

嗜好調査結果報告

2025年8月実施

【目的】

提供している食事について、患者様からの評価を整理し、より満足度の高い病院食提供を検討する。

【方法】

病棟看護師がアンケート回答可能と判断した方の食事にアンケート用紙を添付、記載後病棟スタッフが回収。（管理栄養士が代筆したアンケート含む）

【対象者】

常菜食、軟菜食、三分菜食、五分菜食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、易消化食、胃切後食、サルビア食を提供している方。

【回収状況】

〈2024年度〉

病棟	配布人数	回収人数	病棟回収率
2 A	17	15	88.2
2 B	27	17	63.0
3 A	12	9	75.0
3 B	9	6	66.7
合計	65	47	72.3

〈2025年度〉

病棟	配布人数	回収人数	病棟回収率
2 A	9	9	100.0
2 B	17	14	82.4
3 A	22	21	95.5
3 B	15	9	60.0
合計	63	53	84.1

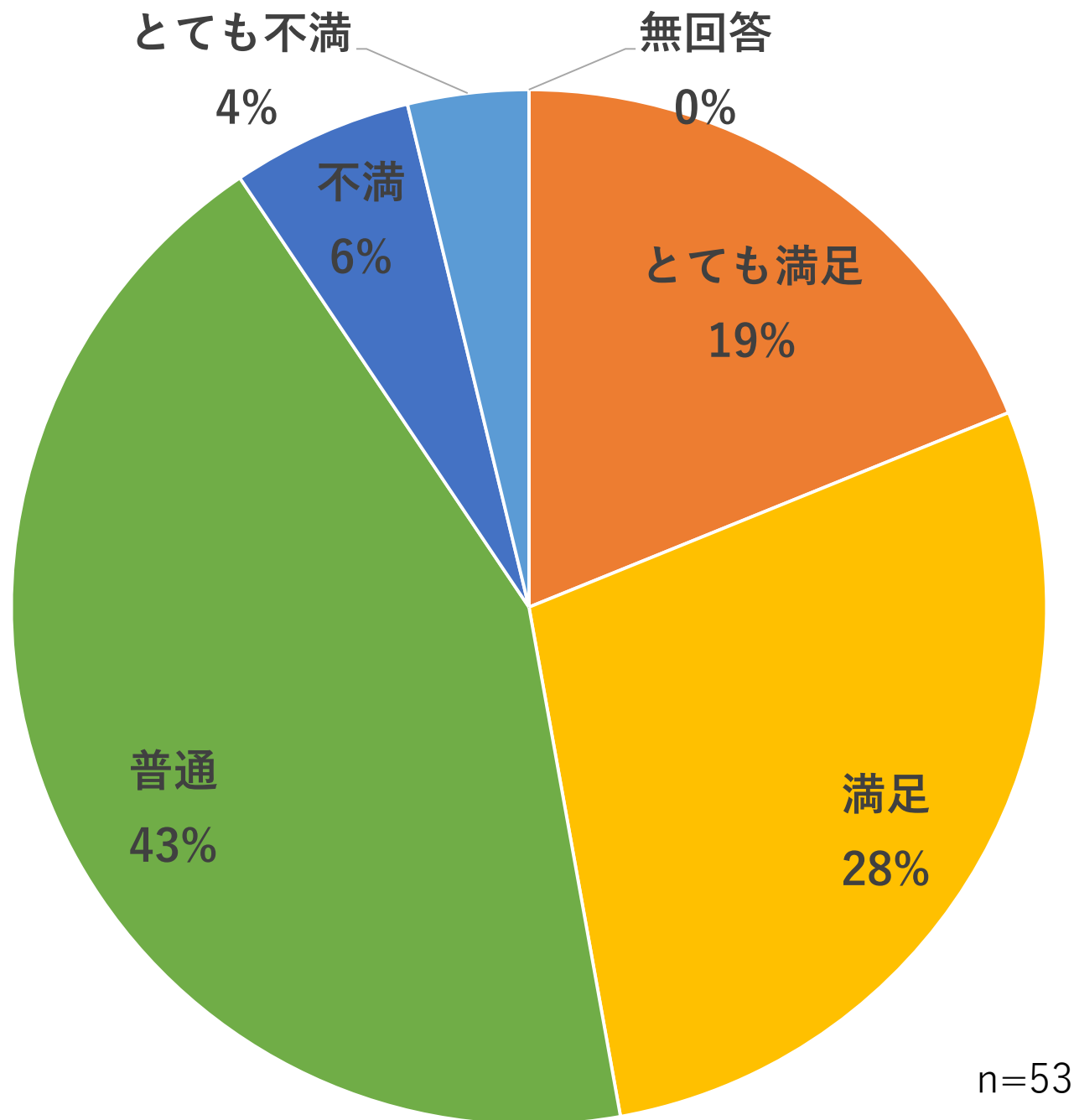
