

《2021 年 食事に関するアンケート》

～対象者・実施日・目的～

【対象者・食種】	一般食（常食・軟食・食欲低下食・産科食） 治療食（塩分調整食・エネルギー塩分調整食・コレステロール塩分調整食・貧血食・蛋白調整食・脂質繊維調整食） ※形態加工きざみは除く
【対象者数】	配布数 135 枚 回収率 134/135 枚（約 99%） 有効回答数 109 枚
【実施日】	2021 年 8 月 31 日
【目的】	新病院移転に伴い、調理方法をクックチルに変更した為、昨年同様に食事に対する満足度の把握を行う（対象者・食種の範囲は広げた）。 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。

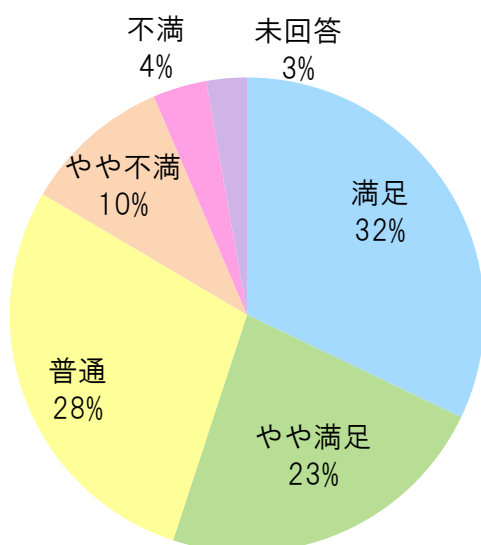
～質問内容とその結果について～

【質問内容】

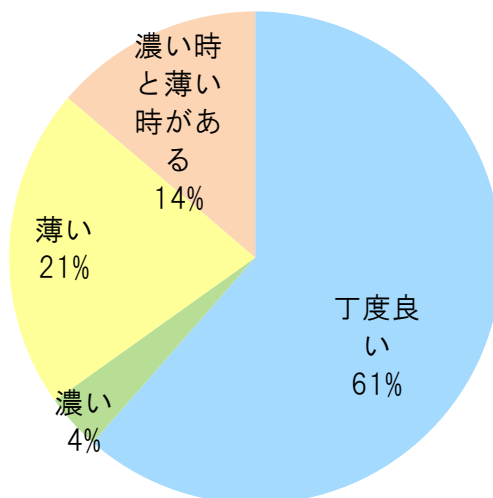
「満足度」、「味付け」、「彩り」、「食感・硬さ」、「量」、「温度」、「魚料理の味付け」、「魚料理の硬さ」については選択肢より選択頂き、「魚料理に対する意見」、「病院食の不満理由（不満・やや不満回答者）」、「入院生活の中で一番よかったメニュー」、「病院食への意見」に関しては自由記載にて回答頂きました。

