

2023年度 食事アンケート結果報告

～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・産前食） 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 132枚 回収率 126/132枚（95.5%） 有効回答数 126枚
【実施日】	2023年6月15日、9月7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った（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】

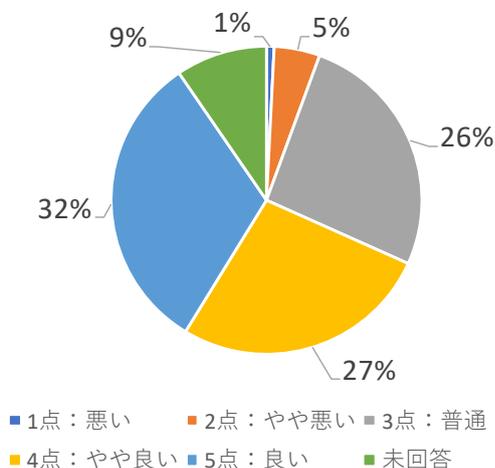
「総合満足度」、「味」、「彩り・盛りつけ」、「食感・硬さ」、「量」、「温度」、「肉の食感・硬さ」、「魚の食感・硬さ」、「野菜・その他食材の食感・硬さ」については1～5点（5点満点）で回答頂き、

「味（濃い・薄い・丁度良い）」、「食感・硬さ（硬い・軟らかい・丁度良い）」、「量（ご飯の量：多い・少ない・丁度良い）（おかずの量：多い・少ない・丁度良い）」、「肉の食感・硬さ（硬い・軟らかい・丁度良い）」、「魚の食感・硬さ（硬い・軟らかい・丁度良い）」、「野菜・その他食材の食感・硬さ（硬い・軟らかい・丁度良い）」、「おかずに欲しい味付け（甘味・苦味・塩味・酸味・うま味）」については（ ）内から選択頂きました。

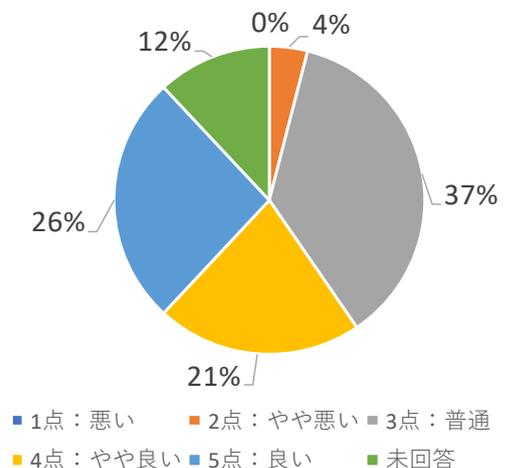
「食べにくかった食材」、「入院中に良かったメニュー」、「おかずに欲しい味付けの具体的な献立」に関しては自由記載にて回答頂きました。