【結果】

問 1：味付け

とても満足・満足→47%

普通→43%

不満・大変不満→10%

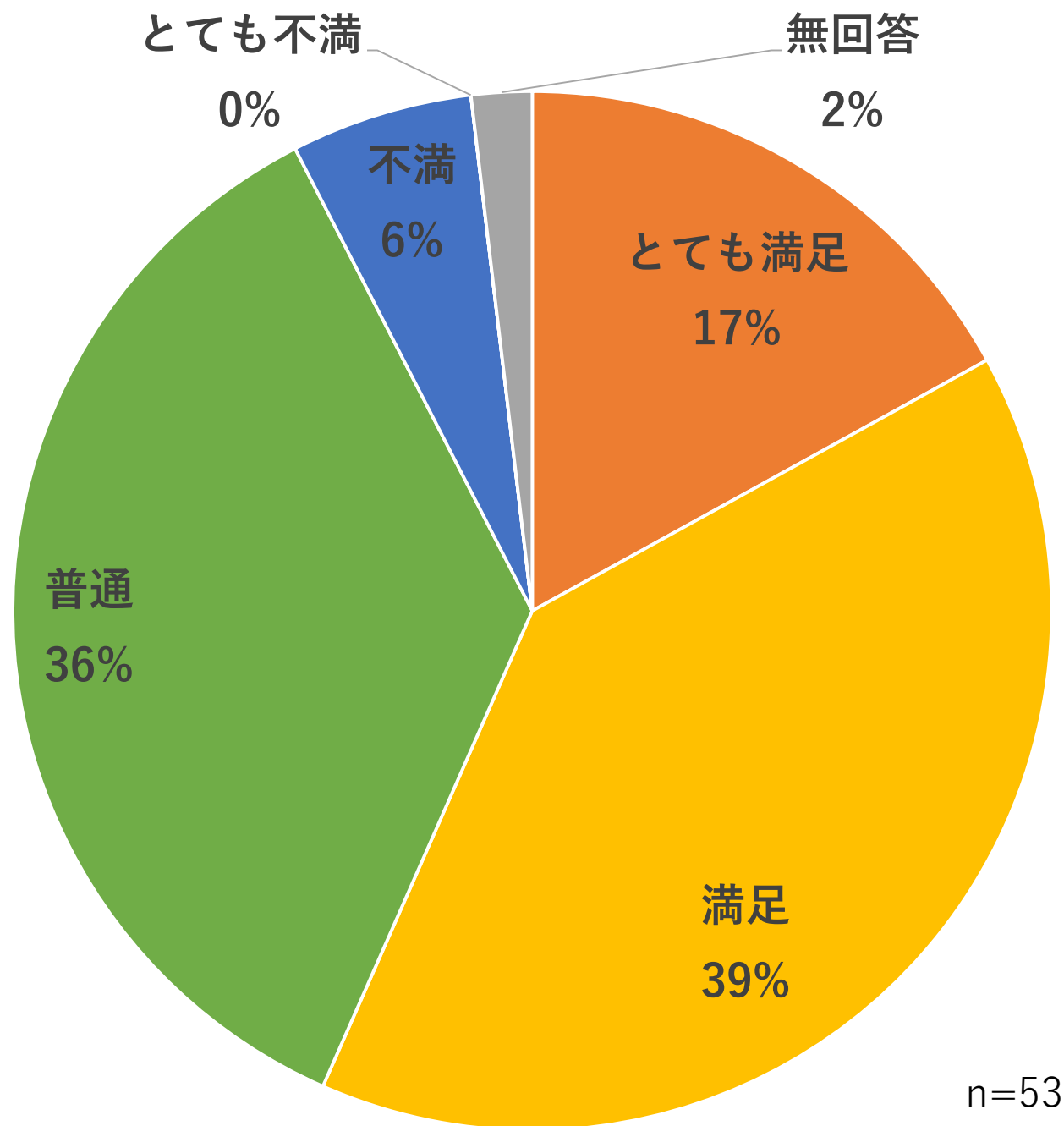


問 2 : 彩り

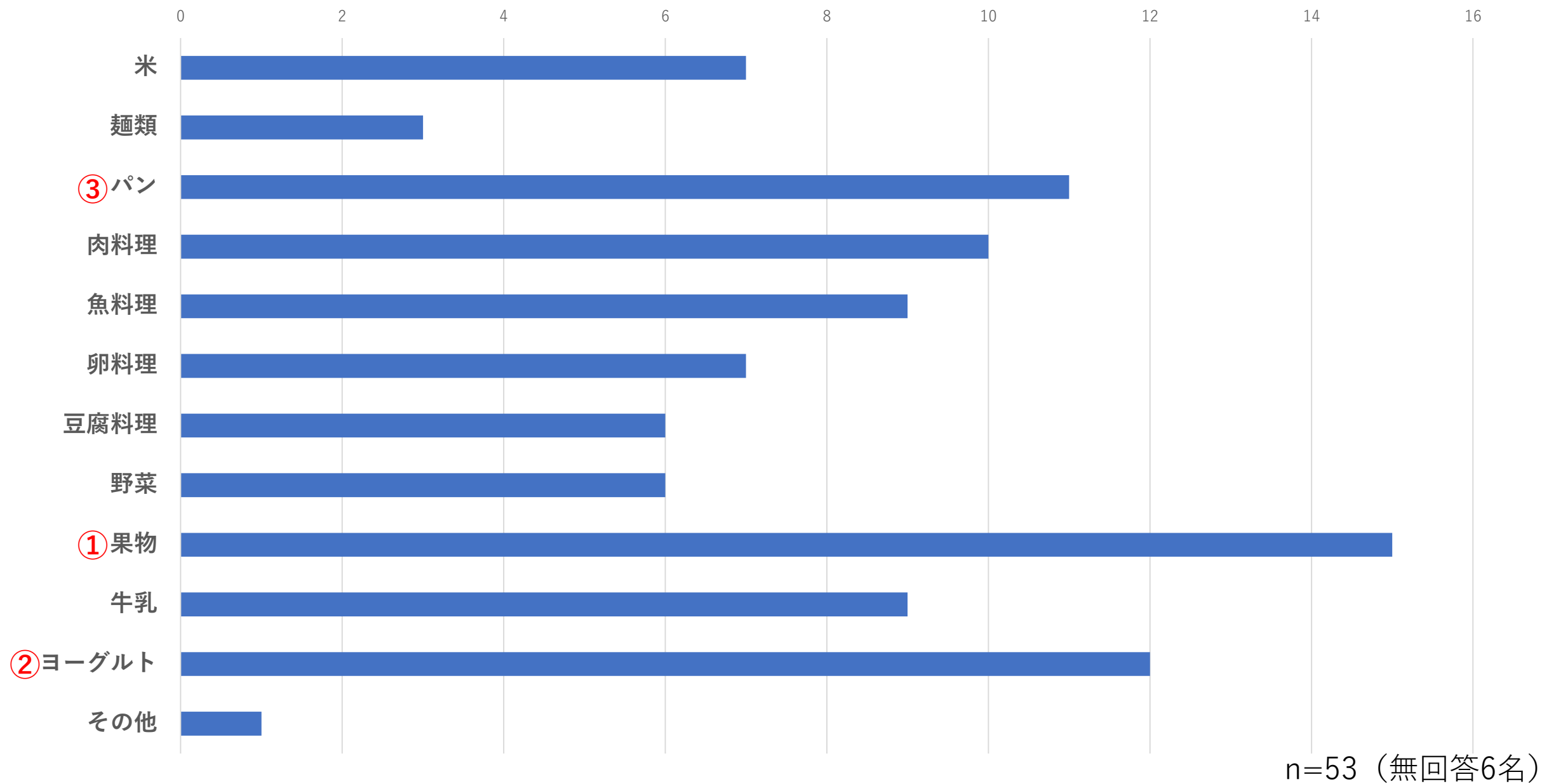
とても満足・満足→56%

普通→36%

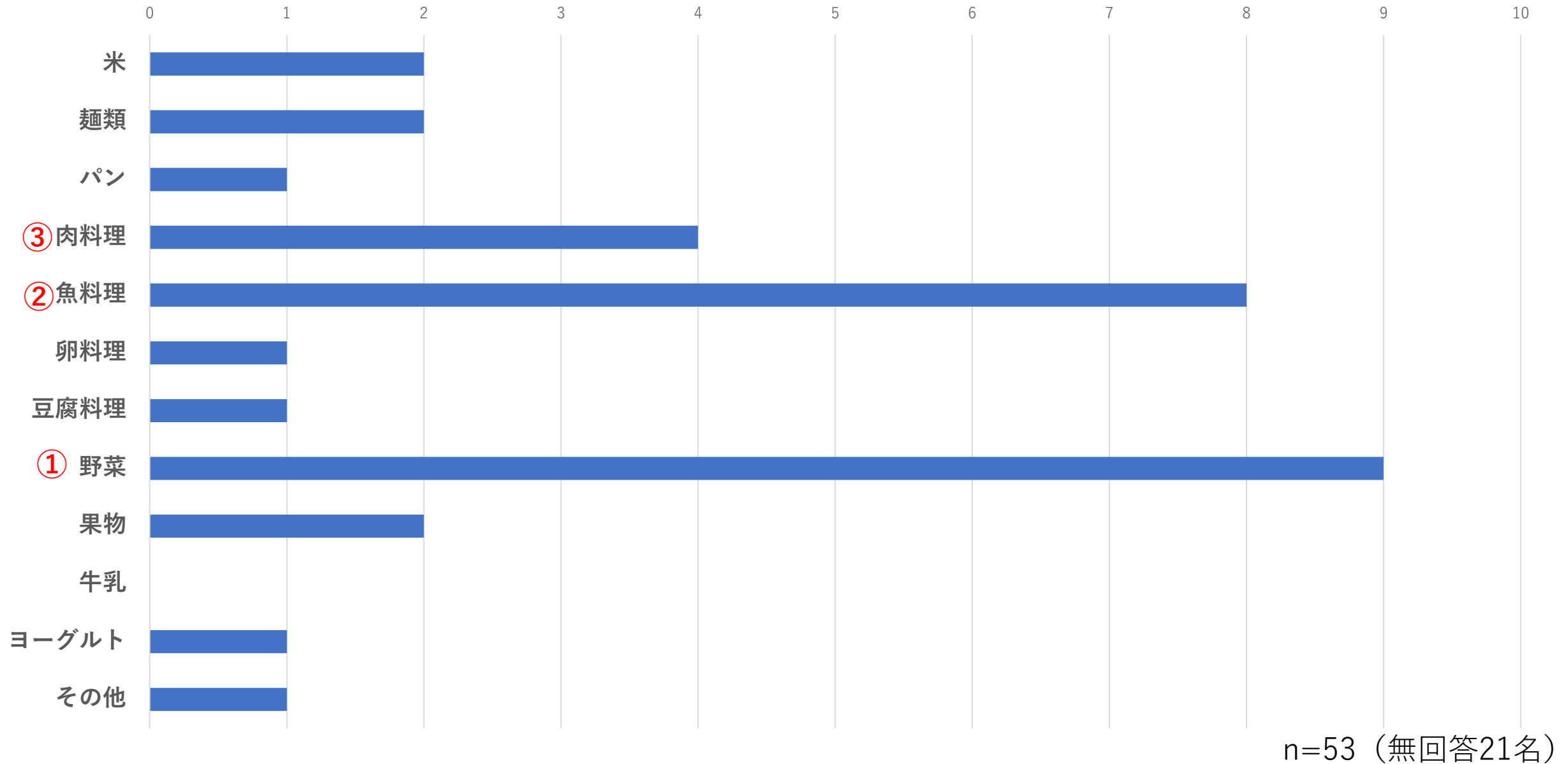
不満・大変不満→6%



