

・ 階 病棟 (男・女)

・ 年齢 10代・20代・30代・40代・50代・60代・70代・80代以上

☆ ご飯 について

・炊き方 丁度良い やわらかい かたい

・盛付け 良い 普通 悪い

・ご飯 について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ サーモンフライ について

・味付け 良い 普通 悪い

・揚げ方 良い 普通 悪い

・盛付け 良い 普通 悪い

・サーモンフライ について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ ほうれん草のお浸し について

・味付け 丁度良い うすい 濃い

・盛付け 良い 普通 悪い

・ほうれん草のお浸し について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ みそ田楽 について

・味付け 丁度良い うすい 濃い

・盛付け 良い 普通 悪い

・みそ田楽 について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ 昼食の献立はいかがでしたか

・組み合わせ 良い 普通 悪い

・彩り 良い 普通 悪い

・満足度 満足 普通 不満足

どのような点が良くなかったのか、教えてください

◎給食で提供している納豆に付いている小袋のカラシについてどう思われますか？

必要                      どちらかと言えば必要                      どちらかと言えば いら                      いら                      いら

病院の食事について、ご意見がありましたらお書きください

## ☆アンケート結果☆

・実施日 令和 6年 5月 9日（木）昼食

・対象者 常食と産後食

・配布数 62 名

・回収数 50 名

・回収率 80.6 %

・性別 男性 26名  
女性 24名  
不明 0名

・年齢構成

	男性	女性	性別不明	合計
10歳～	1			1
20歳～				0
30歳～				0
40歳～	1	1		2
50歳～	3	3		6
60歳～	4	3		7
70歳～	10	7		17
80歳～	6	8		14
無記入	1	2		3
合計	26	24		50

