている、冷凍のお野菜が多い。
- ・ 魚の日が多い。
- ・ 魚料理が頻度多い、いつも残しています。
- ・ 味付けに差がある。
- ・ 味が薄く、量も多い(もともと少食の為)。
- ・ 料理にコクが少ない、出汁など工夫されては。
- ・ なぜ味噌汁がないのか、汁は必要。
- ・ 病院食は年齢層がある為、カロリー重視の為、答えはありません。
- ・ 病院のため仕方ないが、醤油、塩を持ち込みたい時あり。
- ・ 減塩ならやむなし。

● 魚料理に対する意見について (回答者 16 名)

- ・ 魚がかたい、パサついている。(10名)
- ・ おいしい。(2名)
- ・ その他(各1名)
 - ・ 魚は煮物で良い。
 - ・ 焼き魚の方が良い。
 - ・ もともと魚そのものが好きじゃない。
 - ・ 魚の上にケチャップなどかけないでほしい。

●病院食で食べてみたいメニュー（複数回答あり）

- ・ラーメン、素麺、うどんなどの麺類
- ・カレー、丼物、寿司など
- ・お好み焼き
- ・唐揚げ
- ・中華
- ・味噌汁
- ・菓子パン、ビーフシチュー、サラダのセット
- ・味付けのり、ふりかけ
- ・しっかりアツアツのもの
- ・日本食
- ・肉料理

～ 食事アンケート結果をふまえて ～

今回、新病院移転に伴い、調理システムが変更となつての初めての調査でしたが、全体の60%が満足と回答していたのに対し、15%が不満と回答していたことがわかりました。

「不満」・「やや不満」と回答した方では、“魚”に対する「かたさ、パサつき」の意見が多くみられました。この魚のかたさについては、加熱時間や調理法、魚の種類を変更することで、改善できるのではないかと考えます。

味付けについては、全体の24%が「薄い」と回答していました。新しい調理システムでは、冷却保管中に味が浸透するため、味付けに対する薄いという意見が少なかったのではないかと考えられます。一方で、「薄い」と感じている方にもご満足いただけるよう、塩分制限のある食事に無塩パンを取り入れ、献立の塩分調整の見直しを行いたいと考えています。一般食から治療食までおかつ味付けがより美味しくなるように工夫し、更にご満足いただけるような内容へと変更していきます。

また、「病院食で食べてみたいメニュー」に関しては、いただいた意見をもとに、献立内容を調整していきます。

来年度に再度アンケートを実施し、今後も満足度の向上に繋げていきたいと思ひます。