問3：満足している献立（複数回答可）



問4：不満のある献立（複数回答可）

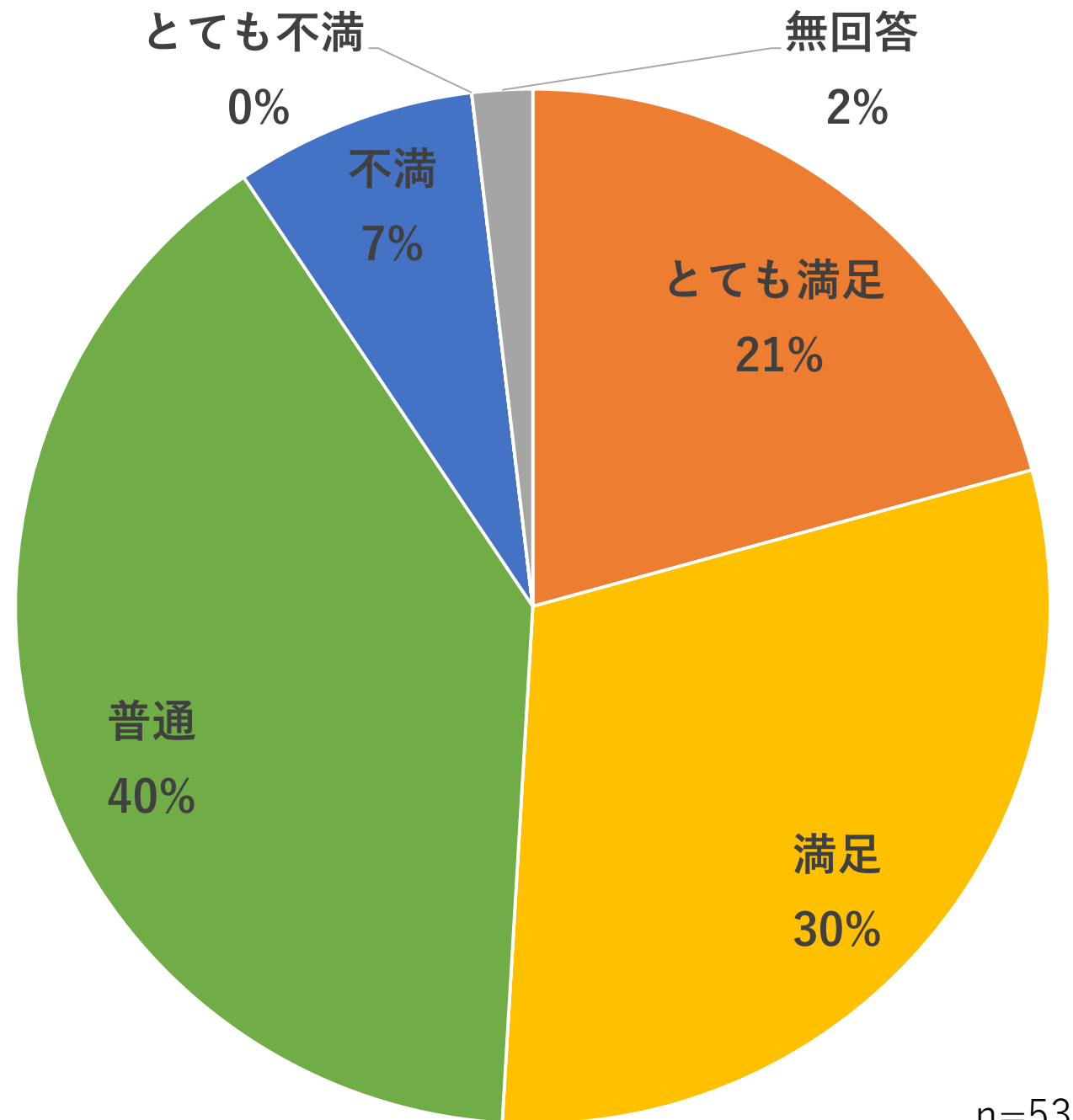


問5：総合評価

とても満足・満足→51%

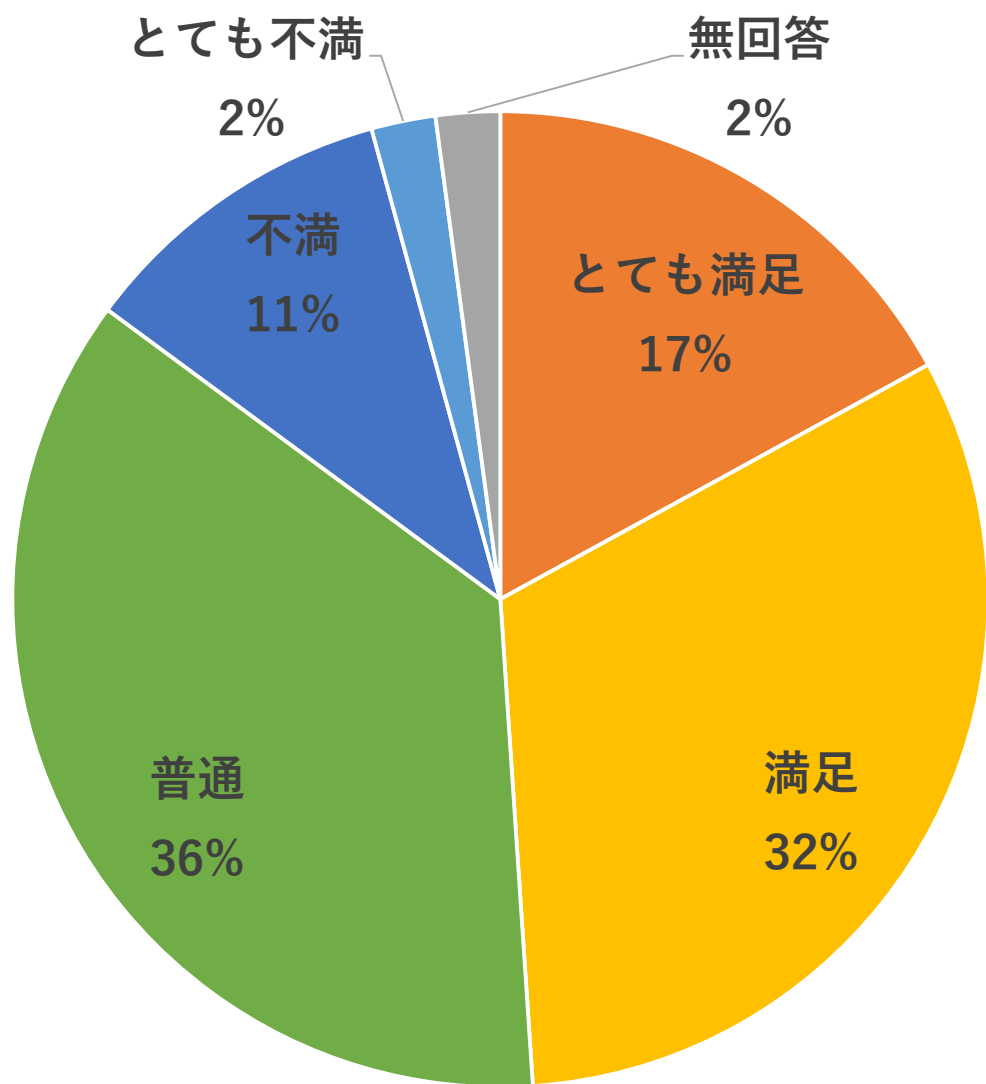
普通→40%

不満・大変不満→7%

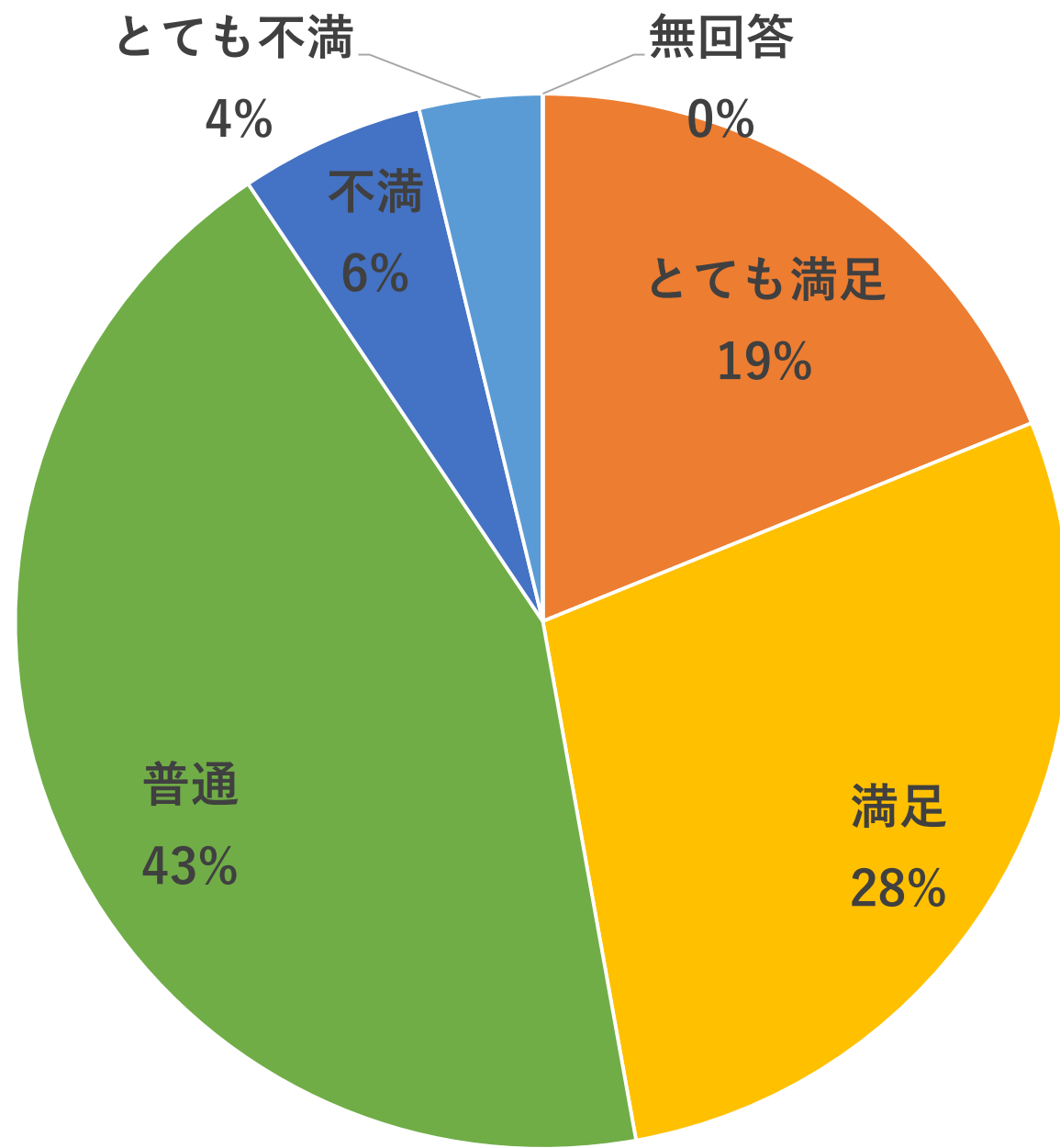
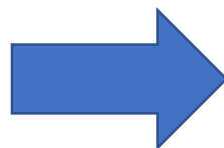


