

嗜好調查結果報告

【今回の嗜好調査について】

テーマ

国産米とカルローズ米の満足度について

背景

2/10より食材費の価格高騰を理由に当院で提供されるお米が国産米からカルローズ米に切り替わった。

目的

国産米とカルローズ米で満足度に違いがあるかについて評価を行い、整理することでより満足度の高い病院食提供を検討する。

【調査方法】

実施日：2026年1月22日の昼食→国産米
2026年2月16日の昼食→カルローズ米

対象者：米飯、軟飯、全粥、五分粥、三分粥を提供している患者様

方法：病棟看護師がアンケート回答可能と判断した患者様に昼食時
アンケート用紙を配布。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を含む)

【設問】

- 見た目
- 香り
- 硬さ
- 味
- 総合評価

2A・2B・3A・3B 米飯（おにぎり）・軟飯・全粥・五分粥・三分粥

病院食のアンケートにご協力下さい

皆様によりおいしく食事を召し上がっていただくため、当院の食事に対するご意見をお聞かせ下さい。

当てはまるものに○を付けてください。理由がある際は記入をお願いいたします。

問1：主食（ご飯、お粥）の見た目

①とても満足 ②満足 ③不満 ④大変不満

〔理由：

問2：お米の香り

①とても満足 ②満足 ③不満 ④大変不満

〔理由：

問3：お米の硬さ

①とても満足 ②満足 ③不満 ④大変不満

〔理由：

問4：お米の味

①とても満足 ②満足 ③不満 ④大変不満

〔理由：

問5：主食（ご飯、お粥）の総合評価

①とても満足 ②満足 ③不満 ④大変不満

〔理由：

*その他病院食について、ご意見、ご感想などありましたらご自由にお書きください。

ご協力ありがとうございました。書き終わりましたら病棟職員にお渡してください。

※病棟スタッフさんへ

このアンケートを受け取りましたら、お手数ですが栄養科宛の引き出しに入れて下さい。よろしく
お願いいたします。

多摩丘陵病院 栄養科

【回収状況】

国産米

2026年1月22日

病棟	配布人数 (人)	回収人数 (人)	病棟回収率 (%)
2 A	12	12	100.0
2 B	27	26	96.3
3 A	11	10	90.9
3 B	11	6	54.5
合計	61	54	88.5

病棟	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	合計
2 A	8	0	3	1	0	12
2 B	20	3	3	0	0	26
3 A	5	0	5	0	0	10
3 B	2	0	4	0	0	6
食種合計	35	3	15	1	0	54