【結果】

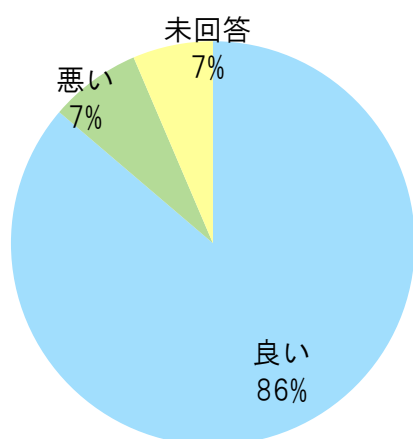
■ 満足度



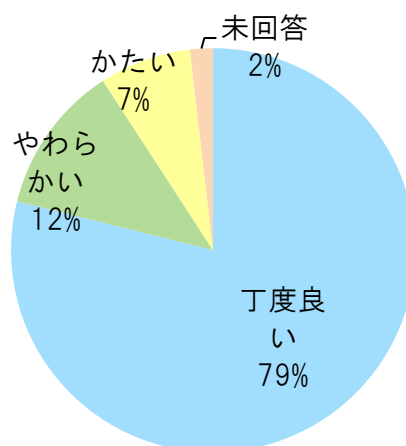
■ 味付け



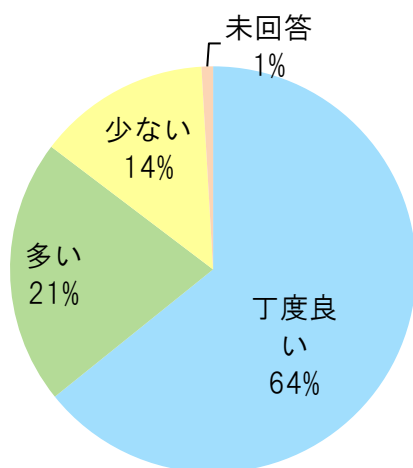
■ 彩り



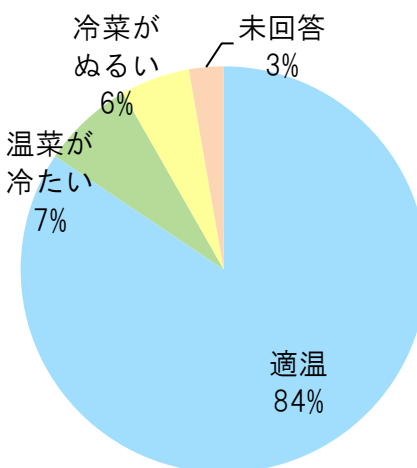
■ 食感・硬さ



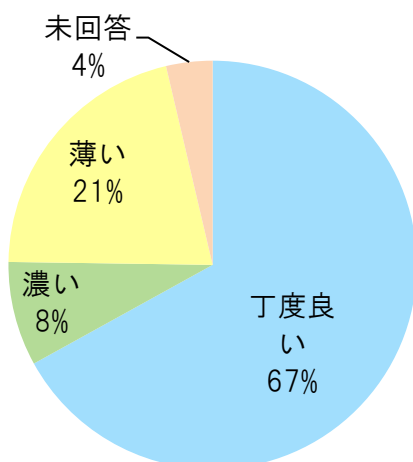
■ 量



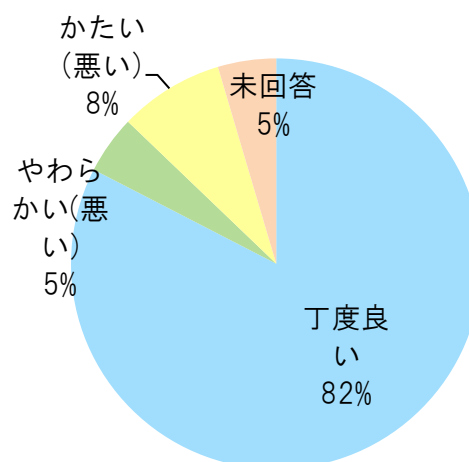
■ 温度



■ 魚料理の味付け



■ 魚料理の硬さ



魚料理に対する意見（9件）

- ・ シンプルな味にしてほしい
- ・ 焼き上手な人が中心になってください
- ・ できるだけ食べたくない
- ・ 味にメリハリをつけてほしい
- ・ サバがとても美味である
- ・ カレー味の魚がおいしかった
- ・ 揚げ、煮つけは美味しいが、焼きは硬い
- ・ 焼き目が付いていれば美味しく食べられる
- ・ 揚げている時パサつき有り

病院食の不満理由（13件）

- ・ パンがまずい、中華料理も出してほしい
- ・ シンプルな味付けが良い（例.大根おろしで）
- ・ 魚料理が多い
- ・ 種類が少ない
- ・ 冷やし中華が食べたい
- ・ 味が中途半端で
- ・ ステーキが食べたい
- ・ 味覚異常があるので味が感じられない
- ・ 味が薄い、素材が硬い、朝と昼が近い
- ・ 量が足りない
- ・ 食欲が無い人にフルーツやゼリーがほしい
- ・ 汁やスープがない
- ・ ごはんがパサパサ

入院生活の中で一番よかったメニュー

※（ ）内は複数の場合の人数

肉料理	お寿司
肉じゃが	ちらし寿司
肉豆腐	巻き寿司
豚カツ	助六
ハンバーグ	栄養士メニュー
ビーフシチュー	豆腐料理
クリームシチュー（2）	湯豆腐
鶏肉料理	麻婆豆腐（2）
鶏天（2）	大豆サラダ
鶏の照り焼き	スパゲティ（2）
唐揚げ	和え物
鶏肉のケチャップ料理	きゅうりととろろの和え物（3）
チキンステーキ	キャベツとツナの炒め物
魚料理	けんちん煮（2）
さばの味噌煮（3）	やまいもと冬瓜のメニュー
煮魚（2）	もずく酢
魚のムニエル	生姜ごはん
白身魚のカレームニエル	ごはん(米)
白身魚のフライ	朝食は全部
魚のトマトソース煮	朝食のフルーツ
鮭料理	バナナ
エビフライ	オレンジ
卵料理	梨
卵とじ料理	冷たいデザート
クリームコロッケ	アイスクリーム

