嗜好調査結果報告
2026年8月実施

【目的】
患者様の声を厨房職員と共有して献立や調理の工夫に活かし、残食率低減とともに、より満足度の高い食事提供へ繋げること。

【対象者】
常食、軟菜食、五分菜食、三分菜食、エネルギーコントロール食たんぱく質制限食、脂質制限食、易消化食の喫食者を対象とした。

【方法】
病棟看護師により回答可能と判断された患者様を対象とし、状況に応じて管理栄養士が聞き取り・代筆を行い実施した。

【質問内容】
問１　味付け
問２　彩り
問３　満足している献立
問４　不満のある献立
問５　総合評価
・自由記述

【回収状況】

2026年8月18日実施

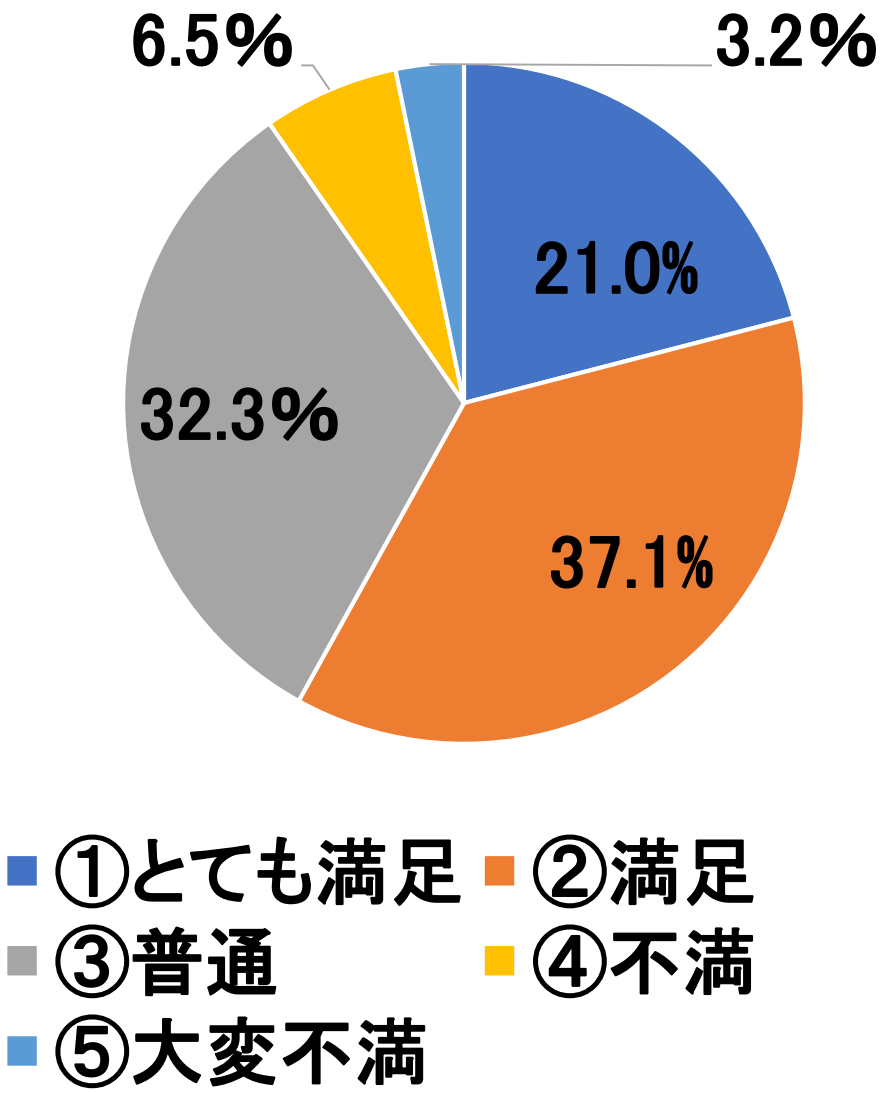
＜2025年度＞

病棟	配布人数	回収人数	病棟回収率
2A	9	9	100
2B	17	14	82.4
3A	22	21	95.5
3B	15	9	60
合計	63	53	84.1