【回収状況】

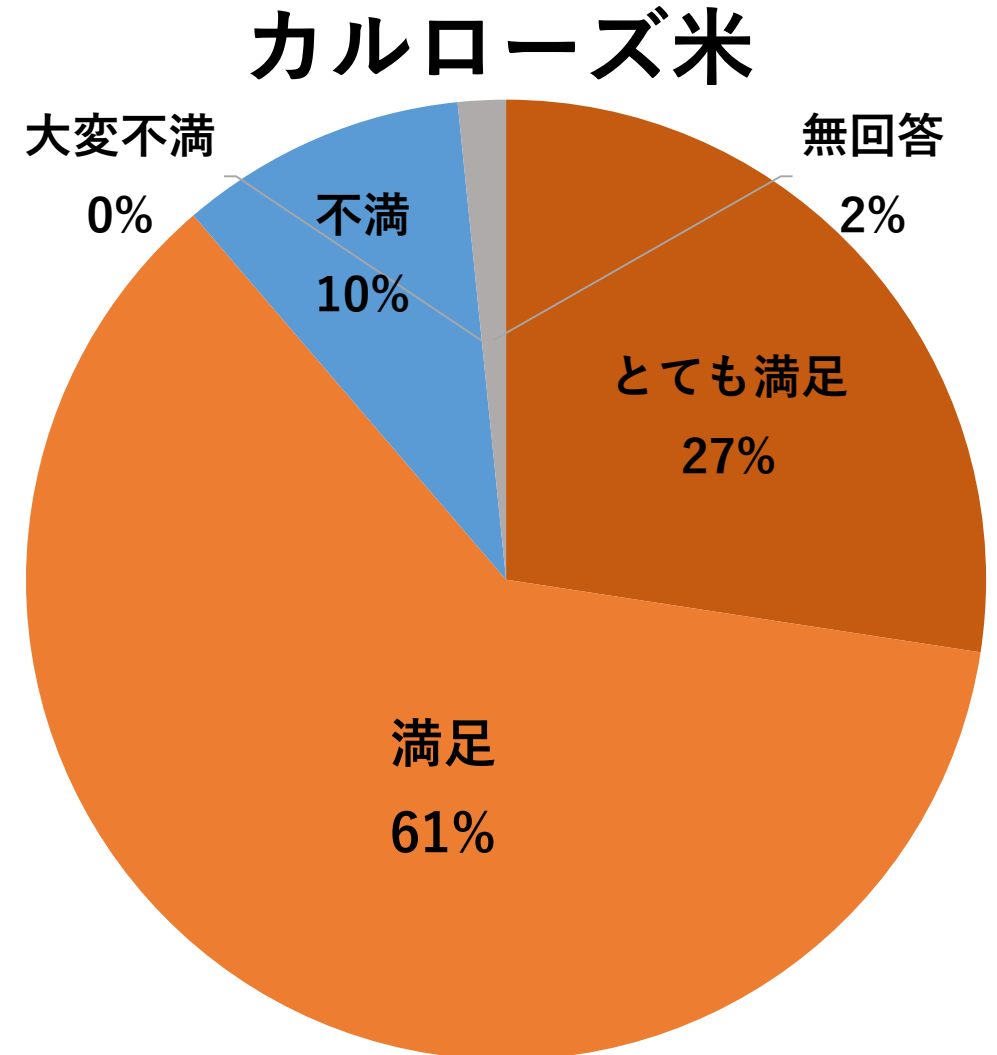
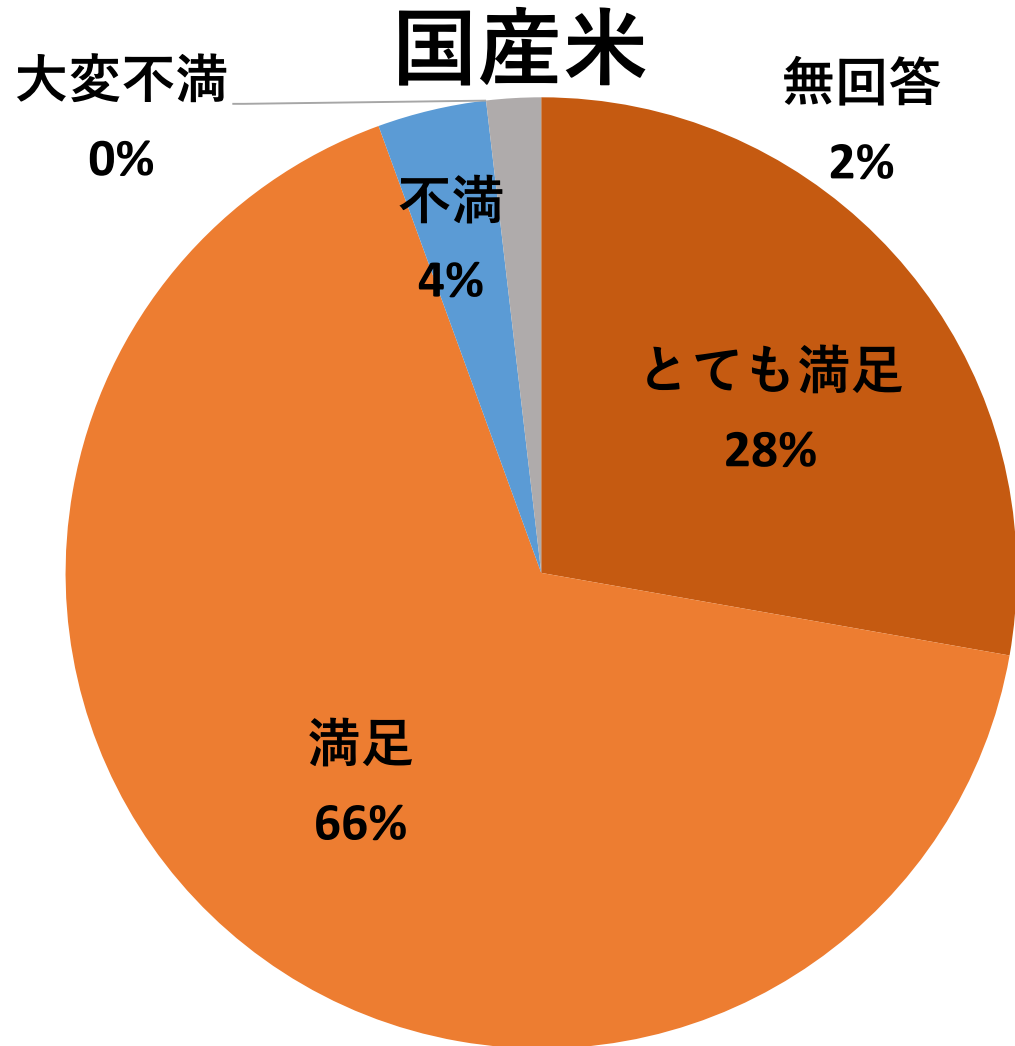
カルローズ米

2026年2月16日

病棟	配布人数 (人)	回収人数 (人)	病棟回収率 (%)
2A	20	19	95.0
2B	24	22	91.7
3A	13	12	92.3
3B	18	9	50.0
計	75	62	82.7

