

・ 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 | | | |

☆ 竹の子と挽肉炒め 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 |
| ・竹の子と挽肉炒め について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ 辛し和え 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 |
| ・辛し和え について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ 魚のから揚げ 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 |
| ・魚のから揚げ 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

- | | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|
| ・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 7年 11月 6日（木）昼食

・対象者 常食と産後食

・配布数 45 名

・回収数 33 名

・回収率 73.3 %

・性別 男性 11 名
 女性 21名
 不明 1 名

・年齢構成

	男性	女性	性別不明	合計
10歳～	0	1		1
20歳～	0	2		2
30歳～	0	0		0
40歳～	0	0		0
50歳～	0	3		3
60歳～	4	4		8
70歳～	1	6		7
80歳～	5	5		10
無記入	1	0	1	2
合 計	11	21	1	33

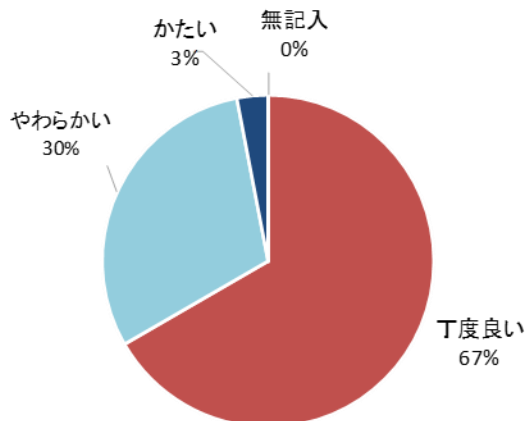
・平均年齢 男性 69.1 歳

 女性 65.0 歳

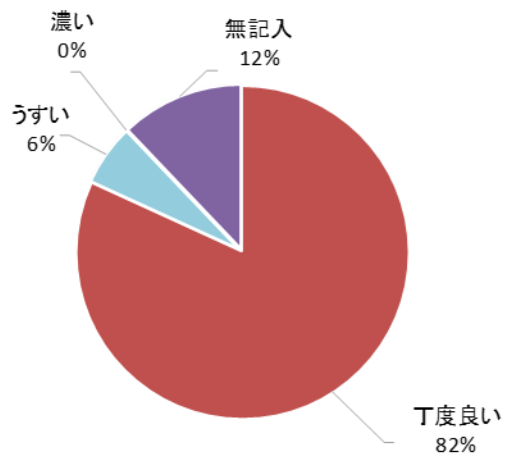
☆アンケート結果☆

- ・実施日 令和7年 11月 6日（木）昼食
- ・対象者 常食・産後食
- ・回収数 33名 （男性：11名、女性：21名、不明：1名）

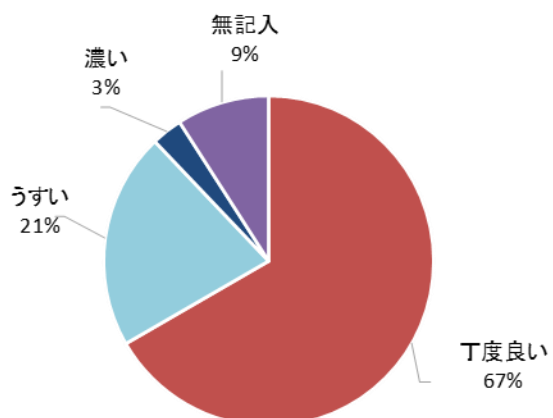
ご飯の“炊き方”について



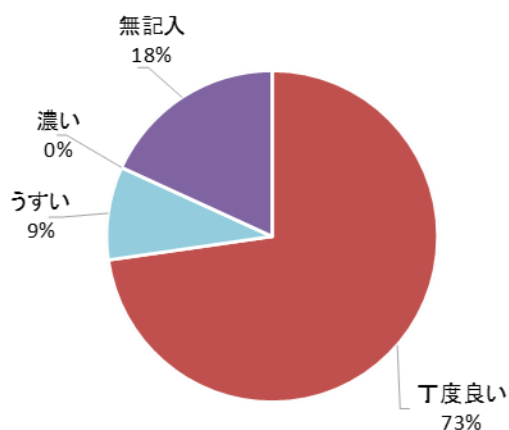
竹の子と挽肉炒めの“味付け”について



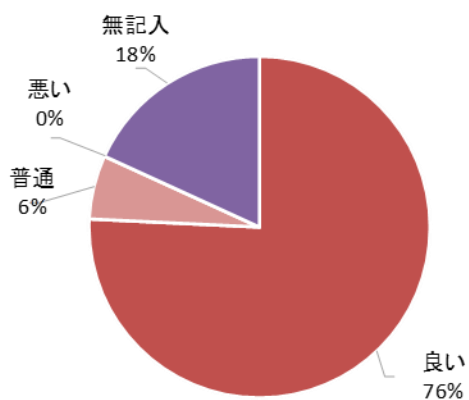
辛し和えの“味付け”について



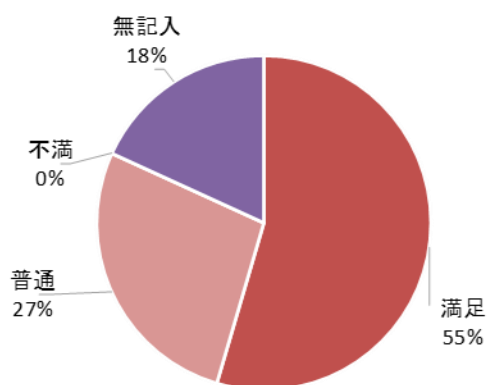
魚の唐揚げの“味付け”について



果物の“味”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73.3% 平均年齢 男性：69.1歳 女性：65.0歳