【結果】

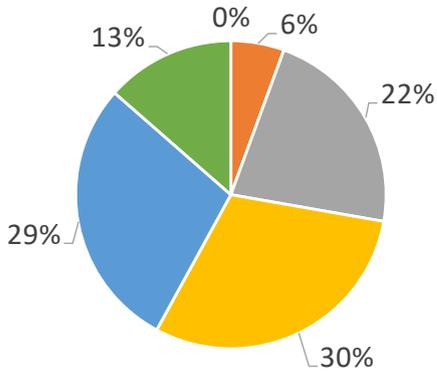
■ 総合満足度



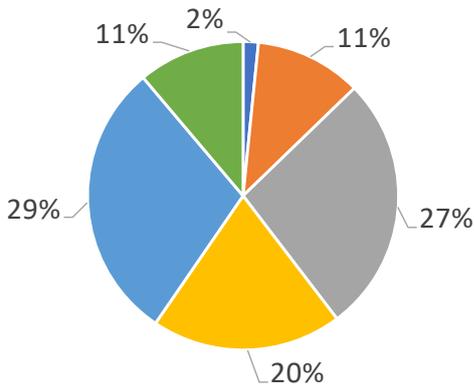
■ 彩り・盛りつけ



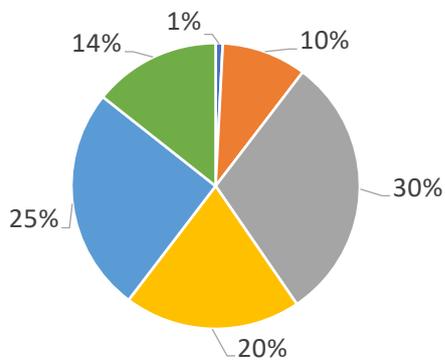
■ 温度



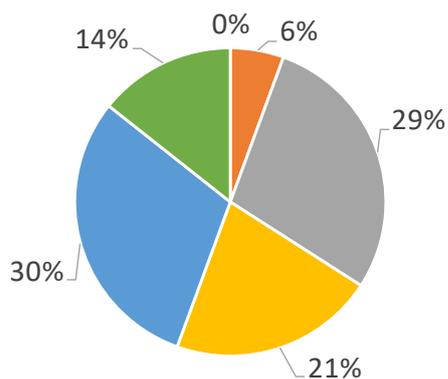
■ 味



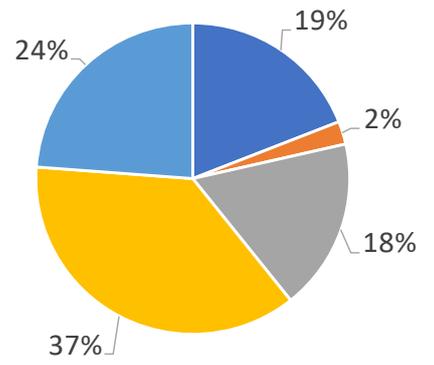
■ 量



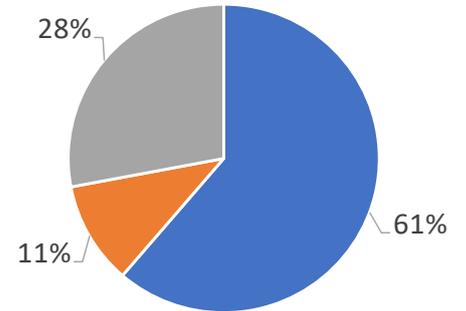
■ 食感・硬さ



■ おかずに欲しい味付け

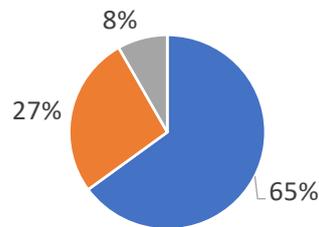


■ 丁度良い



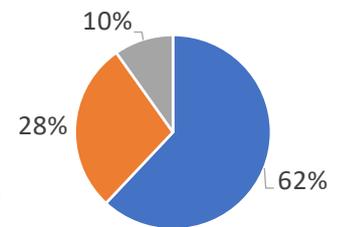
■ 丁度良い

□ ご飯の量

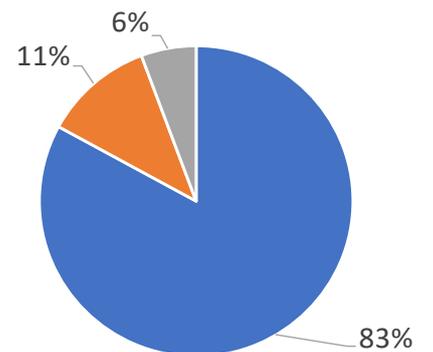


■ 丁度良い

□ おかずの量

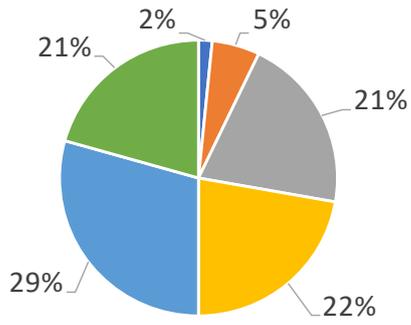


■ 丁度良い

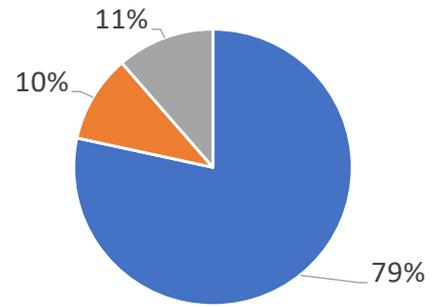


■ 丁度良い

□ 肉の食感・硬さ

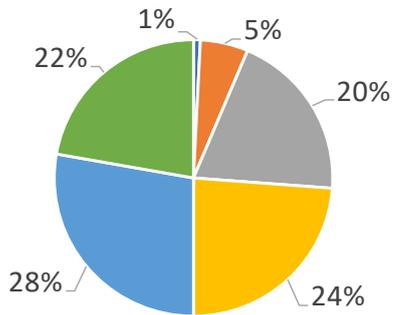


■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

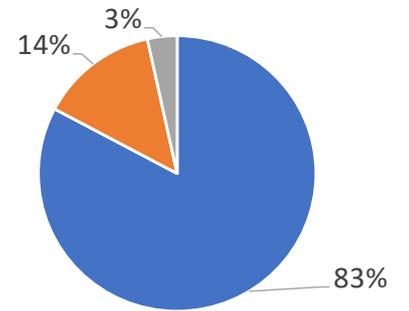


■ 丁度良い ■ 柔らかい ■ 硬い

□ 魚の食感・硬さ

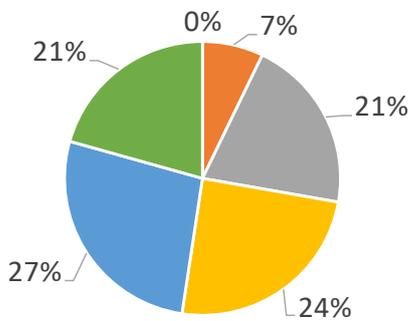


■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

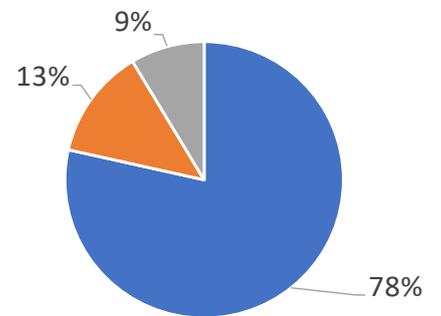


■ 丁度良い ■ 柔らかい ■ 硬い

□ 野菜・その他の食材の食感・硬さ