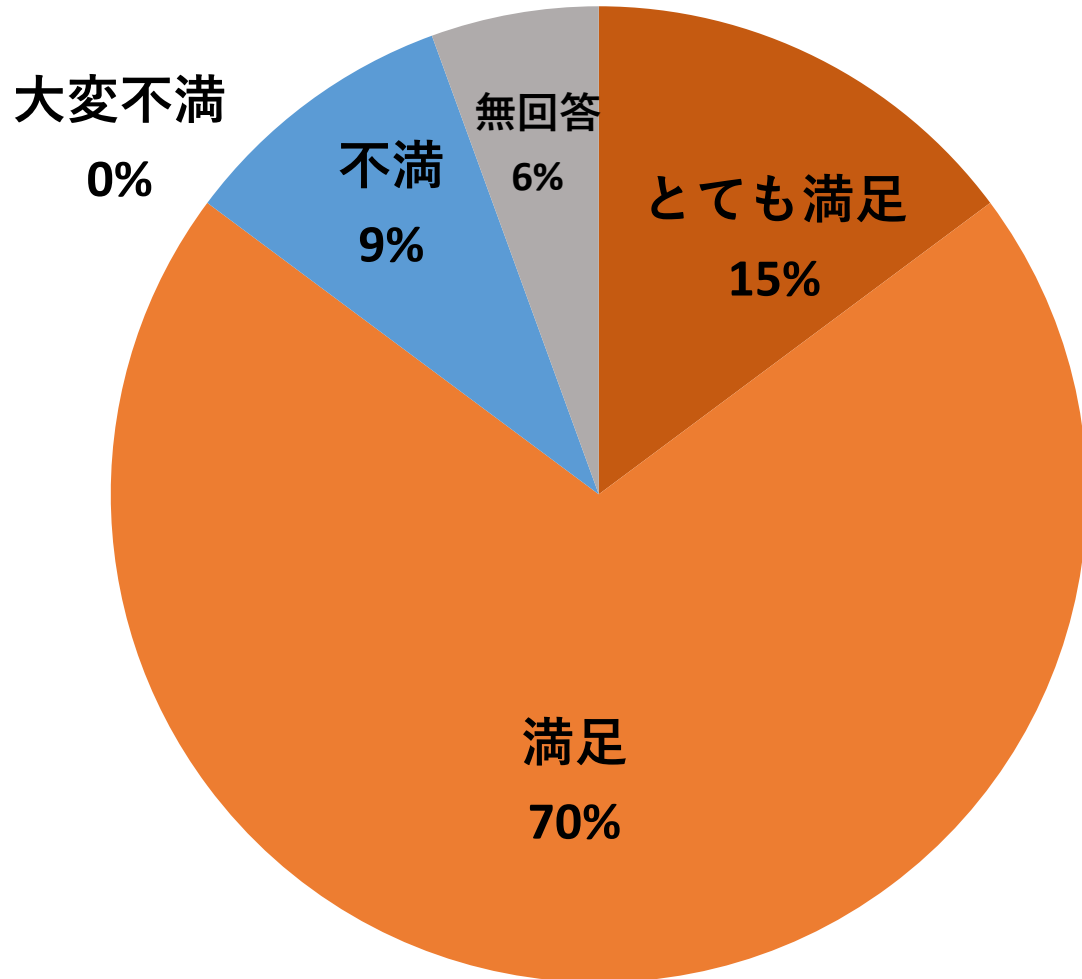
病棟	米飯	軟飯	全粥	五分粥	三分粥	合計
2A	9	0	5	3	2	19
2B	18	3	1	0	0	22
3A	6	2	4	0	0	12
3B	4	0	5	0	0	9
食種合計	37	5	15	3	2	62

