

2024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） 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 151枚 回収率 141/151枚（93.4%） 有効回答数 125枚
【実施日】	2024年6月18日、10月8日
【目的】	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】

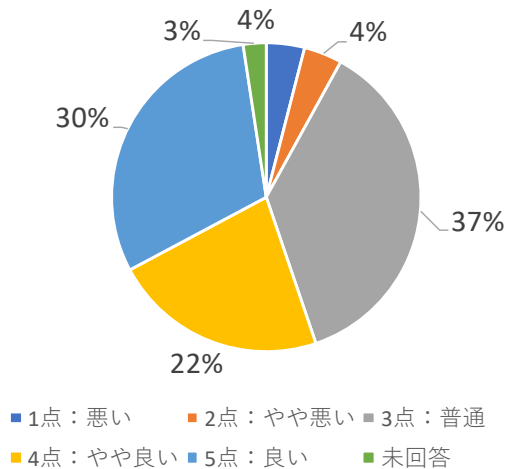
「総合満足度」、「味」、「彩り・盛りつけ」、「食感・硬さ」、「量」、「温度」、「本日の昼食の主菜の食感・硬さ」については1～5点（5点満点）で回答頂き、

「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）」、「昼食の主菜(肉)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・辛味・塩味・酸味・うま味）」については（ ）内から選択頂きました。

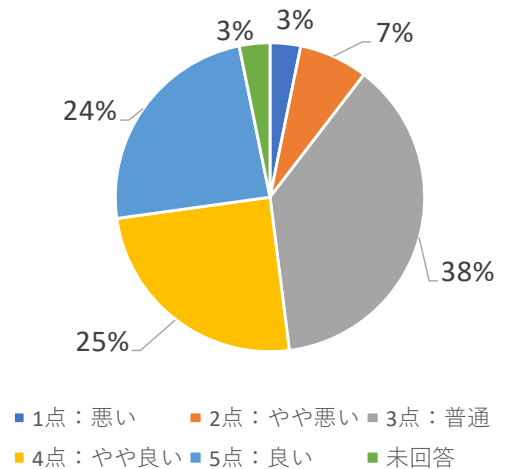
「食べにくかった食材・具体的な理由」、「入院中に良かったメニュー」、「おかずに欲しい味付けの具体的な献立」に関しては自由記載にて回答頂きました。

【結果】

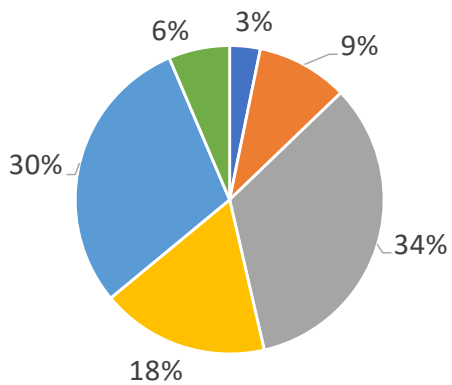
■ 総合満足度



■ 彩り・盛りつけ

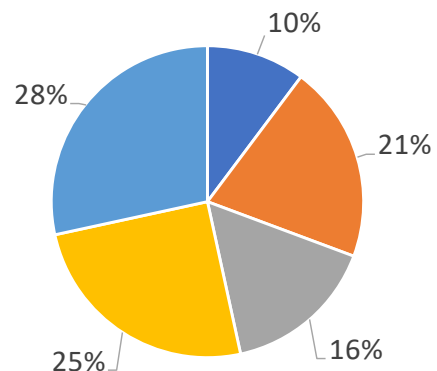


■ 温度



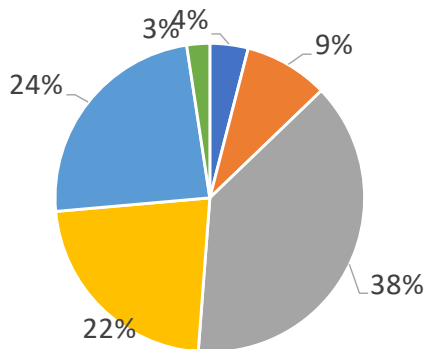
■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

