

・ 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

☆ 焼鮭レモン風味 について

- | | | | |
|------|-----|-----|-----|
| ・味付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・焼き方 | 良 い | 普 通 | かたい |
| ・盛付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
- ・焼鮭レモン風味 について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ 大豆の煮物 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 |
- ・大豆の煮物 について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ 小松菜のお浸し 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 |
- ・小松菜のお浸し について ご意見がありましたらお書き下さい

☆ 果物 について

- | | | | |
|------|------|-----|-----|
| ・切り方 | 丁度良い | 小さい | 大きい |
| ・味 | 良 い | 普 通 | 悪 い |
- ・果物 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 |

どのような点が良くなかったのか、教えてください ←

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 8月 8日 (木) 昼食
- 対象者 常食と産後食
- 配布数 66 名
- 回収数 55 名
- 回収率 83.3 %
- 性別 男性 24 名
女性 30 名
不明 1名

• 年齢構成

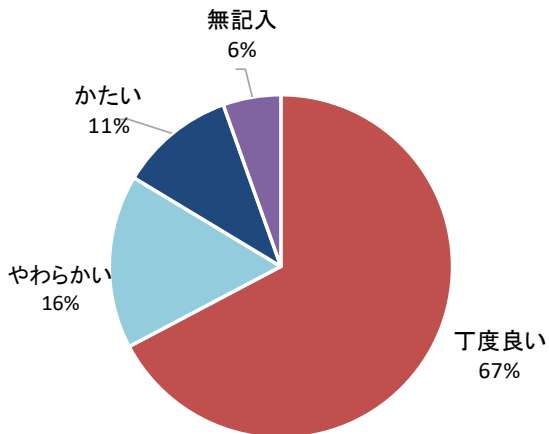
	男性	女性	性別不明	合計
10歳～	1	1		2
20歳～	1	2		3
30歳～	1			1
40歳～	1			1
50歳～	1	2		3
60歳～	2	7		9
70歳～	6	10	1	17
80歳～	10	8		18
無記入	1			1
合計	24	30	1	55

