

・ 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 | | | |

☆ 松風焼き について

- | | | | |
|-----------------------------|----|----|-----|
| ・味付け | 良い | 普通 | 悪い |
| ・焼き加減 | 良い | 普通 | かたい |
| ・盛付け | 良い | 普通 | 悪い |
| ・松風焼き について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ 春菊のゴマ和え 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 |
| ・春菊のゴマ和え について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ れんこん金平 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 |
| ・れんこん金平 について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ 白インゲン豆の甘煮 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 |
| ・白インゲン豆の甘煮 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 11月 7日（木）昼食

・対象者 常食と産後食

・配布数 75 名

・回収数 51 名

・回収率 68.0 %

・性別 男性 23 名
 女性 28 名
 不明 0 名

・年齢構成

	男性	女性	性別不明	合計
10歳～				0
20歳～		2		2
30歳～		4		4
40歳～				0
50歳～	1	3		4
60歳～	5	1		6
70歳～	8	6		14
80歳～	8	11		19
無記入	1	1		2
合 計	23	28	0	51

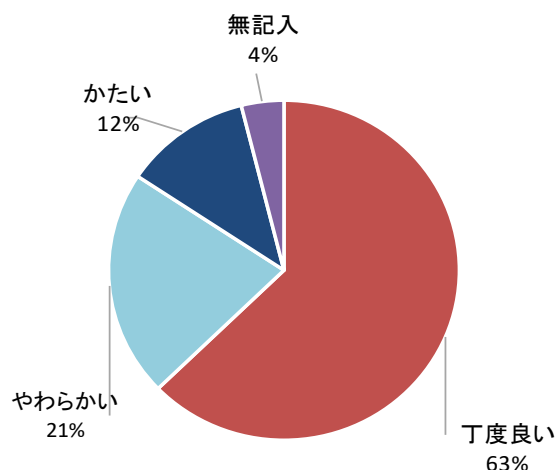
・平均年齢 男性 72.2 歳

 女性 64.5 歳

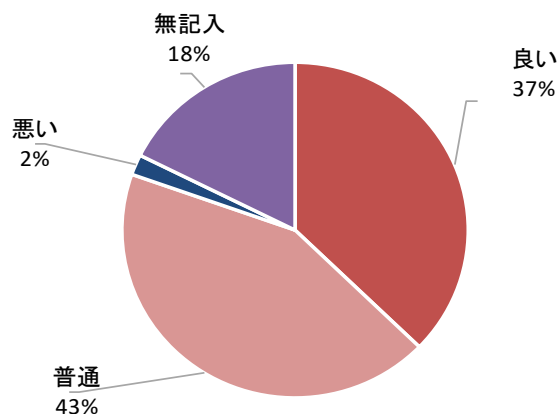
☆アンケート結果☆

- ・実施日 令和6年 11月 7日（木）昼食
- ・対象者 常食・産後食
- ・回収数 51名 （男性：23名、女性：28名）

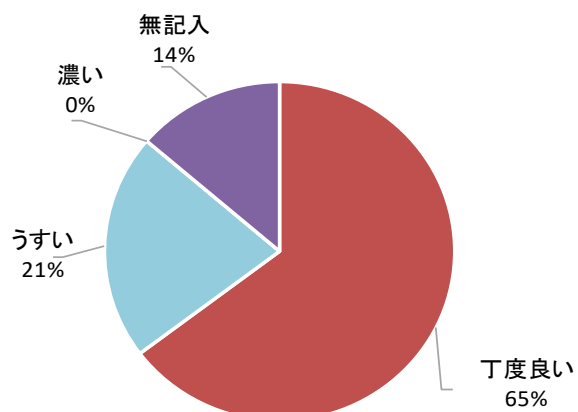
ご飯の“炊き方”について



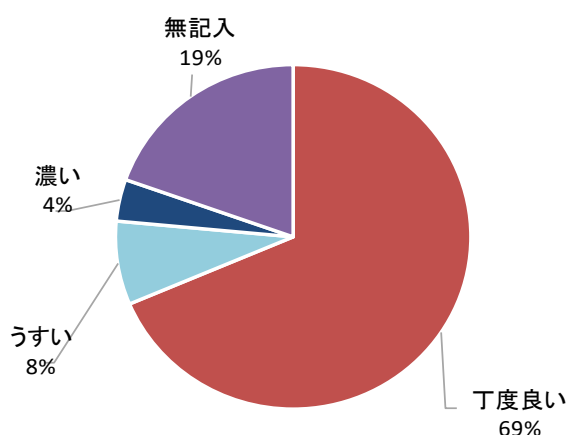
松風焼の“味付け”について



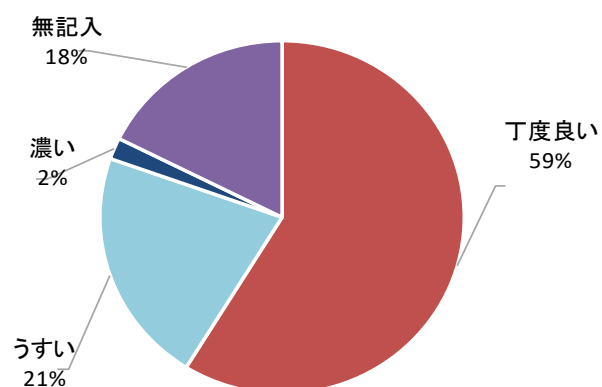
春菊のゴマ和えの“味付け”について



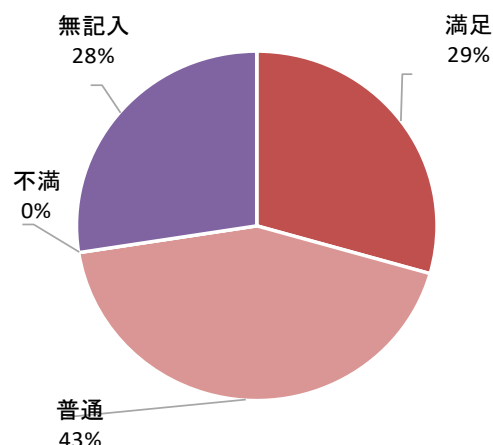
れんこん金平の“味付け”について



白いんげんの甘煮の“味付け”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68.0% 平均年齢 男性：72.2歳 女性：64.5歳

調査時に栄養士が病棟への声かけを実施、回収率は7割未満で今年度の調査（8割）の中では低い割合であった。平均年齢は、男性は前回（66.9歳）より高く、女性は前回（68.7歳）より低かった。

ご飯 について

- ・炊き方 「丁度良い」63%、「やわらかい」21%、「かたい」12%

- ・盛付け 「良い」33%、「普通」47%、「悪い」0%

