

・ 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 | | | |

☆ 鯖の照り焼 について

- | | | | |
|------------------------------|-----|-----|-----|
| ・味付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・盛付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・鯖の照り焼 について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ こんにゃく煮物 について

- | | | | |
|--------------------------------|-----|-----|-----|
| ・味付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・盛付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・こんにゃく煮物 について ご意見がありましたらお書き下さい | | | |

☆ 豚汁 について

- | | | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|
| ・味付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・盛付け | 良 い | 普 通 | 悪 い |
| ・豚汁 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 7年 8月 10日（月）昼食

・対象者 常食と産後食

・配布数 32 名

・回収数 25 名

・回収率 78.1 %

・性別 男性 11名
 女性 14名
 不明 0名

・年齢構成

	男性	女性	性別不明	合計
10歳～				0
20歳～		1		1
30歳～				0
40歳～		3		3
50歳～	1	2		3
60歳～	3	1		4
70歳～	4	2		6
80歳～	3	5		8
無記入				0
合 計	11	14	0	25

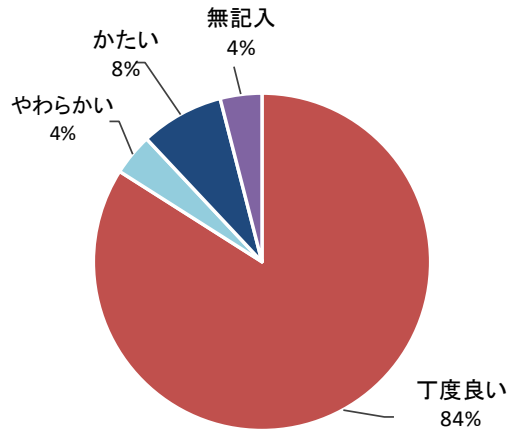
・平均年齢 男性 73.2 歳

 女性 65.0 歳

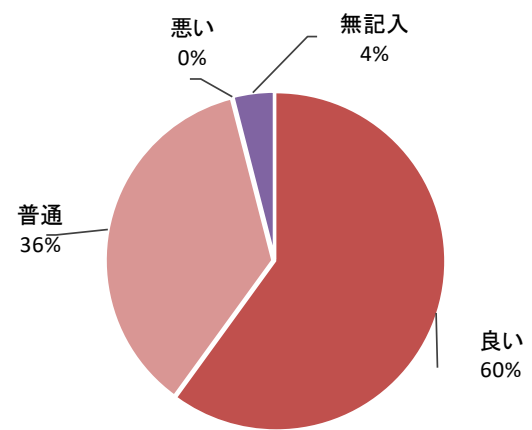
☆アンケート結果☆

- ・実施日 令和8年 8月 10日（月）昼食
- ・対象者 常食・産後食
- ・回収数 25名 （男性：11名、女性：14名）

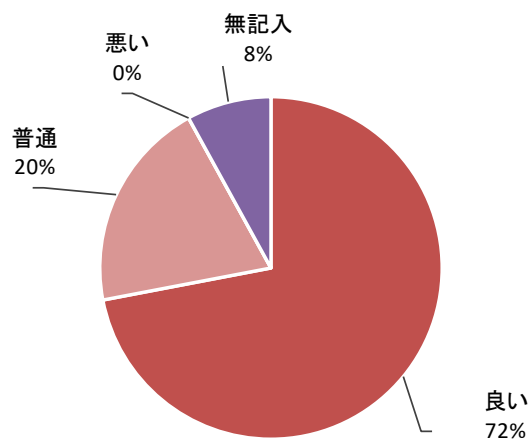
ご飯の“炊き方”について



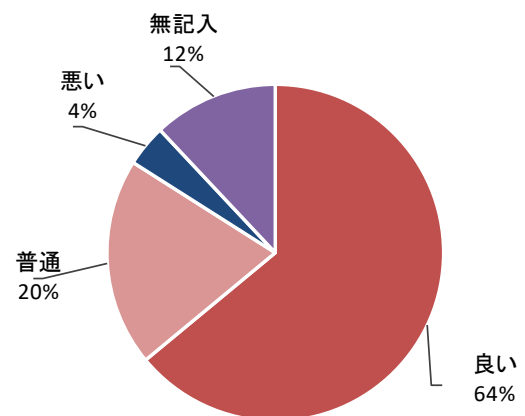
鯖の照り焼の“味付け”について



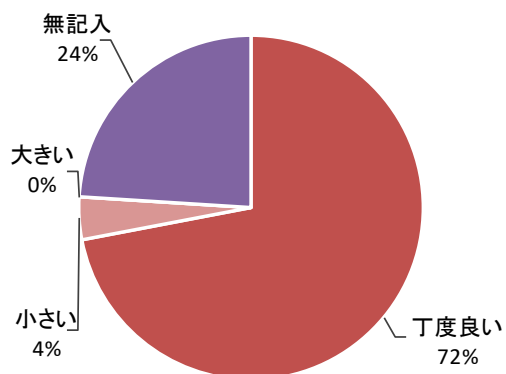
こんにゃくの煮物の“味付け”について



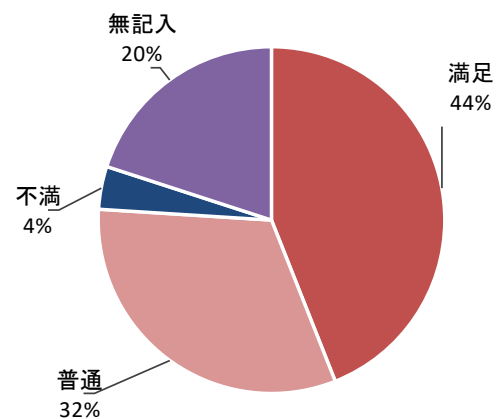
豚汁の“味付け”について



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78.1% 平均年齢 男性：61.5歳 女性：62.0歳