n=53

【考察】 問1：味付け

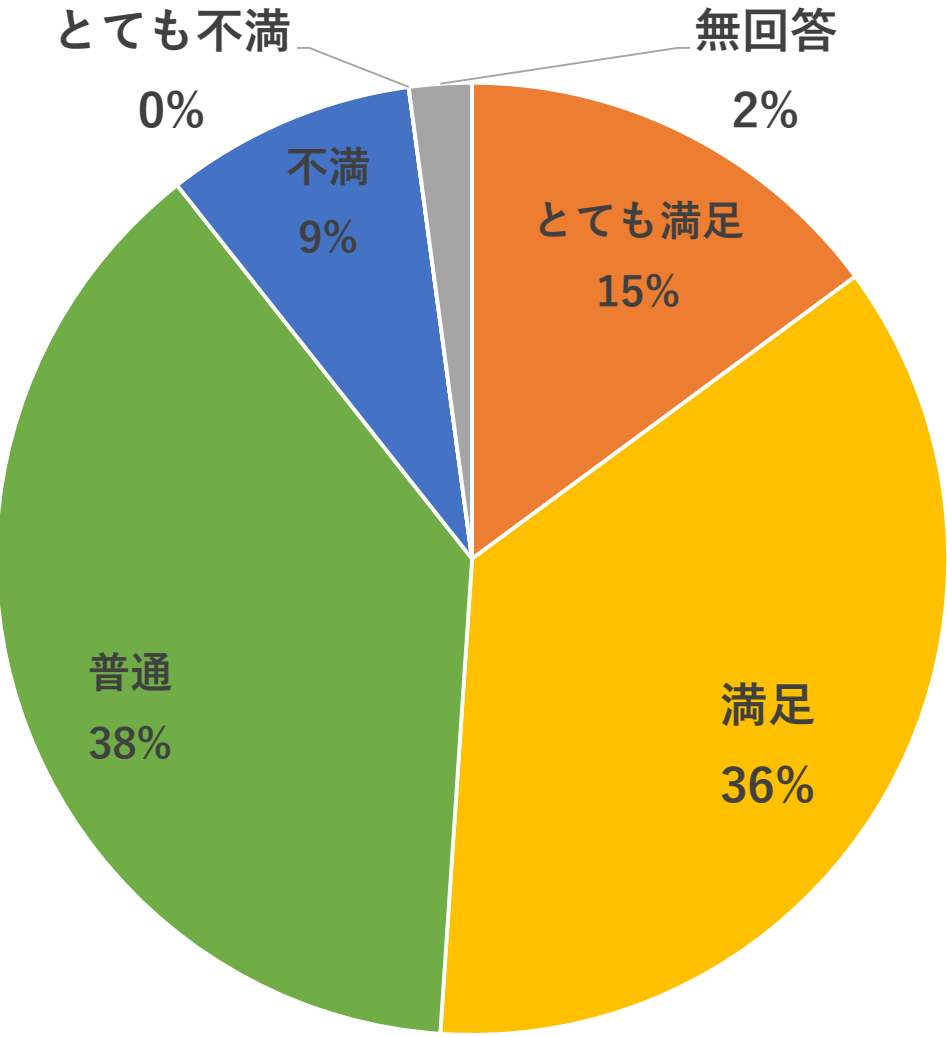


2024年度

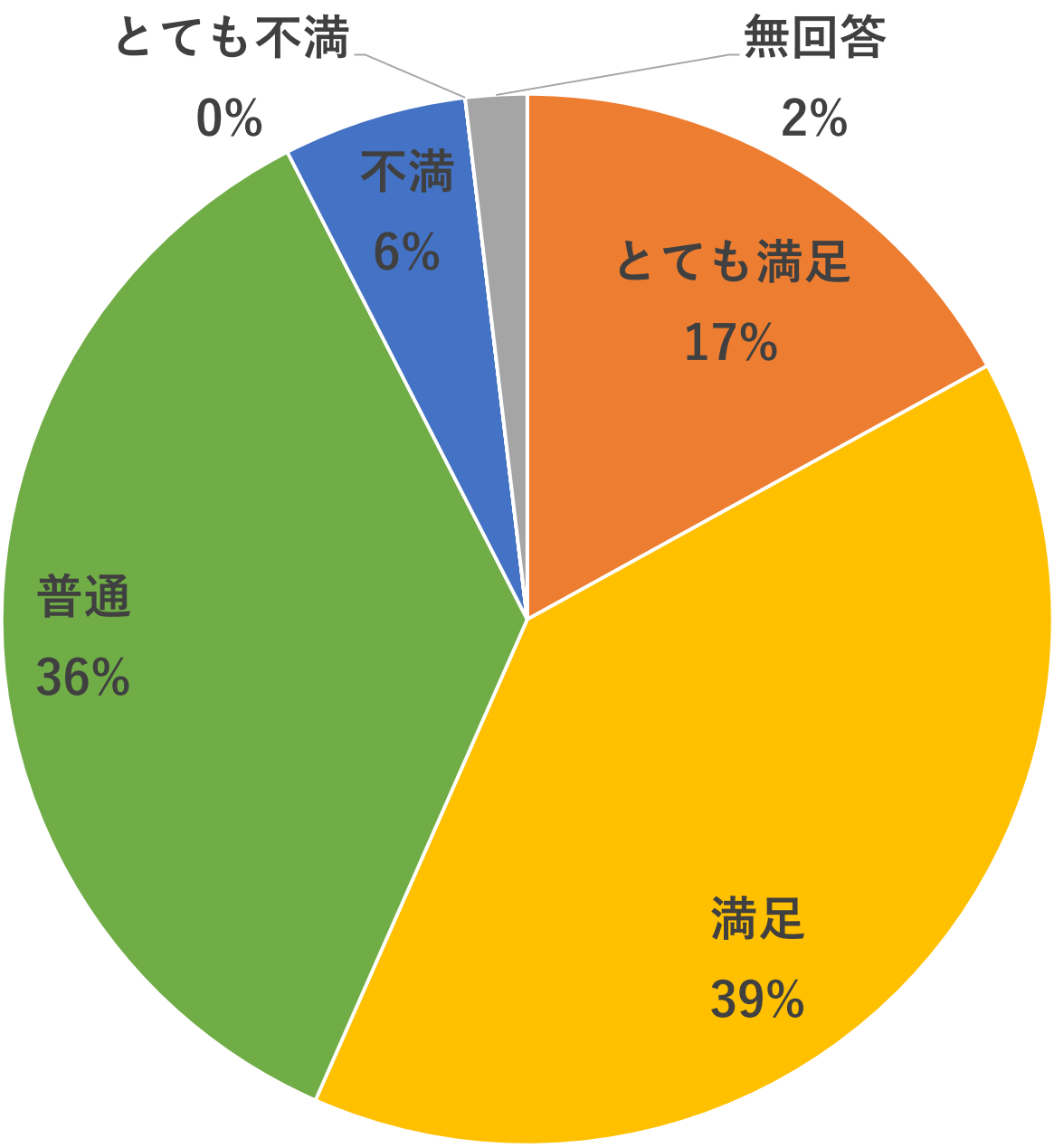
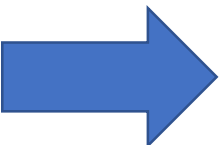