■ おかずに欲しい味付け

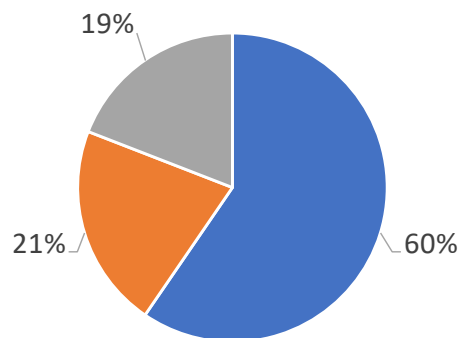


■ 甘味 ■ 辛味 ■ 塩味 ■ 酸味 ■ うま味

■ 味

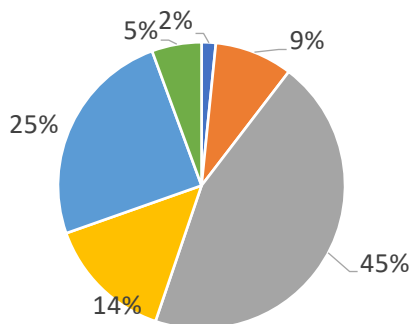


■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

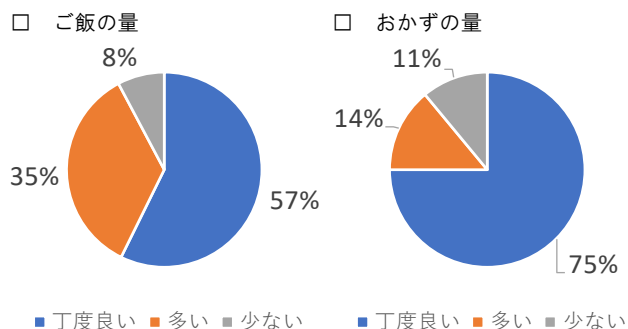


■ 丁度良い ■ 濃い ■ 薄い

■ 量

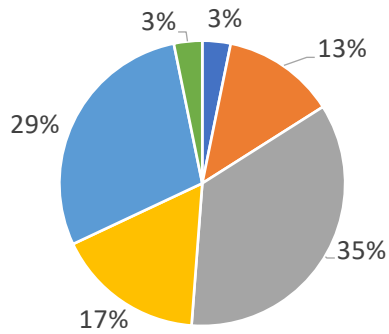


■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

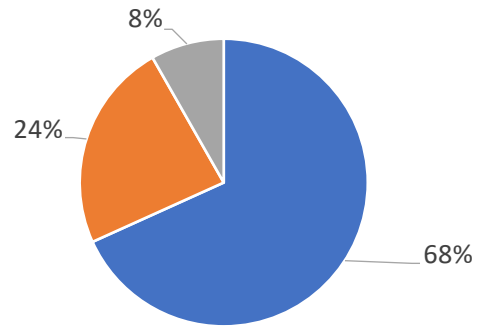


■ 丁度良い ■ 多い ■ 少ない ■ 丁度良い ■ 多い ■ 少ない

■ 食感・硬さ

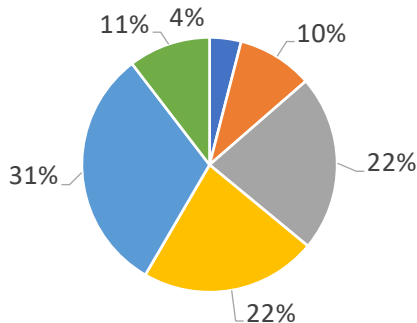


■ 1点：悪い ■ 2点：やや悪い ■ 3点：普通
■ 4点：やや良い ■ 5点：良い ■ 未回答

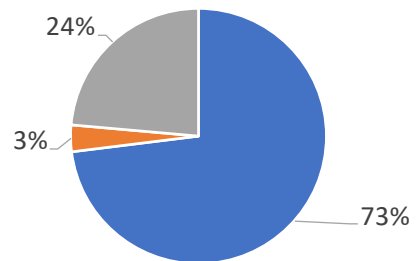


■ 丁度良い ■ 軟らかい ■ 硬い

□ 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 ■ 軟らかい ■ 硬い

■ 食べにくかった食材 (35 件)

【 】内は複数の場合の件数

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| ・ 肉類全般【6】(硬い) | ・ ブロccoli (軟らかい) |
| ・ 牛肉【3】(硬い、小さい方がいい) | ・ ほうれん草ソテー (軟らかい) |
| ・ 豚肉【2】(硬い) | ・ 野菜のソテー (玉ねぎ噛み切れない) |
| ・ 牛肉のオイスター炒め (甘い、塩辛い) | ・ たけのこ |
| ・ 魚類全般【7】(内臓がある、生臭い、嫌い) | ・ 冬瓜 (下味が欲しい) |
| ・ 魚料理(煮魚、焼き魚)【4】(魚独特の臭いあり) | ・ ひじき (箸でつかみにくい) |
| ・ パさっとした魚 (透析の為、水分で飲み込めない) | ・ 軟らかい野菜 (崩れる) |
| ・ 鰯 (下ごしらえ×) | ・ かぼちゃと厚揚げの煮物
(厚揚げに味が染みてない) |
| ・ 赤魚 (多い) | ・ からしが多いもの (口の中がしみた) |
| ・ 豆腐、冷ややっこ (醤油が少ない、ない) | ・ 副菜【2】(味が薄い) |
| ・ 豆腐あんかけ (ぱさぱさ) | ・ 蛋白パン (毎日同じ) |
| ・ ハンバーグ (インスタントっぽい) | ・ 麺類(うどん) |
| ・ 鶏のから揚げ【2】(味が濃い、油ギトギト) | ・ ご飯 |
| ・ 主菜 (盛り付けの器が平皿の為、食べにくい) | |