■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答



■ 丁度良い ■ 柔らかい ■ 硬い

■ 食べにくかった食材（31件）

【 】内は複数の場合の件数

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・肉類全般（もともと食べないため） ・鶏肉（硬かった） ・豚肉【2】 ・ポークチャップ【2】 ・豆腐ハンバーグ ・魚全般（臭い【2】、塩が強い、パサつき、頻度が多い） ・サバ、焼きサバ ・煮魚 ・ブロッコリー ・れんこん ・大根 ・キャベツ（硬い） ・野菜の芯【2】 ・酢の物 ・お浸し | <ul style="list-style-type: none"> ・煮物 ・ウインナーと大根の炒め物 ・梅の大根おろし ・温野菜や軟らかいもの ・野菜のカットが大きい ・バナナ（カットしてほしい） ・レーズン ・ご飯 ・粥 ・五分粥（少し多く硬い） ・食パン【2】 ・ジュース ・天ぷらの衣 ・脂っこいもの ・ひじき ・全部【2】 |
|---|---|

■ 入院中に良かったメニュー（44件）

【 】内は複数の場合の件数

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・肉料理全般 ・鶏肉料理 ・豚肉料理 ・ハンバーグ【2】 ・ヒレカツ（一口カツ）【3】 ・ポークチャップ【4】 ・ポークソテー ・酢豚 ・チキンチャップ ・肉じゃが【2】 ・じゃがいもとソーセージスライス ・魚料理全般 ・白身魚料理 ・サバの煮付け【3】 ・魚の煮付け【2】 ・魚のソテー ・魚のあんかけ ・魚のレモン蒸し ・キャベツ料理 ・長芋料理 ・大根サラダ【3】 ・子芋のそぼろ煮 | <ul style="list-style-type: none"> ・ポトフ ・サラダ ・ポテトサラダ【2】 ・オクラわさび ・野菜に下味が付いているもの（ブロッコリー） ・果物【2】 ・バナナ【3】 ・春雨料理 ・冷やっこ【3】 ・プリン【2】 ・ヨーグルト【3】 ・アイス【2】 ・和菓子 ・トウフィール ・ゼリー ・牛乳 ・天ぷら【2】 ・カレー【4】 ・グラタン ・マーボー豆腐 ・朝食全般 ・全部 |
|---|--|