2025年度

問 2：彩り

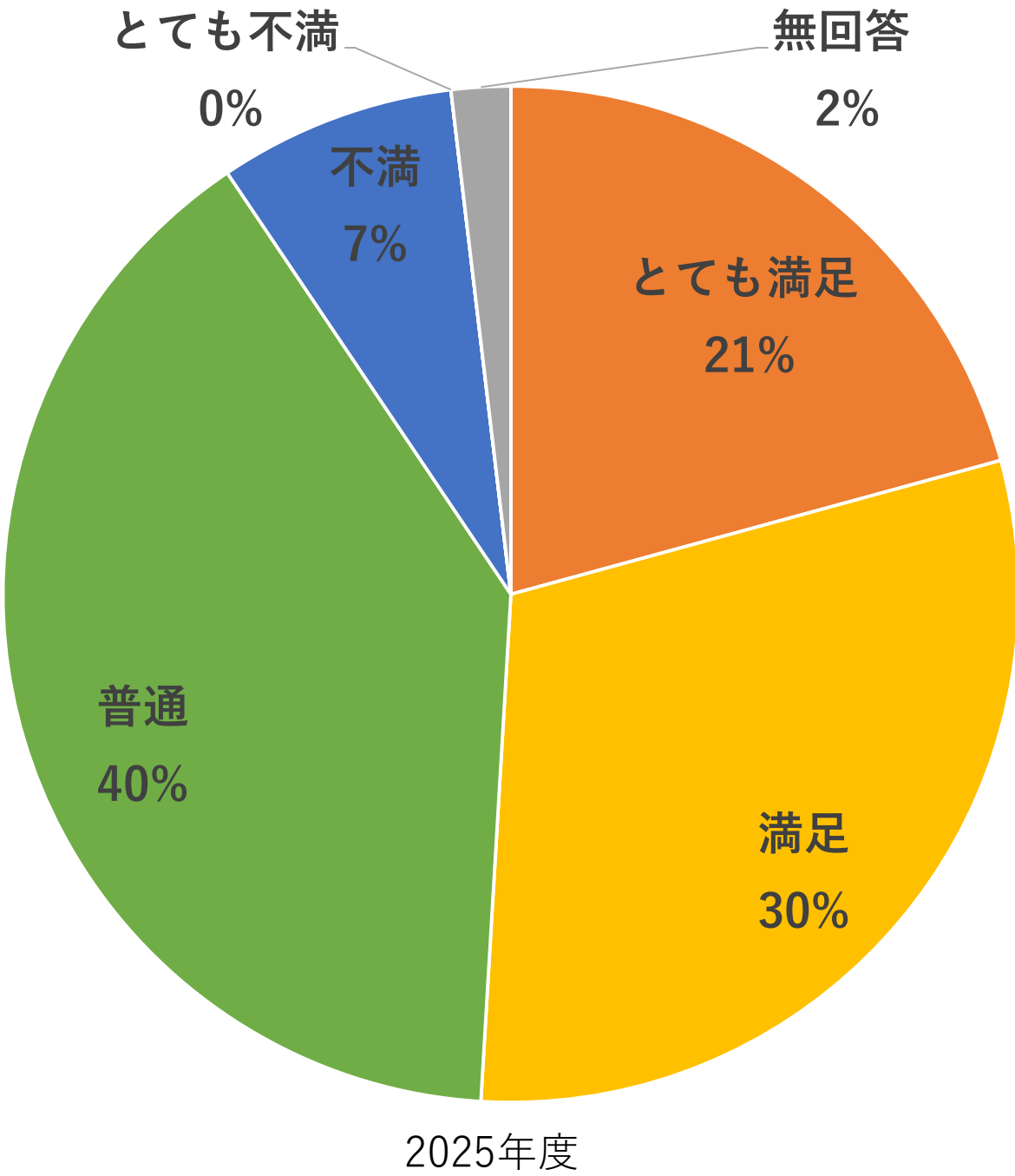
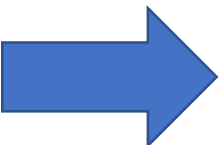
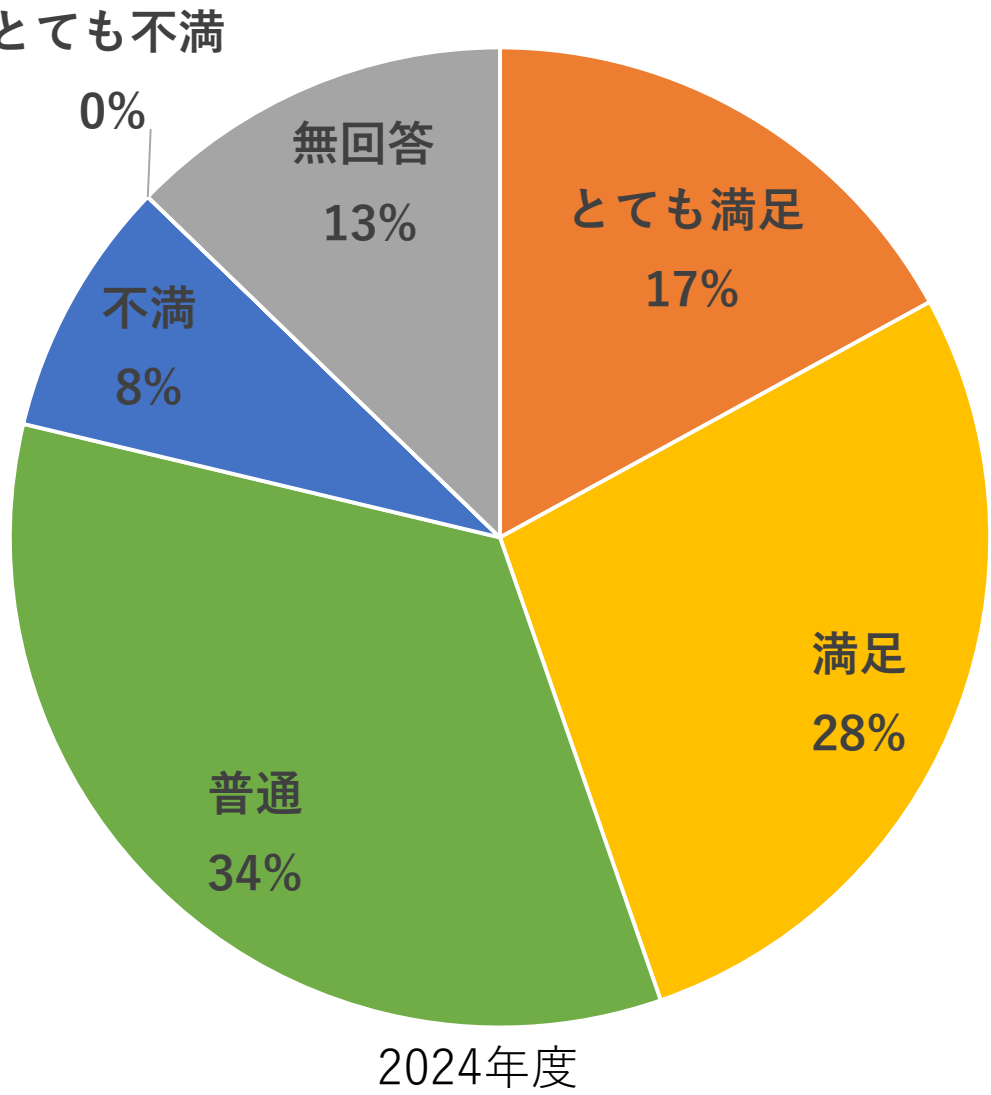