調査時に栄養士が病棟への声掛けを実施、回収率は7割以上。平均年齢は男性69.1歳、女性65.0歳、70歳代以上の割合が5割以上、男女比はおおよそ1：2であった。

ご飯 について

- ・炊き方 「丁度良い」67%、「やわらかい」30%、「かたい」3%

- ・盛付け 「良い」55%、「普通」30%、「悪い」0%

調査日の前日（11/5）の昼から、『米飯』をカルローズ米に変更した。炊き方について、「丁度良い」が7割弱、「やわらかい」が3割であり、普段よりもやわらかめの炊きあがりであったと考える。この結果を踏まえ、炊飯する際の水分量の調整を行った。ご意見には、これまで同様、量や炊き方に関するものはあったが、味や臭いに関しては特になかった。炊き方が上手く調整できれば、カルローズ米でも問題はないと考える。炊き方について「時々やわらかすぎて餅のように固まりになっている」とのご意見があり、変更前の米でも炊き方ムラは課題であった。炊飯前後の混ぜを丁寧に行い、出来上がりのムラを少なくする。

竹の子と挽肉炒め について

- ・味付け 「丁度良い」82%、「うすい」6%、「濃い」0%

- ・盛付け 「良い」67%、「普通」18%、「悪い」0%

味付けについて「丁度良い」が8割以上、「うすい」が6%であり、味がしっかり付いており好評であったと考える。盛付けについても「良い」「普通」を合わせて8割以上あり、特に問題はないと思われる。「美味しかったので家に帰って作ってみようと思った」とのご意見もいただけた。

辛し和え について

- ・味付け 「丁度良い」67%、「うすい」21%、「濃い」3%

- ・盛付け 「良い」61%、「普通」27%、「悪い」0%

味付けについて「丁度良い」が7割弱、「うすい」は2割程であった。患者さんのご意見では、概ね問題はないと思われるが、師長アンケートでは「辛味しかない」「味が無い」とのご意見があった。"辛子"による味付けへの好みの差もあると思われるが、味付けにムラがあった可能性もある。調味料を作る際に、辛子のダマが残らないように注意する。

魚の唐揚げ について

- ・味付け 「丁度良い」73%、「うすい」9%、「濃い」0%
 - ・盛付け 「良い」49%、「普通」21%、「悪い」0%
-

味付けについて「丁度良い」が7割以上、「うすい」は1割未満であり、概ね好評であったと考える。

「本物のレモンが添えてあって嬉しかった」「レモンがとても合って美味しい」といった、レモンとの相性が良かった旨のご意見が複数みられた。盛付けについて「良い」が5割弱とやや低めで、「無記入」の割合が3割と他の料理に比べ多かった。「形状が苦手です」とのご意見があり、小魚をそのまま丸ごと姿揚げした見た目を苦手と感じる方が一定数いたのではと思われる。

果物 について

- ・味 「良い」76%、「普通」6%、「悪い」0%
-

提供した果物は「みかん」で、味について「良い」だけで8割近くあり、バラつきなく美味しいものが提供できたと考える。果物は時々味や食感が良くないものが納入されることがあるため、日頃の検食で確認をし、問題があれば産地や品種の変更を業者へ依頼、もしくは他の果物への変更を行う等の対応をしていく。

昼食の献立 について

- ・組合せ 「良い」58%、「普通」27%、「悪い」0%
 - ・彩り 「良い」37%、「普通」33%、「悪い」3%
 - ・満足度 「満足」55%、「普通」27%、「不満」0%
-

組合せ・満足度のについては、「良い・満足」と「普通」を合わせて8割以上であり、特に問題はないと考える。彩りについては、「良い」「普通」の割合が7割とやや低めであった。彩りが「悪い」と回答した方より具体的なご意見はなかった。彩りについて「無記入」の割合が3割あり、魚の唐揚げの形状への評価がここに影響した可能性がある。

病院の食事について

今回、「ご飯がやわらかすぎる」「麺類があってもよかった」といったご意見の他は、「美味しくいただいている」「病院の食事なのに、こんなに豪華なんだと嬉しく、楽しみにしている」「おかずを選択できるのも嬉しい」といった、好評のご意見を多くいただけた。麺類については、基本的には1か月あたり2回程焼きそば・スパゲティ、季節によりうどん・そうめん等の提供があるが、「めんなし」の指示が付いている方や入院時期によっては、残念ながら提供される機会はなくなってしまう。