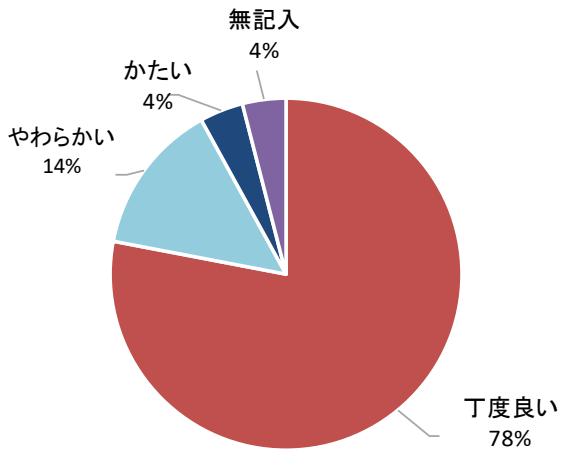
・平均年齢 男性 67.1 歳

女性 67.1 歳

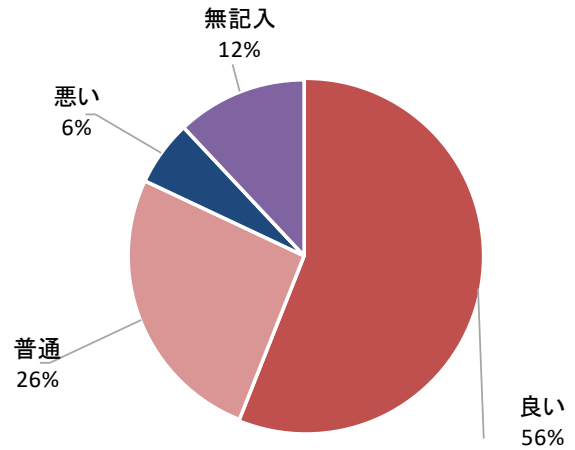
# ☆アンケート結果☆

- ・実施日 令和6年 5月 9日（木）昼食
- ・対象者 常食・産後食
- ・回収数 50名（男性：26名、女性：24名）

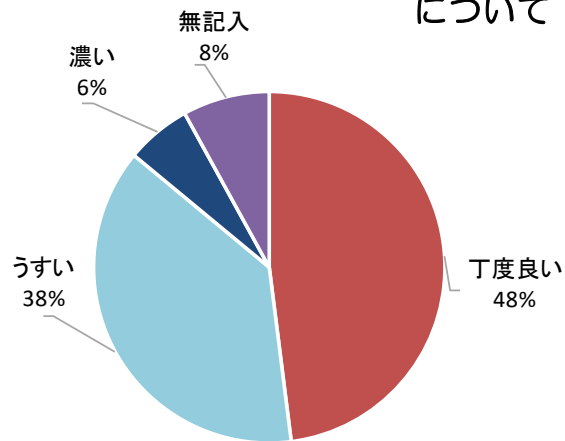
ご飯の“炊き方”について



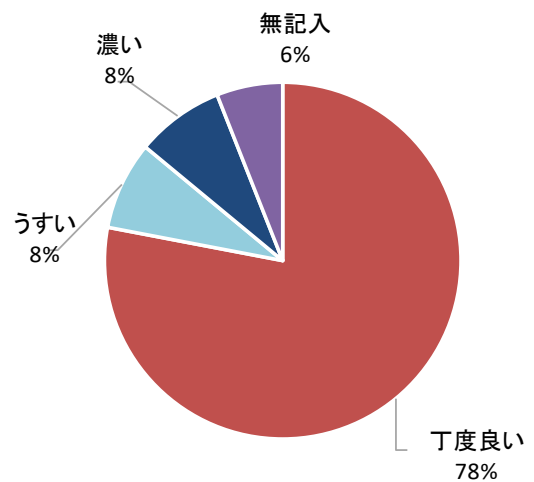
サーモンフライの“揚げ方”について



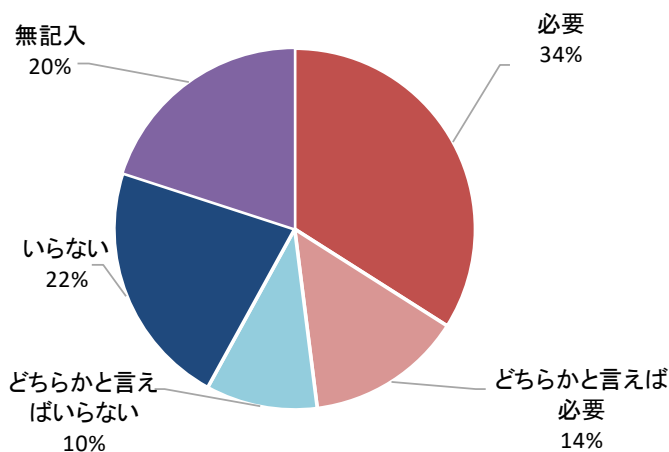
ほうれん草のお浸しの“味付け”について



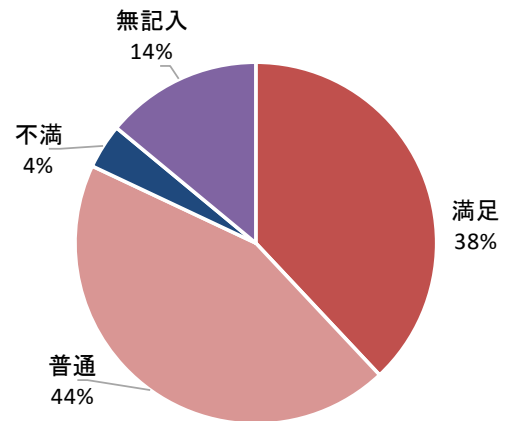
みそ田楽の“味付け”について



納豆の小袋のカラシについて



昼食の“満足度”について



アンケートの結果を基に、献立の味付けや内容について検討を行います。

ご協力ありがとうございました。栄養科

## 【まとめ】

### 回収率と患者背景

- ・回収率80.6% 平均年齢 男性：67.1歳 女性：67.1歳

調査時に栄養士が病棟への声かけを実施、回収率は8割で普段（7割前後）に比べると高かった。平均年齢は男女とも前回（男性：62.5歳、女性：64.3歳）より高かった。

