≪2022 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） 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）を提供している患者さん ※形態加工きざみは除く
【対象者数】	配布数　　138 枚 回収率　　132/138 枚（約 95.6%） 有効回答数　　132 枚
【実施日】	2022 年 8 月 9 日・8 月 30 日
【目的】	各質問内容に対し、回答を 1～5 点(5 点満点)とし点数化する事により、同じ評価ができるように食事アンケートを行った。点数化する事により、何を優先して改善すべき問題点かを抽出し、より満足度の高い食事の提供と食事サービスの向上を目指す。

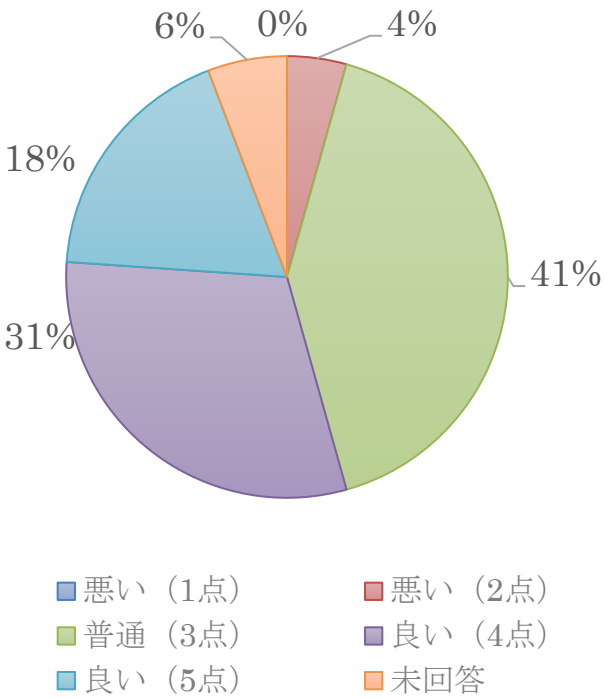
～質問内容とその結果について～

【質問内容】

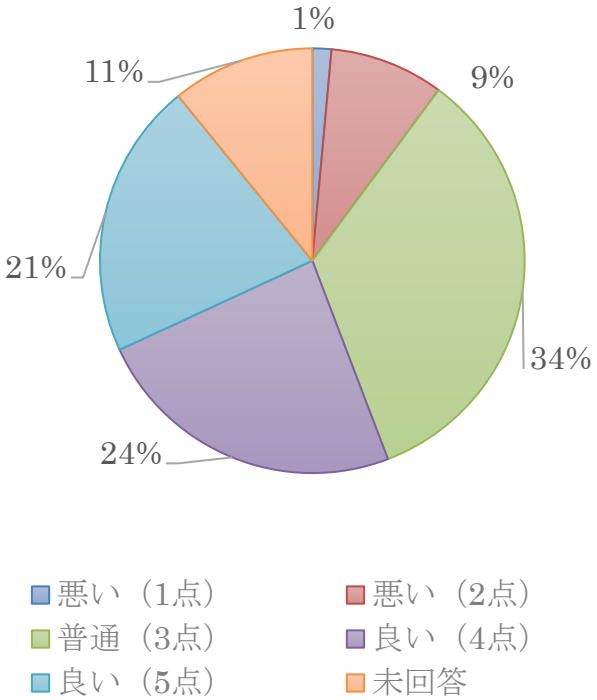
「満足度」、「味」、「彩り・見た目」、「食感・硬さ」、「量」、「温度」、「肉料理の味」、「肉料理の食感・硬さ」について 1～5 点(5 点満点)で点数化頂き、「食べにくかった食材」、「入院中に良かったメニュー」、「入院中に悪かったメニュー」に関しては自由記載にて回答頂きました。