2024年度



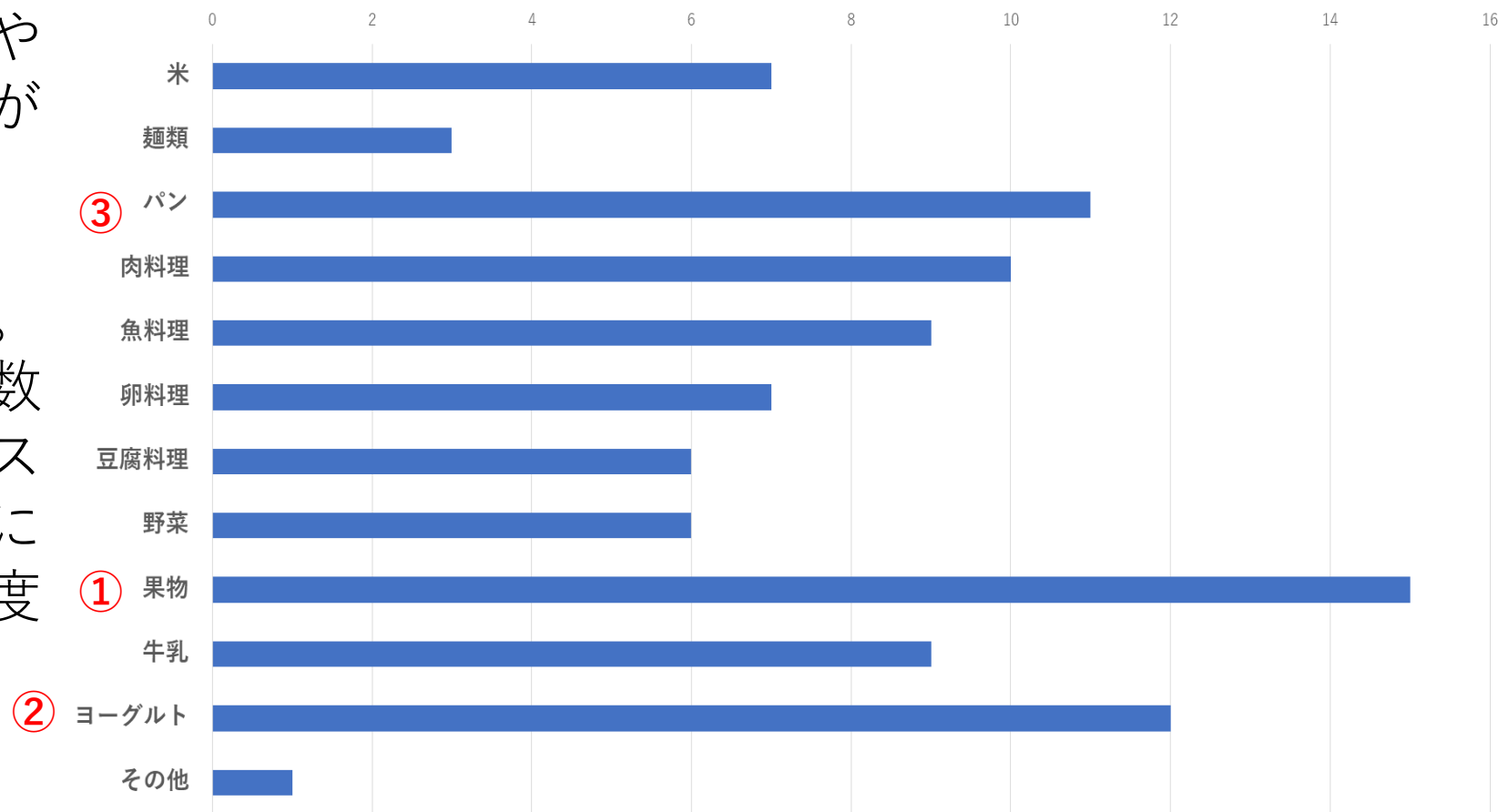
2025年度

問 5 ： 総合評価



問3の満足している献立について

- 前年度同様、ヨーグルトやパンなど既製品の満足度が比較的高い
- 果物の満足度が最も高い。前年度は生果物の提供回数見直しを検討したが、コスト面で保留。今年度は特に意見は無かったが今後再度ご意見いただく可能性。



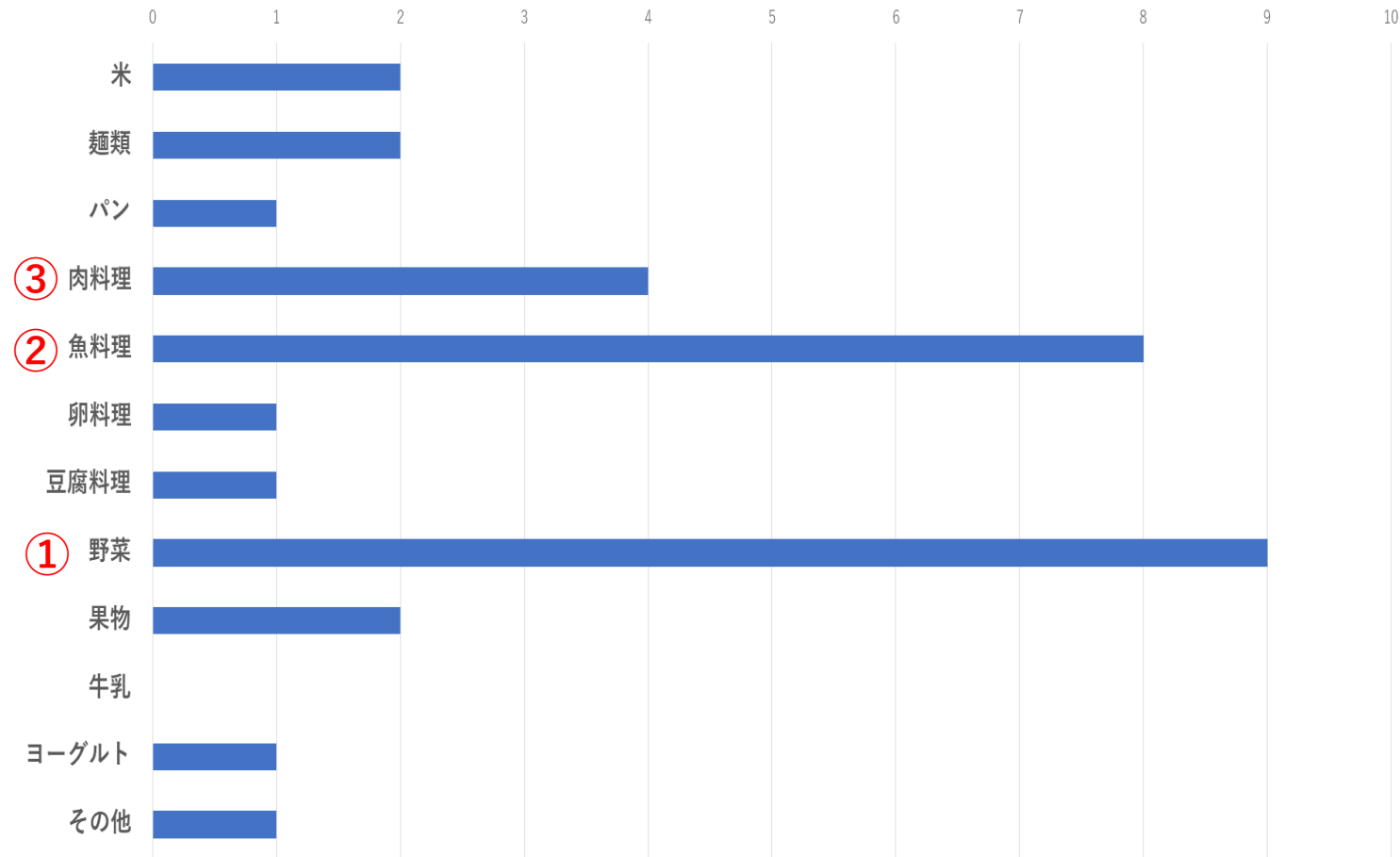
問4の不満のある献立について

- 野菜を選んだ理由として「味が薄い」「味が足りない」という記載（軟菜、P制限、三分菜）

→マヨネーズで味付けすると薄まり易い可能性。献立の組み合わせによって薄味に感じる可能性。**ドレッシングの変更や献立の組み換えを行う**

- 魚料理は「臭みが気になる」「硬い」という記載（Eコン、軟菜）

→**他施設の工夫を確認、食形態の適合性確認**



【自由記述】

- ・ そばが伸びすぎていて食べられなかった
→ **流水でほぐし85℃まで蒸す。食べ方の提案。**
- ・ きゅうり、大根のシャキシャキ感が足りない、軟らかすぎる
→ **きゅうりは食中毒の観点から加熱必須。調理時間の確認。**
- ・ 量が多い、食間が近すぎてお腹が空かない
→ **提供時間は変えられない。**
量に関しては栄養士が聞き取り介入し調整が必要。

【まとめ】

- 今年度の嗜好調査の回収率は84.1％と前年度（72.3％）と比較して高い結果となった。
- 年に1回定例アンケートを実施し、前年度と比較することで、より満足度の高い食事提供につなげたい。
- 検討課題について、栄養科と給食委託会社で検討しより良い食事提供を目指す。