### ご飯について

- ・炊き方 「丁度良い」78%、「やわらかい」14%、「かたい」4%
- ・盛付け 「良い」48%、「普通」38%、「悪い」0%

炊き方について「丁度良い」が約8割あり、大きな問題はないと考える。今回炊き方に関するご意見は少なかったが、量に関するご意見が多くあった。量が多いと回答された方については、検温表で摂取量を確認し、実際に摂取量が大幅に低い場合は、食種や主食量の変更を行っていく。

### サーモンフライについて

- ・味付け 「良い」52%、「普通」42%、「悪い」0%
- ・揚げ方 「良い」56%、「普通」26%、「悪い」6%
- ・盛付け 「良い」42%、「普通」44%、「悪い」0%

味付けについて、「良い」「普通」合わせて9割以上、揚げ方・盛付については8割以上、ご意見も「臭みなく美味しい」「揚げ方もとても美味しい」「ソースをかけ忘れたけど美味しかった」等があり、好評であった。ソースに関して、「少し足りない」旨のご意見もみられたが、現状で問題はないと考える。

### ほうれん草のお浸しについて

- ・味付け 「丁度良い」48%、「うすい」38%、「濃い」6%
- ・盛付け 「良い」40%、「普通」42%、「悪い」2%

味付けについて「うすい」が4割近くと高かった。70代以上の方、特に女性で「うすい」の回答の割合が高かった。使用している食材と調味料の割合からすると、特段塩分濃度が低すぎるということもないので、和え方にムラがないように注意するとともに、改めて栄養科・シダックスで試食をし、必要であれば調味料の調整をしていく。

---

## みそ田楽について

---

- ・味付け 「丁度良い」78%、「うすい」8%、「濃い」8%
  - ・盛付け 「良い」56%、「普通」30%、「悪い」2%
- 

味付けについて、「丁度良い」が8割近くあり、「うすい」「濃い」が1割未満であり、あまり好み  
が分かれな、万人に受け入れられやすい味付けであったと考えられる。

---

---

## 昼食の献立について

---

- ・組合せ 「良い」58%、「普通」32%、「悪い」0%
  - ・彩り 「良い」44%、「普通」40%、「悪い」0%
  - ・満足度 「満足」38%、「普通」44%、「不満」4%
- 

組合せについて、「良い」「普通」合わせて9割、彩りについては8割以上であり、これまでと同じ  
くらいの評価であった。満足度については、「満足」「普通」を合わせた割合は8割以上だが、「満足」  
の割合は4割弱であり、これまで（R5年度は5割以上）に比べ低い結果となった。しかしながら、「不  
満」と回答した方のご意見や、各料理へのご意見を見る限り、大きな問題はなかったと思われる。

---

---

## 納豆に付いている小袋のカラシについて

---

- 「必要」34%、「どちらかと言えば必要」14%、
  - 「どちらかと言えばいらぬ」10%、「いらぬ」22%
- 

病院の納豆に付いている小袋のカラシは、納豆とセットのものではなく、納豆とは別に購入し、配膳  
時に後付けしているものである。作業の軽減を考慮し、カラシの需要がどの程度あるかの確認の為、質  
問項目に加えた。「必要」「どちらかと言えば必要」が約50%あり、「必要」と回答した方の中には、  
わざわざ「絶対に」と強調している方も複数いた。カラシの需要は高いと考え、納豆に小袋のカラシの  
別付けを継続する。

---

---

## 病院の食事について

---

「家では食べた事のない物があり楽しみ」「いつも美味しい食事で病院食のイメージが変わった」「家  
に帰っても参考になるおかずがたくさんあり作ってみたい」等の嬉しいご意見と、「味噌汁以外、味が  
薄い」「野菜ばかりでメインに肉も魚もない時がある」等のご意見、「果物を多くほしい」「唐揚げの  
回数を増やしてほしい」等の要望があった。全ての要望にそのまま応えることはできないが、いただい  
た意見を参考に、より良い内容にするためにシダックスと共に見直しをしていく。

---