調査時に栄養士が病棟への声掛けを実施、回収率は8割弱でそれ程悪くはないが、配付対象者の全体数がこれまでと比べ少なかった。平均年齢は男性：73.2歳、女性：65.0歳で男女差がややあったが、これは20～40代の回答者が女性しかいなかった為である。

ご飯 について

- ・炊き方 「丁度良い」84%、「やわらかい」4%、「かたい」8%
- ・盛付け 「良い」44%、「普通」44%、「悪い」0%

炊き方について「丁度良い」が8割以上であり、「やわらかい」と「かたい」のどちらかに大きく偏ることもなく、特に問題はなかったと考える。ただし、「丁度良い」と回答した方から、「かたい時もある」とのご意見があった。食事毎の炊きあがりの差ができるだけ生じないように、注意していく。

鯖の照り煮 について

- ・味付け 「良い」60%、「普通」36%、「悪い」0%
- ・盛付け 「良い」40%、「普通」48%、「悪い」0%

味付けについて「良い」「普通」合わせて9割以上、盛付けについても「良い」「普通」合わせて9割弱であった。「脂がのっていて美味しい」「塩味が薄いかなと思ったが丁度良い味でした」等のご意見をいただけた。魚が生臭い等のご意見は一切なく、上手く加熱調理できていたと考える。添え野菜のピーマンについては、師長アンケートより見た目がよくない旨のご意見があった。加熱を十分行いつつ、彩り等を保てる方法がないか、委託業者と検討していきたい。

こんにゃく煮 について

- ・味付け 「良い」72%、「普通」20%、「悪い」0%
- ・盛付け 「良い」56%、「普通」28%、「悪い」0%

味付けについて「良い」が7割以上あり、概ね好評であったと考える。「味をもう少しつけてほしい」というご意見もあったが、「味が染みていました、美味しかった」「味付けも盛付も最高でした」というご意見の方が多くみられた。師長アンケートにて、こんにゃくに包丁で切り目を付けると味が染みるのでは、というご指摘をいただいたが、元々こんにゃくには切り目を入れることになっていたため、委託業者にその旨を確認し、次回から忘れずに実施するよう指示した。

豚汁 について

・味付け 「良い」64%、「普通」20%、「悪い」4%

・盛付け 「良い」48%、「普通」24%、「悪い」0%

味付けについて「良い」「普通」合わせて8割以上であった。「悪い」と回答した方からは「味が薄い」とのご意見があった。一方で「しっかり味があって美味しかった」「具沢山で美味しかった」というご意見もいただいた。この他、「豚肉が少なかった」「豚肉が入っていなかった」旨のご意見が複数あった。盛付けにムラがあった可能性もあるが、そもそも豚肉の使用量が10g/人のため、均等に分けて1～2切れ程しか入らない献立であり、“豚汁にしては肉が少ない”という印象を持たれたのかもしれない。改めて、可能な限り盛り付けのムラがないように盛り付けるよう委託業者に依頼した。

果物 について

・切り方 「丁度良い」72%、「小さい」4%、「大きい」0%

・味 「良い」52%、「普通」12%、「悪い」0%

提供した果物は「すいか」で、切り方について「丁度良い」が7割以上であり、概ね問題ないと考える。「テンションが上がりました、夏を感じられてうれしいです」「甘味があって美味しかった」「デザートは楽しみの一つ！」などのご意見があり、季節の果物を楽しんでいただけた様子である。

昼食の献立 について

・組合せ 「良い」60%、「普通」28%、「悪い」0%

・彩り 「良い」36%、「普通」44%、「悪い」0%

・満足度 「満足」44%、「普通」32%、「不満」4%

組合せ・彩りはいずれも、「良い」「普通」を合わせて8割以上であった。満足度は「満足」「普通」を合わせて76%で、「不満」と回答された方のご意見は「もう少し食べたい」であった。この方は、主食のご飯については「私には少し多い」、果物については「少ない」とご意見のあった方で、食事量全体が足りない、ということではないと思われる。

病院の食事について

今回は、「毎食温かく提供してくださり良いと思いました」「病院食なので味は薄めなのは理解しています、とても美味しくいただいています」「3回くらい入院していますが、今回は3食大変美味しくいただいています」「まじ！美味しいです」といった、好印象のご意見ばかりであった。評価いただけていることは素直に喜び、且つそれに満足せず、日々の検食などを通し、少しでも改善できることはないかを考え、取り組んでいきたい。