■ 病院食への意見

◆ 良い意見 ◆

- ・患者にとって食べることは大切で楽しみです、多種のメニューを考えてくれてありがとう
- ・心のこもったメニューで今日はどんなメニューか楽しみです、家ではこんな料理できません
- ・全て美味しい料理でした、ありがとうございました
- ・色々作ってくれて参考になっています
- ・やや味薄いですが病人には丁度良いです
- ・いつも美味しく食べさせてもらっています、ありがとうございます
- ・美味しかったです
- ・とても美味しかった
- ・あっさりして美味しい、他院に比べて良いおかず
- ・甲南病院の時代から満足している
- ・嗜好は十人十色、そこそこ美味しい
- ・糖尿病食参考にします
- ・行事カードがうれしい
- ・温かく食べられるので美味しいです
- ・バランス、味あり、病院食としては美味しい
- ・入院を機に食事を見直したいと思った
- ・無塩パンが美味しかった
- ・色々とお世話になりありがとうございました
- ・完食しています

◆ 悪い意見 ◆

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ・マーガリン・ジャムが美味しくない | ・ごはん量が多い |
| ・味がぼやけている | ・ごはんあと二口欲しい |
| ・家で濃い味なので薄味は少し食べにくい | ・お腹が減っています、量が少ないです |
| ・豚肉が辛く、鶏肉が硬い | ・朝の飲料の量が多い |
| ・野菜が細かすぎる | ・魚料理が多い |
| ・マンゴーはマンゴーじゃない | ・肉料理が少ない |
| ・フルーツは良いが、缶詰は甘くて気になる | ・2 ヶ月は完食、3 か月以上入院すると飽きる |

食べたいもの

※（ ）内は複数の場合の人数

- | | |
|---------|------------|
| ・味噌汁（5） | ・豚、牛、鶏以外の肉 |
| ・汁物（5） | ・季節感のある野菜 |
| ・麺類（3） | ・生野菜 |
| ・関西風麺類 | ・煮魚 |
| ・カレー（2） | ・果物 |
| ・酢の物（2） | ・味の濃いもの |
| ・さんま | ・ふりかけ |
| ・刺身 | |

～ 食事アンケート結果をふまえて ～

今年度は、より多くの患者さんのご意見を伺う為に、対象患者・食種の範囲を広げ調査を行いました。

また、昨年度のアンケート結果から、「塩分調整食の味付けの見直し」・「魚料理の硬さ・パサつきの調整」について献立改善に取り組んだ為、これらについて再度調査・集計しました。

「塩分調整食の味付け」については、丁度良いと回答された方が増加（57%→69%：+12%）し、うち、薄いと回答された方が減少（29%→20%：-9%）しました。アンケート対象者の全体数も少なく、今回の結果だけでは判断できませんが、治療として塩分調整が必要な患者さんに少しでも満足いただく為に、引き続き味付けの調整をしていきたいと思えます。

「魚料理の硬さ」については、丁度良いと回答された方が82%と多くみられ、取り組みにより改善されたと考えます。

全体の「満足度」・「味付け」・「彩り」・「食感・硬さ」・「量」については、前年同様でした。

「温度」については適温という意見が大きく増加（67%→84%：+17%）しており、厨房での温度管理や看護部の協力により食事提供を迅速に行うことができた為と考えられます。

「満足度」と各項目を検証したところ、「味付け」・「彩り」・「食感・硬さ」の項目と関連があることがわかりました。以上より、これらの項目について優先的に献立の見直しをする必要があると考えます。

また、「食べたいメニュー」には、汁物や麺類等の塩分量の多いメニューが意見に挙がりました。入院食・治療食の範囲で少しでも意見を取り入れることができるように検討したいと思えます。

その他、おかずを一口大に加工・提供している患者さんの満足度が他に比べて低下していた為、形態加工時の盛り付け方等について工夫・改善が必要と考えます。

入院食・治療食には健康管理上の制約（減塩等）があり、普段の食事のような個々の嗜好に合った食事内容を提供することは難しく、また、入院という環境や急性期の体調不良が背景にある為、食が進まない場合もあります。しかし、そのような中でも、少しでも治療に専念していただけるように食事提供の工夫を継続したいと思えます。

今後も「食べたいメニュー」を行事食などに取り入れるなど頂いたご意見をもとに、入院生活で食事が楽しい時間となるよう、そして満足度の向上に繋がられるよう、改善に取り組んでいきたいと思えます。