炊き方について、「丁度良い」が6割以上、「やわらかい」が約2割、「かたい」が1割程であった。個々の好みにもよるが、嚥下・咀嚼力の面で軟飯となっている方が一定数いることも影響していると考えられる。今回、「かたい」の回答は60代以上の男性のみであった。70代以上の方から「量が多い」旨のご意見が多数あった。今後も喫食調査等で状況を確認し、必要があれば食種や主食量の変更を行っていく。

松風焼き について

- ・味付け 「良い」37%、「普通」43%、「悪い」2%

- ・焼き加減 「良い」35%、「普通」45%、「かたい」0%

- ・盛付け 「良い」33%、「普通」43%、「悪い」2%

味付け・焼き加減について、「良い」「普通」を合わせて8割であり、概ね好評であったと考える。「悪い」と回答した方からの具体的なご意見はなかったが、「普通」と回答した方から「少し濃い」、師長アンケートでも「しょっぱい」とのご意見があり、他の料理に比べしっかりめの味付けであったと考える。このほか、「初めて食べた」旨のご意見も複数あり“松風焼き”という料理に馴染みのない方が多かった印象。

春菊のゴマ和え について

- ・味付け 「丁度良い」65%、「うすい」21%、「濃い」0%

- ・盛付け 「良い」33%、「普通」33%、「悪い」6%

味付けについて、「丁度良い」が6割以上であり、和え物系の料理としては好評であった。「初めて食べたが美味しかった」旨のご意見が複数あり、春菊を使ったゴマ和えに馴染みがないようであった。盛付について、「悪い」と回答した方のご意見は「量が多い」というものであった。

れんこん金平 について

- ・味付け 「丁度良い」69%、「うすい」8%、「濃い」4%
- ・盛付け 「良い」37%、「普通」26%、「悪い」6%

味付けについて「丁度良い」の割合が約7割、「うすい」の割合が約1割未満であり、大変好評であったと考える。盛付けについて、「悪い」と回答した方のご意見は「量が少ない」「多くしてほしい」というもので、「悪い」以外の回答をした方からも同様のご意見が複数あった。栄養価や他の料理とのバランスをみて、量の調整等が可能か検討していきたい。

白いんげん豆の甘煮 について

- ・味付け 「丁度良い」59%、「うすい」21%、「濃い」2%
- ・盛付け 「良い」39%、「普通」26%、「悪い」4%

味付けについて、「丁度良い」が約6割、「うすい」が約2割であった。「うすい」と回答した方からは「甘味がうすい」旨のご意見があったが、甘味の程度については「自然の甘さが感じられとても良い」「甘い物が少しあると食がすすむ」等の好評のご意見も多かった。

昼食の献立 について

- ・組合せ 「良い」39%、「普通」41%、「悪い」0%
- ・彩り 「良い」29%、「普通」47%、「悪い」0%
- ・満足度 「満足」29%、「普通」43%、「不満」0%

今回、組合せ・彩り・満足度は「良い」「普通」を合わせた割合が7～8割で、これまでよりも低めの評価となった。「悪い」「不満」は0%で変わらないが、「良い」「満足」の割合が減り、「普通」と未記入の割合が増えている。「普通」や未記入が多かったのは、“松風焼き”や“春菊のゴマ和え”等が馴染みのない料理と感じた患者さんが多かったことも影響していると考えられる。

病院の食事について

「味が薄い」旨のご意見は変わらずあるが、「薄味は良い」「病院食としては味付け良く、薄味に感じない」というご意見もいただけた。「温かい物を食べられてうれしい」というご意見がある一方で、「あったかい食事ができればありがたい」「もう少し早めに出してほしい」とのご意見があり、病棟によって配膳時間が差があり、また病棟に配膳されてから各個人へ配膳されるまでの時間の差もあり、なかなか一律にすることが難しいが、適時適温で配膳できるよう努めていく。