【結果】

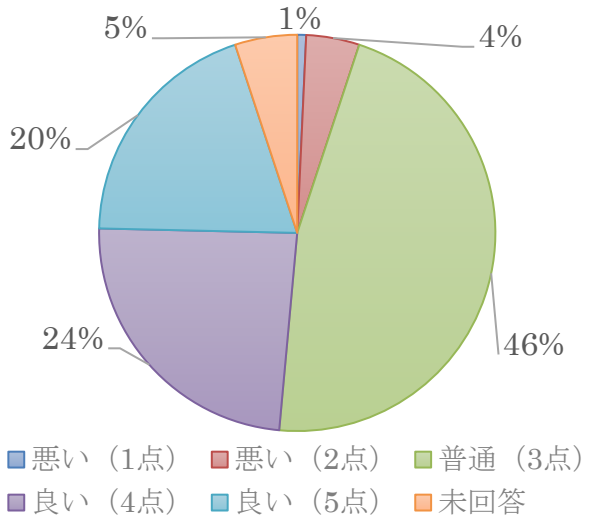
■　満足度



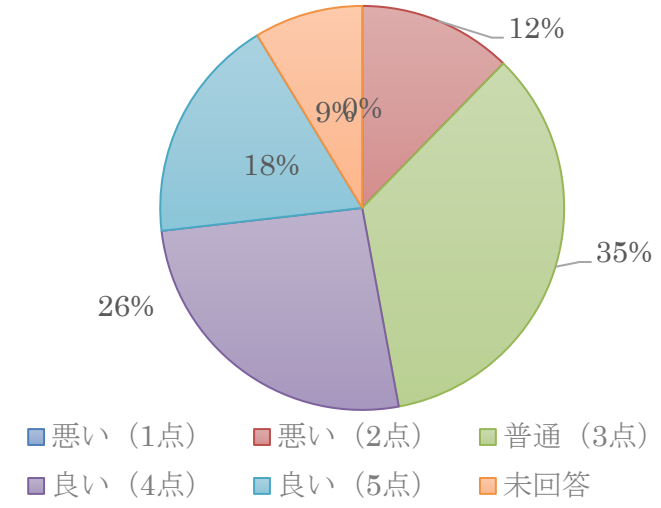
■　味



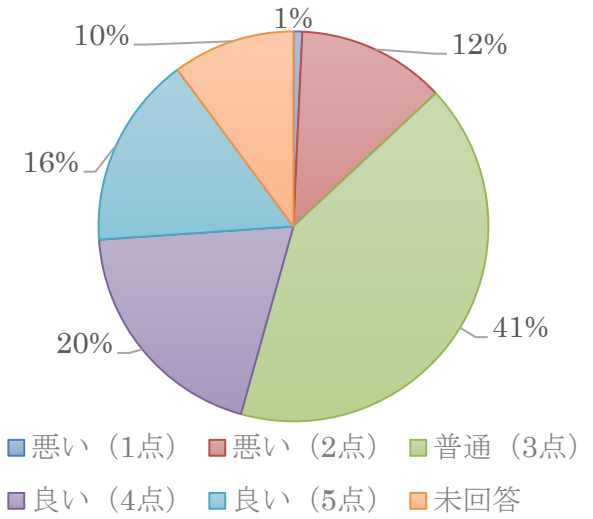
■　彩り・見た目



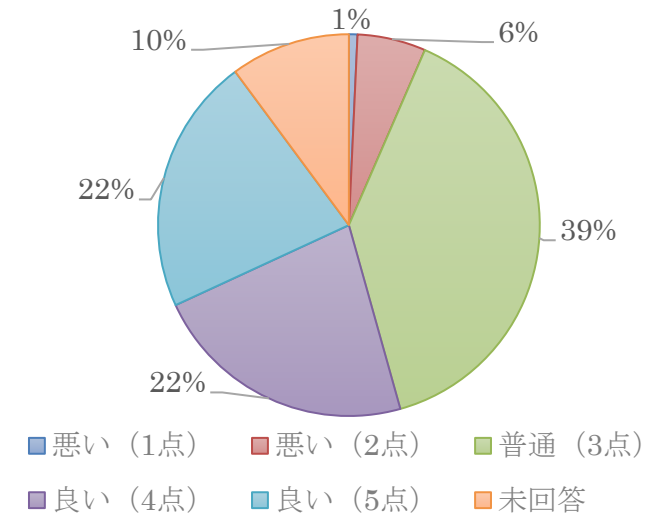
■　食感・硬さ



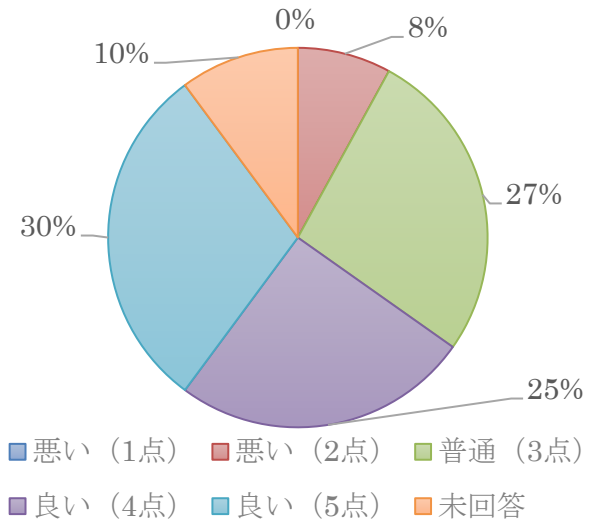
■　量



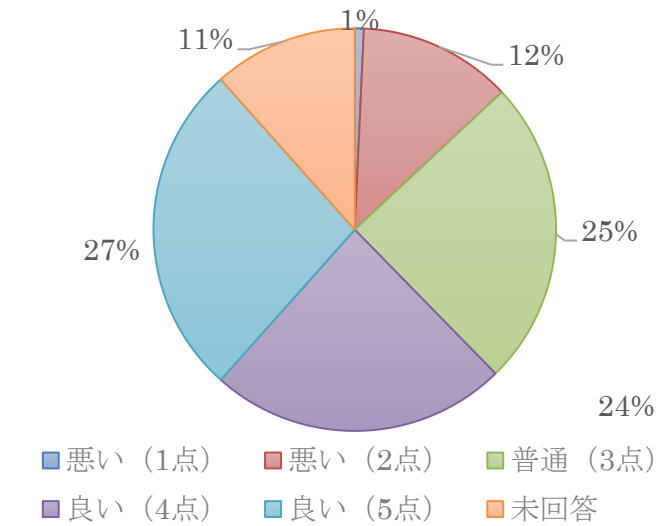
■　温度



■　肉料理の味



■　肉料理の食感・硬さ



食べ難かった食材・意見（13 件）

- 魚の塩焼き
- 甘辛いもの以外
- 肉じゃがの具が小さい
- 肉じゃがの汁は絞ってほしい
- 肉じゃがの豚肉に少し脂身がほしい
- キャベツの酢が強い
- パン（口の中で団子になるような感じだった）
- 一品料理がいい（餃子とか）
- 鶏肉
- 麻婆豆腐（量が多い）
- 天津飯（量が多い）
- 肉が少し硬い
- 白菜、キャベツ（繊維のあるもの）

入院中に良かったメニュー（21 件）　※（　）内は複数の件数

- 年々美味しくなっている
- 全部
- 茄子の煮びたし
- 豆腐のメニュー（3）
- 肉じゃがの味付け
- 鶏のマスタード焼き
- 酢の物
- 鶏料理
- オムレツ
- キーマカレー、夏野菜カレー（行事食）
- 白身魚の塩麹焼き
- 鶏肉の皮をとってくれて嬉しい
- プリン（2）
- ゼリー
- 冷奴（毎日冷奴とご飯が欲しい）
- しらす大根おろし
- 一品ずつ分けて盛り付けてある
- 白菜の梅あじ(8 月 30 日のメニュー)

入院中に悪かったメニュー（7 件）

- 冷たいおかず
- 果物の冷たさ
- ジャムをつけてくれると美味しい
- 肉、魚
- 繊維のあるもの
- サラダ系（冷やし過ぎて舌が痺れる）
- 2 色白身魚揚げ（衣が固く、薄味で身がパサつく）

～ 食事アンケート結果をふまえて ～

今年度は各項目に対し、1～5 点（5 点満点）の点数を用いた、アンケートを実施しました。
昨年度は点数を用いない評価項目であった為、単純な比較はできませんが、「満足度」については両年度で 5 段階評価の為、満足・やや満足＝5・4 点、普通＝3 点、やや不満・不満＝2・1 点とし 3 段階で比較をしました。また、「味」「食感・硬さ」「量」については、今年度点数を用いた評価以外に昨年同様の評価方法で記載頂く欄を設け、回答いただけた方の割合で比較しました。昨年度との比較は以下のとおりです。