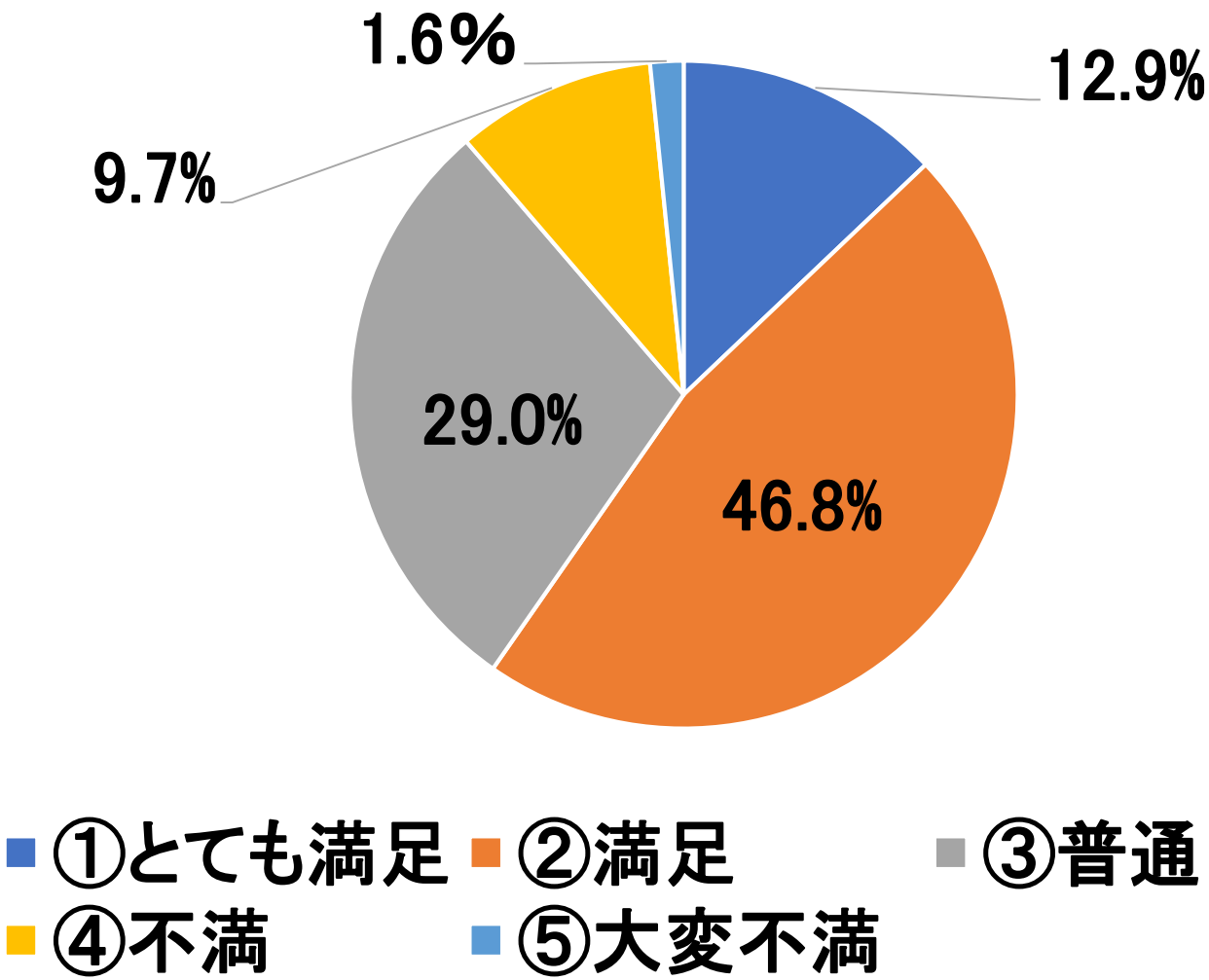
＜2026年度＞

病棟	配布人数	回収人数	病棟回収率
2A	14	14	100
2B	19	19	100
3A	20	20	100
3B	9	9	100
合計	62	62	100