問1：見た目

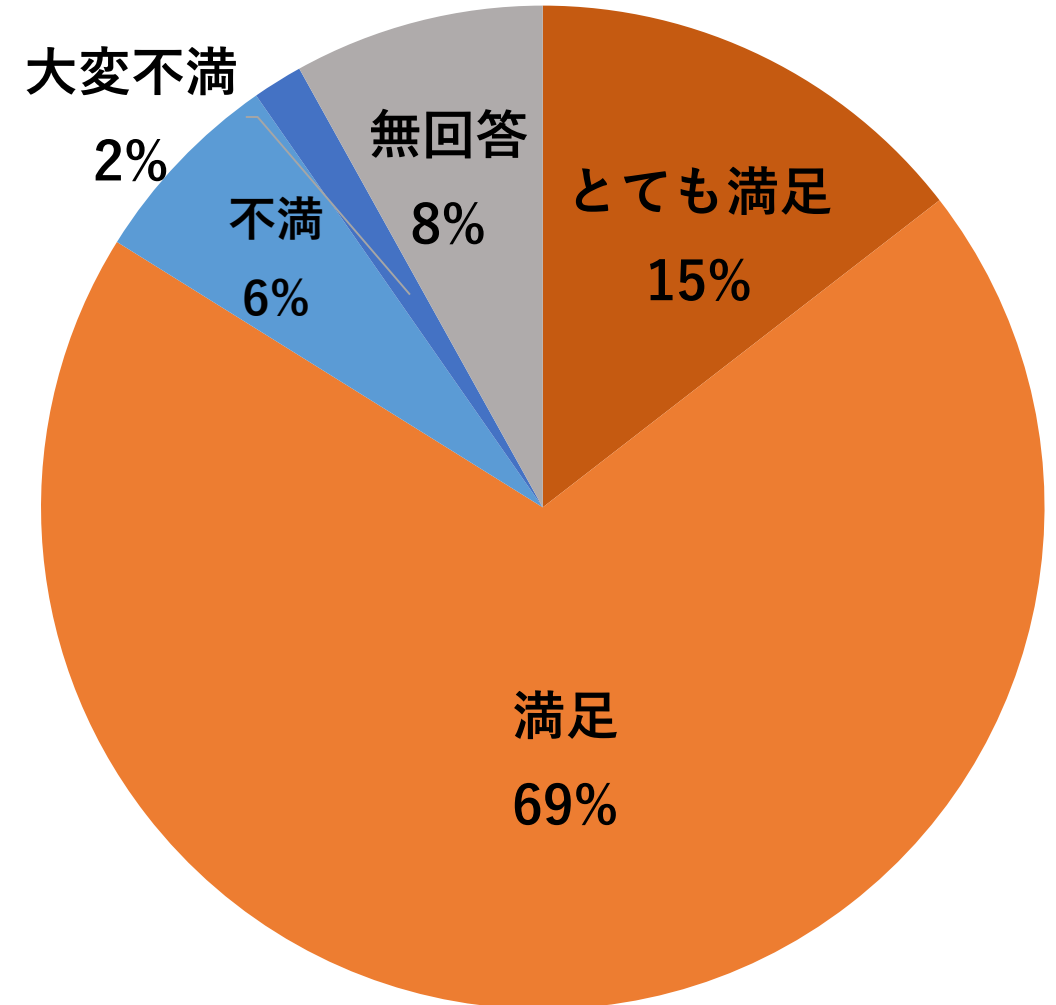


問2：香り

国産米

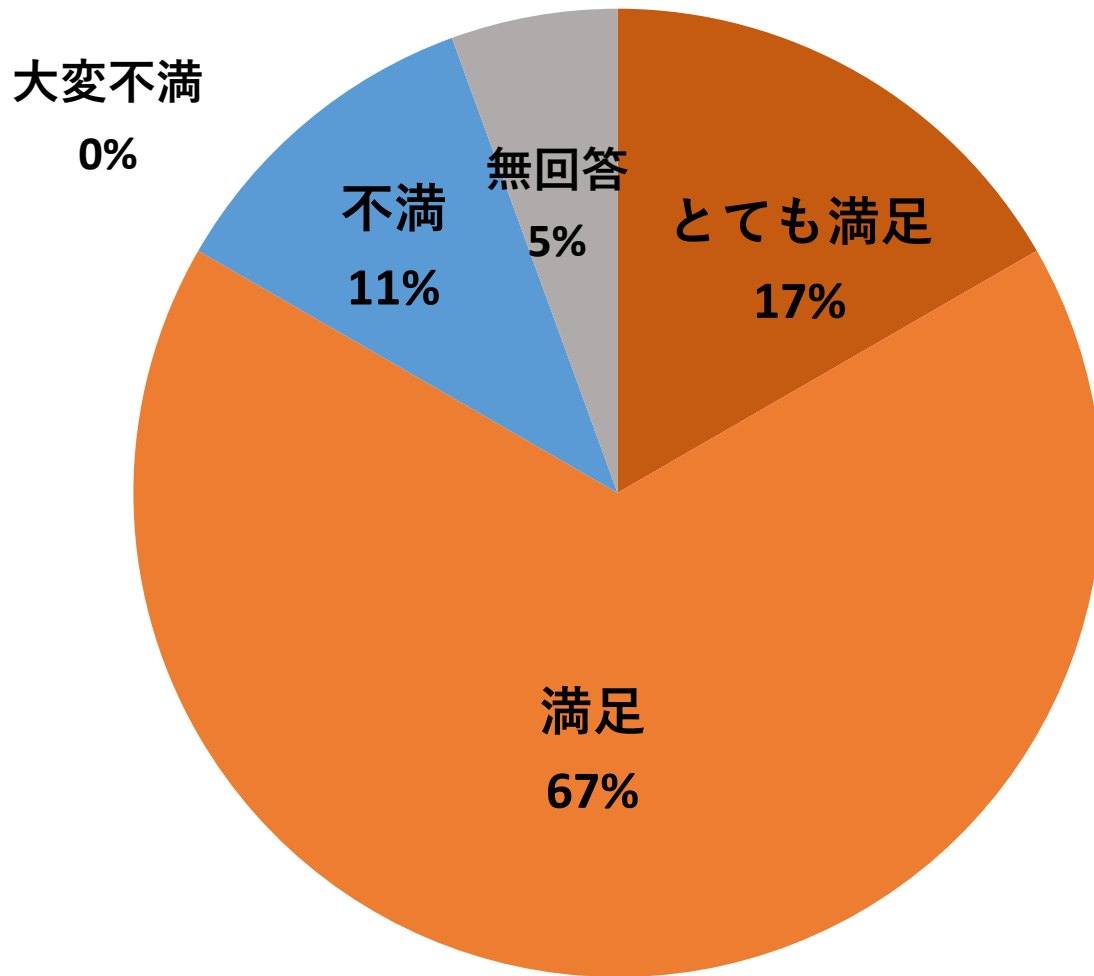


カルローズ米

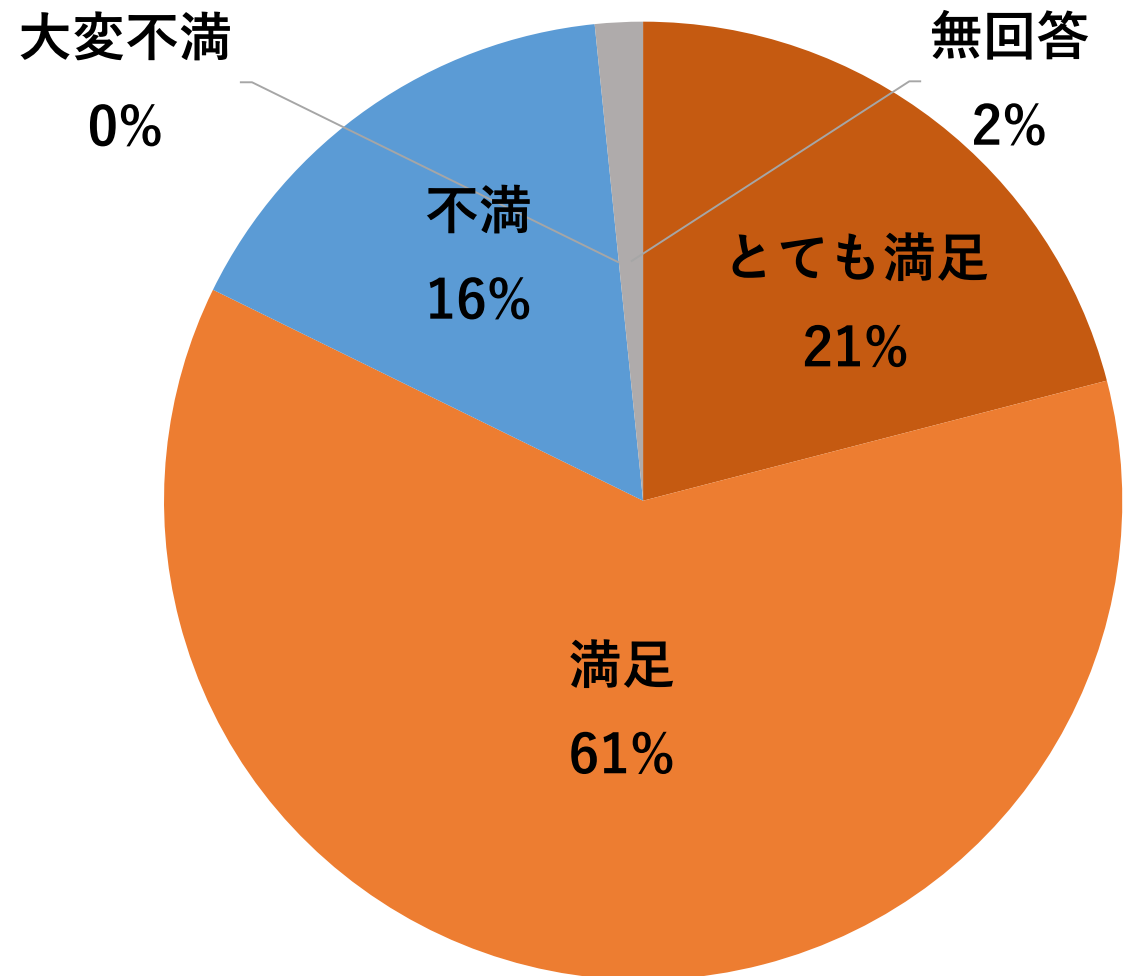