満足度	2021年度	2022年度
満足(5・4点)	54%	49%
普通(3点)	28%	41%
不満(2・1点)	14%	4%
未回答	4%	6%

味	2021年度	2022年度
丁度よい	61%	69%
濃い	4%	11%
薄い	21%	20%
濃い時と薄い時がある	14%	項目なし

食感・硬さ	2021年度	2022年度
丁度よい	79%	72%
硬い	7%	23%
軟らかい	12%	5%
未回答	2%	0%

量	2021年度	2022年度
丁度よい	64%	63%
多い	21%	31%
少ない	14%	6%
未回答	1%	0%

満足度…昨年度と比較すると普通 の割合が増加し、満足・不満 の割合が減少しました。
味付け…大きな変化はありませんが、丁度良い・濃い の割合がやや増加傾向となりました。
食感・硬さ…硬い の割合が増加し、反対に軟らかい の割合が減少しました。
量…大きな変化はありませんが、多い の割合が増加傾向となりました。

今年度は「肉の味や硬さ」に着目したアンケートを実施しました。結果は円グラフのとおりですが、点数を用いた評価以外に昨年度の「魚料理の味付けや硬さ」同様の評価方法で記載頂く欄を設け評価しました。
「肉料理の味」は、丁度よい 75%、濃い 13%、薄い 12% となりました。
「肉料理の食感・硬さ」は、丁度よい 71%、硬い 24%、軟らかい 5% となりました。
昨年の「魚料理の味付け」「魚料理の硬さ」と比較すると味は肉料理が好まれる傾向で、硬さは魚料理が好まれる（肉料理の方が硬い）傾向でした。

昨年度のアンケート結果を受け、味に対して取り組みを行い、塩分量の調整や、メニューの入替（ちらし寿司や天津飯、かつ丼、天ぷら等）を行いました。
今年度のアンケート結果から、味についてはやや満足感のあるものになったのではないかと考えます。しかし、全体また肉料理で硬いという意見が目立ったように思います。丁度よい の割合に大きな変化はありませんでしたが、一部の患者さんが硬いと感じていることがわかりました。日々の栄養管理の中で、食事形態（一口大やきざみ等）の調整や、献立調味や調理作業の調整について、さらに検討したいと思います。

今回も沢山のご意見を頂きましたので、今後もより満足して頂ける様、給食委託会社と協議し調整・変更を行ってまいります。
アンケートにご協力頂き、ありがとうございました。