■ 入院中に良かったメニュー（49件）

【 】内は複数の場合の件数

- | | |
|----------------|---------------|
| ・牛肉のオイスター炒め【3】 | ・野菜全般 |
| ・鶏の唐揚げ【3】 | ・白菜 |
| ・チンジャオロース | ・さつまいも |
| ・鶏肉のマスタード焼き【2】 | ・里芋 |
| ・揚げシューマイ【2】 | ・きゅうりの酢の物【4】 |
| ・ハンバーグ【3】 | ・コールスローサラダ |
| ・魚全般【3】 | ・冬瓜とえびのくず煮【2】 |
| ・魚のワイン蒸し | ・大根サラダ【2】 |
| ・魚のレモン蒸し | ・里芋の唐揚げ【2】 |
| ・脂ののっている魚 | ・かぼちゃと厚揚げの煮物 |
| ・カレイの唐揚げ | ・ほうれん草のくるみ和え |
| ・白煮魚のカレー揚げ | ・みかん【2】 |
| ・鮭の香味野菜蒸し | ・マンゴー【2】 |
| ・豆腐全般【2】 | ・もも【2】 |
| ・中華豆腐 | ・パイナップル |
| ・菜の花の白和え | ・ちらし寿司【2】 |
| ・オムレツ【2】 | ・巻き寿司 |
| ・なめこ豆腐 | ・揚げ物【2】 |
| ・卵のあんかけ | ・煮物 |
| ・天津飯【3】 | ・麺類 |
| ・カレー【7】 | ・スープ |
| ・すき焼き | ・全体【3】 |

■ おかずに欲しい献立（38件）

【 】内は複数の場合の件数

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| ・酢の物【5】（しらすときゅうりの酢の物） | ・ステーキ |
| ・汁物【5】
（味噌汁、豚汁、コーンスープ、ミネストローネ） | ・うなぎ |
| ・お浸し【5】 | ・カレー |
| ・煮物【3】 | ・シチュー |
| ・炒め物 | ・ドリア |
| ・天ぷら | ・鮭のみそ煮 |
| ・牛乳【2】 | ・麻婆豆腐 |
| ・中華料理 | ・高野豆腐 |
| ・卵料理 | ・ひじきの煮物 |
| ・魚 | ・きんぴら |
| ・麺類【2】 | ・じゃがいも煮（カレー味でもよい） |
| ・フルーツ【3】（種類を増やして欲しい） | ・シューマイにからし |
| ・サラダ、生野菜【3】 | ・チーズ |
| ・プチトマト | ・ヨーグルト |
| ・ふりかけ | ・野菜が沢山入っている物 |
| ・漬物や梅干し | ・新しいメニュー |

～ 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、回答いただけただ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	2023年度	2024年度
良い（5点）	32%	30%
やや良い（4点）	27%	22%
普通（3点）	26%	37%
やや悪い（2点）	5%	9%
悪い（1点）	1%	4%
未回答	9%	2%

彩り・盛り付け	2023年度	2024年度
良い（5点）	26%	24%
やや良い（4点）	21%	25%
普通（3点）	37%	38%
やや悪い（2点）	4%	7%
悪い（1点）	0%	3%
未回答	12%	3%

温度	2023年度	2024年度
良い（5点）	29%	30%
やや良い（4点）	30%	18%
普通（3点）	22%	34%
やや悪い（2点）	6%	10%
悪い（1点）	0%	3%
未回答	10%	6%

味	2023年度	2024年度
良い（5点）	29%	24%
やや良い（4点）	20%	22%
普通（3点）	27%	39%
やや悪い（2点）	11%	9%
悪い（1点）	2%	4%
未回答	11%	2%
丁度良い	61%	60%
濃い	11%	21%
薄い	28%	19%

食感・硬さ	2023年度	2024年度
良い（5点）	30%	24%
やや良い（4点）	21%	25%
普通（3点）	29%	38%
やや悪い（2点）	6%	7%
悪い（1点）	0%	3%
未回答	14%	3%
丁度良い	83%	68%
硬い	6%	8%
軟らかい	11%	24%

量	2023年度	2024年度
良い（5点）	25%	25%
やや良い（4点）	20%	14%
普通（3点）	30%	45%
やや悪い（2点）	10%	9%
悪い（1点）	1%	2%
未回答	14%	6%
ご飯の量		
丁度良い	63%	57%
多い	26%	35%
少ない	8%	8%
おかずの量		
丁度良い	57%	75%
多い	26%	14%
少ない	9%	11%

例年のアンケート結果を踏まえ、これまで酵素の使用や調理方法・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、食種による食感・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。しかし、昨年度と比較すると、全体で「軟らかい」、肉で「硬い」と回答した方が増加しました。今後も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である「味」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、酢の物や汁物メニューの増加、好評のカレーを特別食（一部を除く）でも提供しました。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。

昨年度に引き続き献立に欲しい味付けについて調査しました。今回は苦味を辛味に変更して調査した結果、うま味、酸味、辛味を効かせた献立の希望が多いことが分かりました。今後も具体的に挙がった献立及び意見の採用を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。