問3：硬さ

国産米

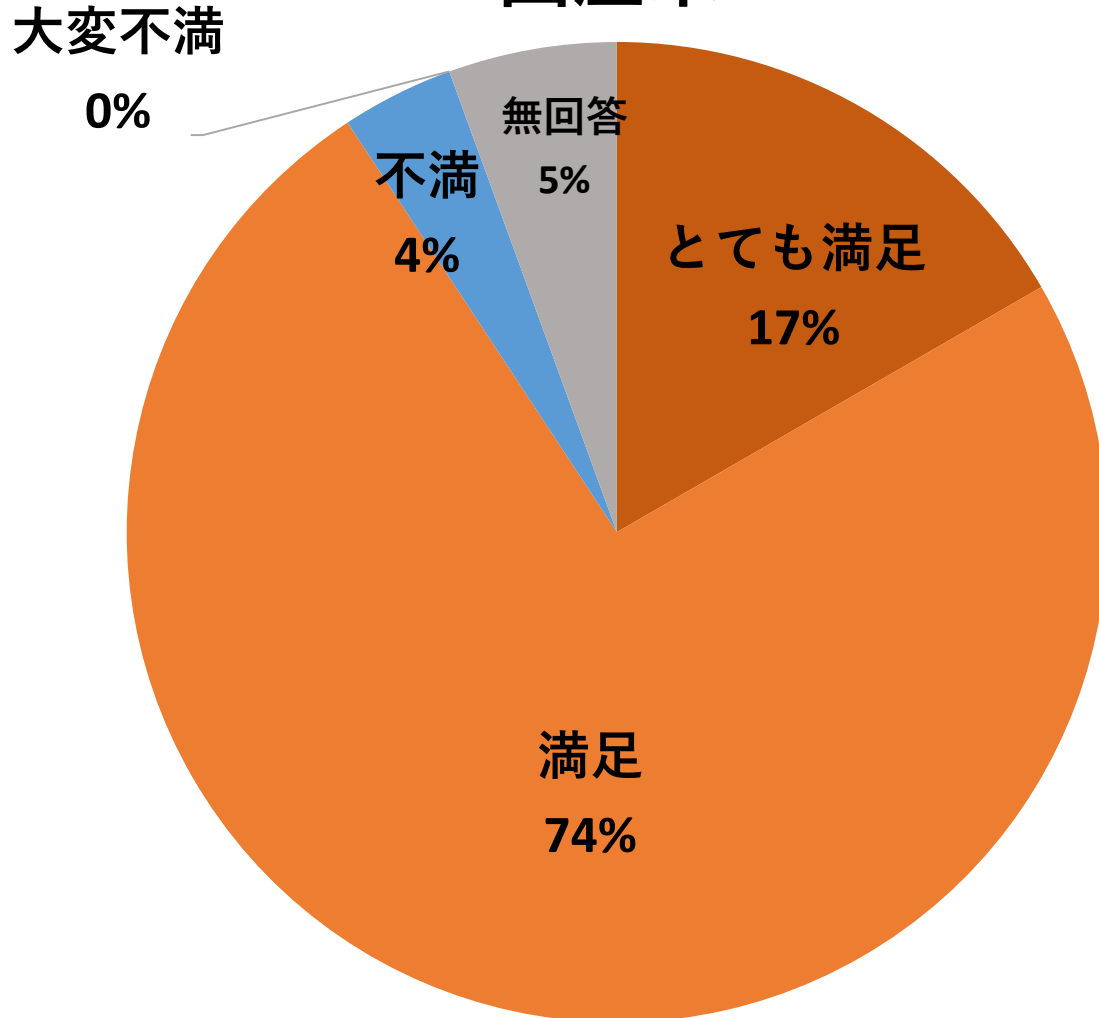


カルローズ米

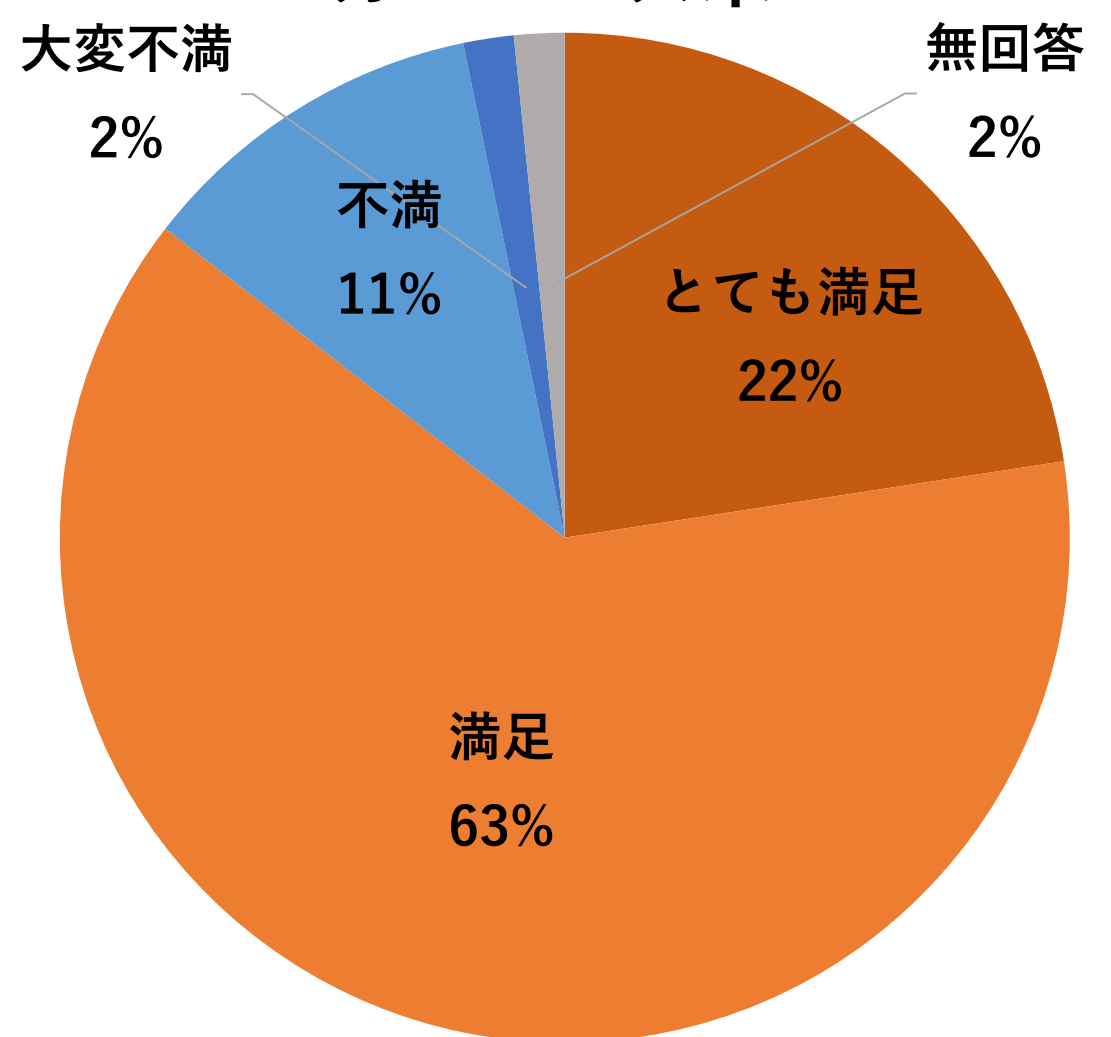


問4：味

国産米