■ おかずに必要な献立（36件）

【 】内は複数の場合の件数

- ・ 牛肉料理
- ・ すき焼き
- ・ 餃子
- ・ 塩鮭
- ・ 白菜と鮭の煮物
- ・ なすび
- ・ トマト
- ・ きゅうり
- ・ レタス
- ・ 小芋の煮物
- ・ 野菜の煮びたし
- ・ コールスロー
- ・ 果物【2】
- ・ 春雨サラダ
- ・ ちらしずし（ばら寿司）【2】
- ・ カレー【4】
- ・ ピザ
- ・ 卵料理
- ・ ふりかけ
- ・ 朝食のパンにジャム
- ・ ジュースなど（食事困難なため）
- ・ 大豆、ひじきのような煮物
- ・ 煮物【2】
- ・ 白和え
- ・ 酢の物【11】
- ・ お浸し【2】
- ・ 汁物（全般、みそ汁【3】、豚汁、スープ）
- ・ 漬物【2】
- ・ 麺類（全般、うどん、そば、パスタ）
- ・ 塩辛いもの、醤油をかけて食べられるもの
- ・ 甘辛いもの
- ・ 中華がゆ、お粥に風味が付いたもの
- ・ イベントメニュー
- ・ 週に一回は特別な食事が欲しい
- ・ だし巻き卵や茶わん蒸し等和風でしっかりと味がついている献立
- ・ スパゲッティに塩味が欲しい

～ 食事アンケート結果をふまえて ～

今年度は昨年度同様に、各項目に対し1～5点（5点満点）の点数を用い、アンケートを実施しました。

また、「味」「食感・硬さ」「量」については、例年に引き続き3段階の評価方法での記載欄を設け、回答いただい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。

総合満足度	2022年度	2023年度
良い（5点）	18%	32%
やや良い（4点）	31%	27%
普通（3点）	41%	26%
やや悪い（2点）	4%	5%
悪い（1点）	0%	1%
未回答	6%	9%

彩り・盛りつけ	2022年度	2023年度
良い（5点）	20%	26%
やや良い（4点）	24%	21%
普通（3点）	46%	37%
やや悪い（2点）	4%	4%
悪い（1点）	1%	0%
未回答	5%	12%

温度	2022年度	2023年度
良い（5点）	22%	29%
やや良い（4点）	22%	30%
普通（3点）	39%	22%
やや悪い（2点）	6%	6%
悪い（1点）	1%	0%
未回答	10%	13%

味	2022年度	2023年度
良い（5点）	21%	29%
やや良い（4点）	24%	20%
普通（3点）	34%	27%
やや悪い（2点）	9%	11%
悪い（1点）	1%	2%
未回答	11%	11%
丁度良い	69%	61%
濃い	11%	11%
薄い	20%	28%

食感・硬さ	2022年度	2023年度
良い（5点）	18%	30%
やや良い（4点）	26%	21%
普通（3点）	35%	29%
やや悪い（2点）	12%	6%
悪い（1点）	0%	0%
未回答	9%	14%
丁度良い	72%	83%
硬い	23%	6%
軟らかい	5%	11%

量	2022年度	2023年度
良い（5点）	16%	25%
やや良い（4点）	20%	20%
普通（3点）	41%	30%
やや悪い（2点）	12%	10%
悪い（1点）	1%	1%
未回答	10%	14%
ご飯の量		
丁度良い	45%	50%
多い	29%	21%
少ない	5%	6%
未回答	20%	23%
おかずの量		
丁度良い	48%	45%
多い	23%	21%
少ない	5%	7%
未回答	23%	27%

例年のアンケート結果を踏まえ、これまでも肉・魚ともに酵素の使用や調理法・使用食材の見直しにより硬さの改善に取り組んでまいりました。今年度の結果では、食種ごとの食感・硬さ（丁度良い・軟らかい・硬い）の評価について有意差はありませんでしたが、今後は野菜の硬さについても改善を行うとともに、提供食種の中でも特に軟らかさが重要となる軟菜食及び易消化食の2食種を中心に、より適切な食感・硬さとなるよう、見直しを進めていこうと思います。

また、例年のアンケート結果より、総合満足度と特に関連が高い項目は「味」「食感・硬さ」「彩り」であった為、3項目に重点を置いて改善を進めてまいりました。特に昨年度アンケート実施以降は、使用食器の見直しや盛り付け方の改良など、「彩り」に注力して取り組んでまいりました。今年度の結果においても同様の結果となった為、今後もこれらの項目に対して引き続きアプローチしていこうと思います。

今年度より新たに調査した献立に欲しい味付けについては、酸味やうま味を効かせた献立の希望が多いことが分かりました。酢の物や煮物・より効果的な出汁の使用など、具体的に挙げた献立及び意見の採用も前向きに検討していこうと思います。

その他にも、沢山のご意見をいただきましたので、今後もより満足していただけるような給食提供を目指し、給食委託会社と調整・変更に取り組んでまいります。

アンケートにご協力いただき、誠にありがとうございました。