- 平均年齢 男性 66.9 歳
女性 68.7 歳

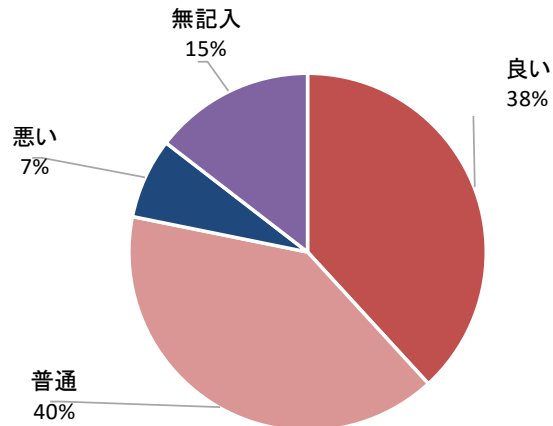
☆アンケート結果☆

- ・実施日 令和6年 8月 8日（木）昼食
- ・対象者 常食・産後食
- ・回収数 55名（男性：24名、女性：30名、不明：1名）

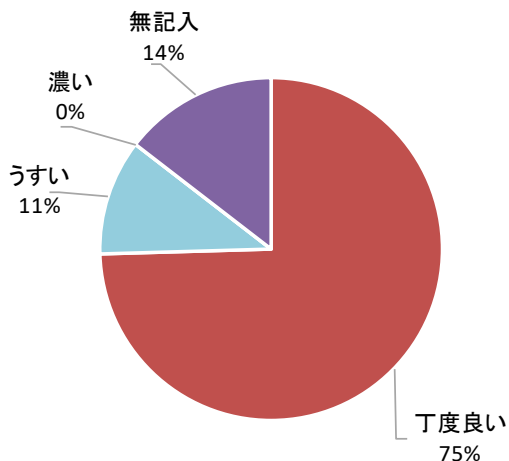
ご飯の“炊き方”について



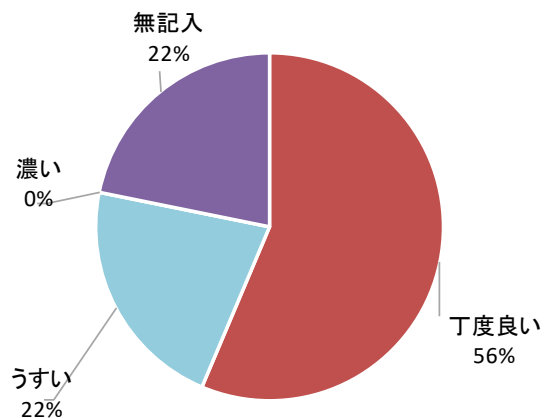
焼き鮭レモン風味の“味付け”について



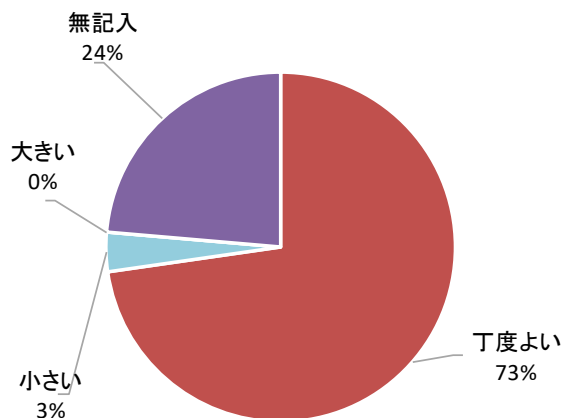
大豆の煮物の“味付け”について



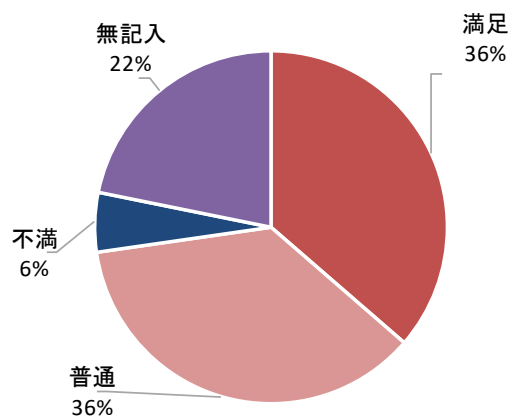
小松菜のお浸しの“味付け”について



果物の“切り方”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83.3% 平均年齢 男性：66.9歳 女性：68.7歳

調査時に栄養士が病棟への声かけを実施、回収率は8割以上で、昨年度までに比べ高くなっている。

平均年齢は前回（男女とも：67.1歳）と同じくらいであった。

ご飯 について

- ・炊き方 「丁度良い」67%、「やわらかい」16%、「かたい」11%
- ・盛付け 「良い」45%、「普通」36%、「悪い」4%

炊き方について、「丁度良い」が7割弱、「やわらかい」「かたい」に近い割合であり、好みが分かれた。「やわらかい」の回答は20～80代まで年代の幅があるが、「かたい」の回答は70代以上であった。今回も量に関するご意見が多くあった。実際の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。

焼鮭レモン風味 について

- ・味付け 「良い」38%、「普通」40%、「悪い」7%
- ・焼き加減 「良い」36%、「普通」45%、「かたい」4%
- ・盛付け 「良い」47%、「普通」36%、「悪い」2%

焼鮭のレモン風味は昨年度後半から取り入れた献立である。味付けについて「良い」「普通」合わせた割合は約8割であった。「悪い」は7%であったが、「悪い」以外の回答をした方も含め、「味が薄い」「レモンの風味があまりしない」というご意見が多数あった。いただいたご意見を踏まえ、使用する調味液の分量や、調味液のつけ方の見直しを行い、味の調整をしていく。焼き加減に関しては特に問題はなかったと考える。

大豆の煮物 について

- ・味付け 「丁度良い」75%、「うすい」11%、「濃い」0%
- ・盛付け 「良い」47%、「普通」35%、「悪い」2%

味付けについて「丁度良い」の割合が8割近くあり、概ね好評であった。「うすい」の割合は約1割で、女性より男性の方が「うすい」と回答した割合が多かった。

小松菜のお浸しについて

- ・味付け 「丁度良い」56%、「うすい」22%、「濃い」0%
- ・盛付け 「良い」43%、「普通」33%、「悪い」0%

味付けについて「丁度良い」の割合が約6割、「うすい」の割合が約2割で、葉物系のお浸しとしては比較的好評であったと思われる。

果物について

- ・切り方 「丁度良い」73%、「小さい」3%、「大きい」0%
- ・味 「良い」56%、「普通」15%、「悪い」0%

切り方については「丁度良い」が7割強、「小さい」と回答した方は70代の女性1名であり、現在の切り方で問題ないとする。いただいたご意見では、「果物が出ると嬉しい」という内容のものが多くあった。

昼食の献立について

- ・組合せ 「良い」49%、「普通」26%、「悪い」0%
- ・彩り 「良い」38%、「普通」35%、「悪い」0%
- ・満足度 「満足」36%、「普通」36%、「不満」6%

今回は、組合せ・彩り・満足度のいずれも「良い」「普通」を合わせた割合が8割未満であり、これまでと比べ低めの結果となった。一つ一つの料理について特別評価が低かったわけではないが、昼食全体としては、満足度が低かったということになる。ただ、今回はこの設問に関して「無記入」の割合が約25%と高く、このことも結果に影響していると考えられる。

「不満」と回答した方のご意見は、全て「味が薄い」という内容であった。

病院の食事について

「夏は毎昼そうめんが食べたい」「漬物が食べたかった」「ロールパンも出してほしい」等の要望や「どの味も同じで、何を食べても同じという感じだった」「3食和食なので洋食を採用してはどうか」といったご意見をいただいた。当院の献立は1サイクル28献立で、確かに和食が中心ではあるが、洋食や中華も取り入れている。パンは基本週2回、朝食で提供しロールパンの日もある。入院時期や期間によっては、食べる機会がないものもあると思われる。