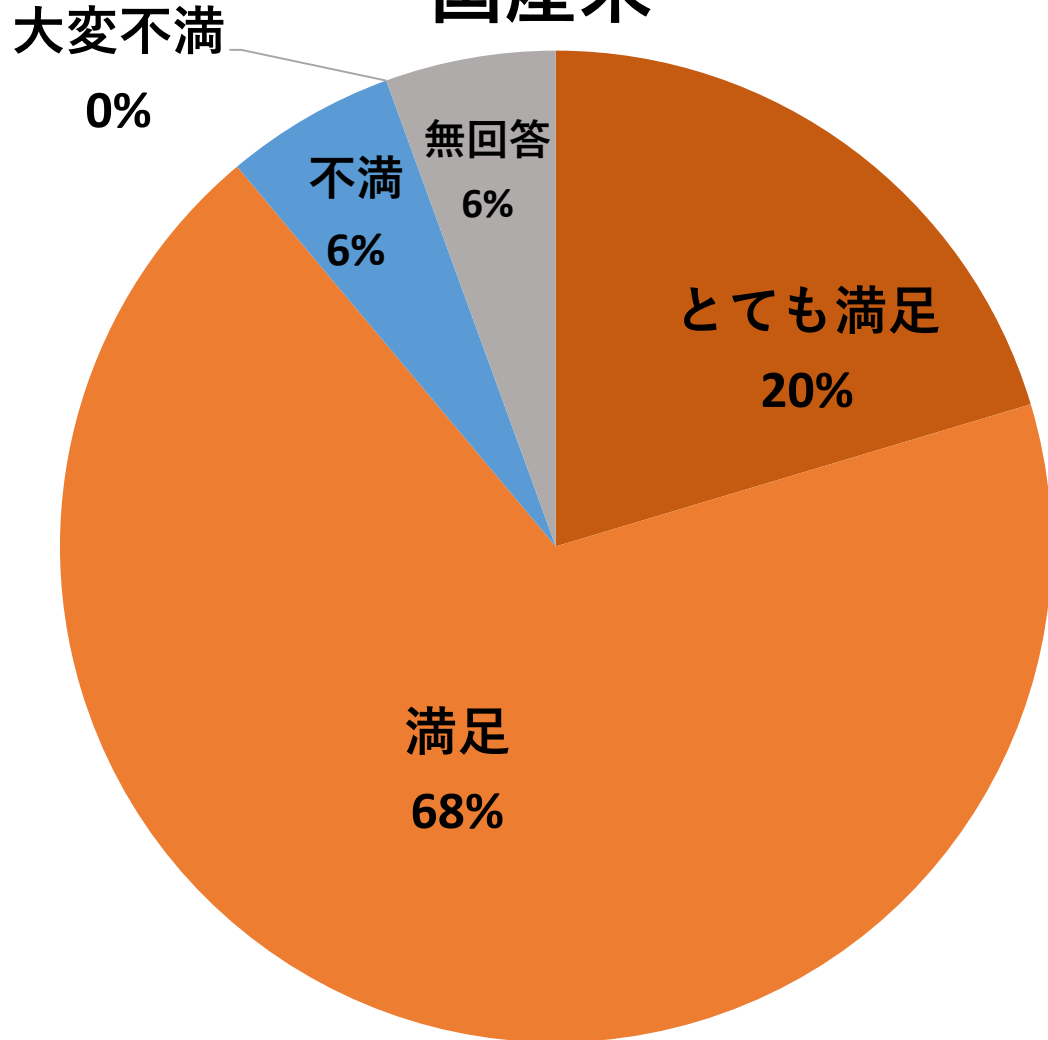


カルローズ米

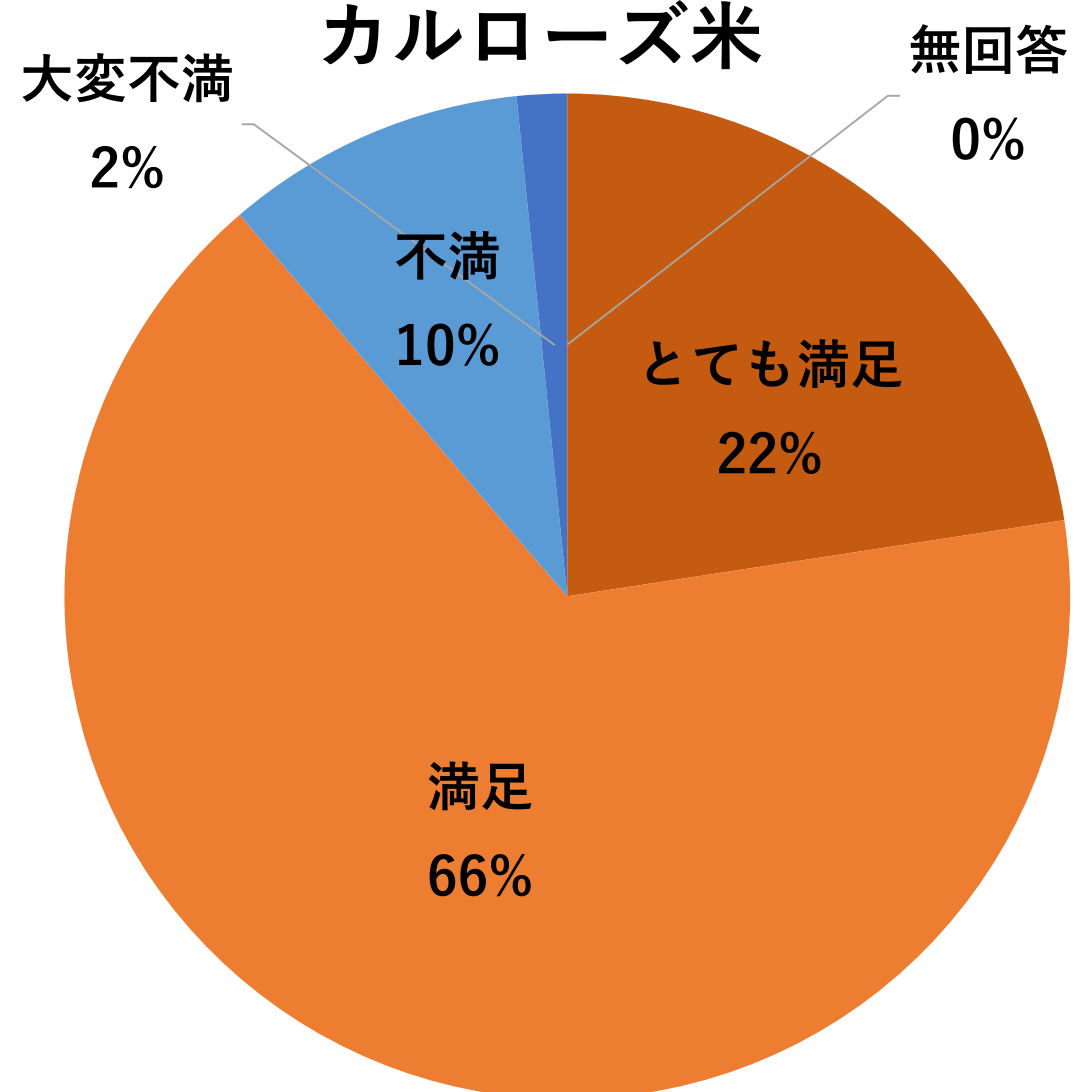


総合評価の比較

国産米



カルローズ米



自由記述欄

- 多くの感謝の言葉、感想の記載あり。

【考察】

- ・ 見た目：普段の盛り付けなどで改善が図れると考える
- ・ 香り：国産米と変わらない品質で提供できていると考える
- ・ 硬さ：一人一人に合わせた食形態調整で改善が図れると考える
- ・ 味：日々の検食により味の確認を継続

【結論】

- ・ 総合評価で88%の満足度
 - ・ 各設問で80%以上の満足度
- 2種類のお米の満足度に大きな差はなし
- カルローズ米活用の可能性を示唆

【おわりに】

食材費高騰に伴い今後も食材の見直しが行われていく可能性
引き続き満足度の高い食事提供を目指し検討を続ける

ご清聴ありがとうございました。