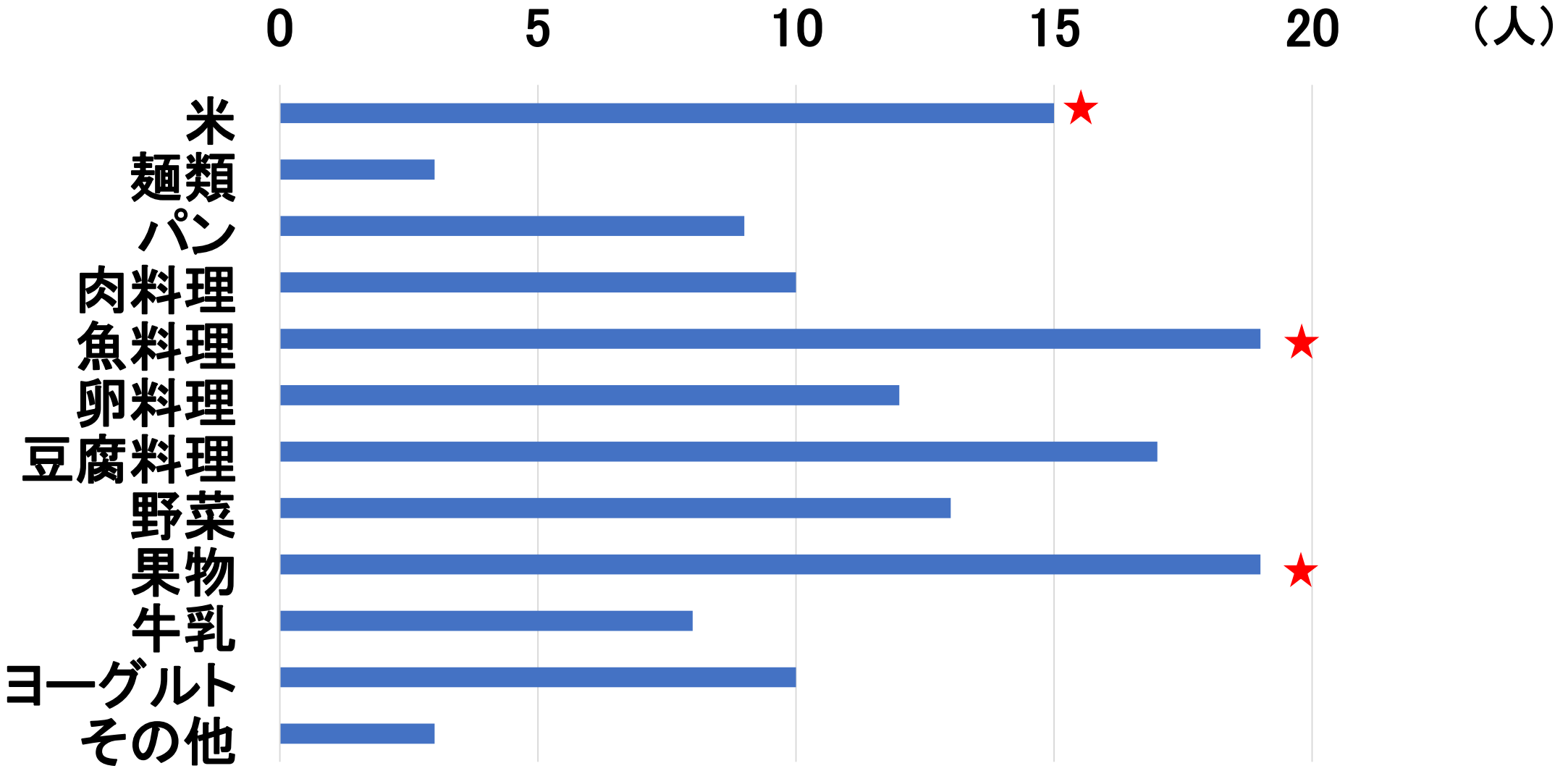
【結果】問１　味付け



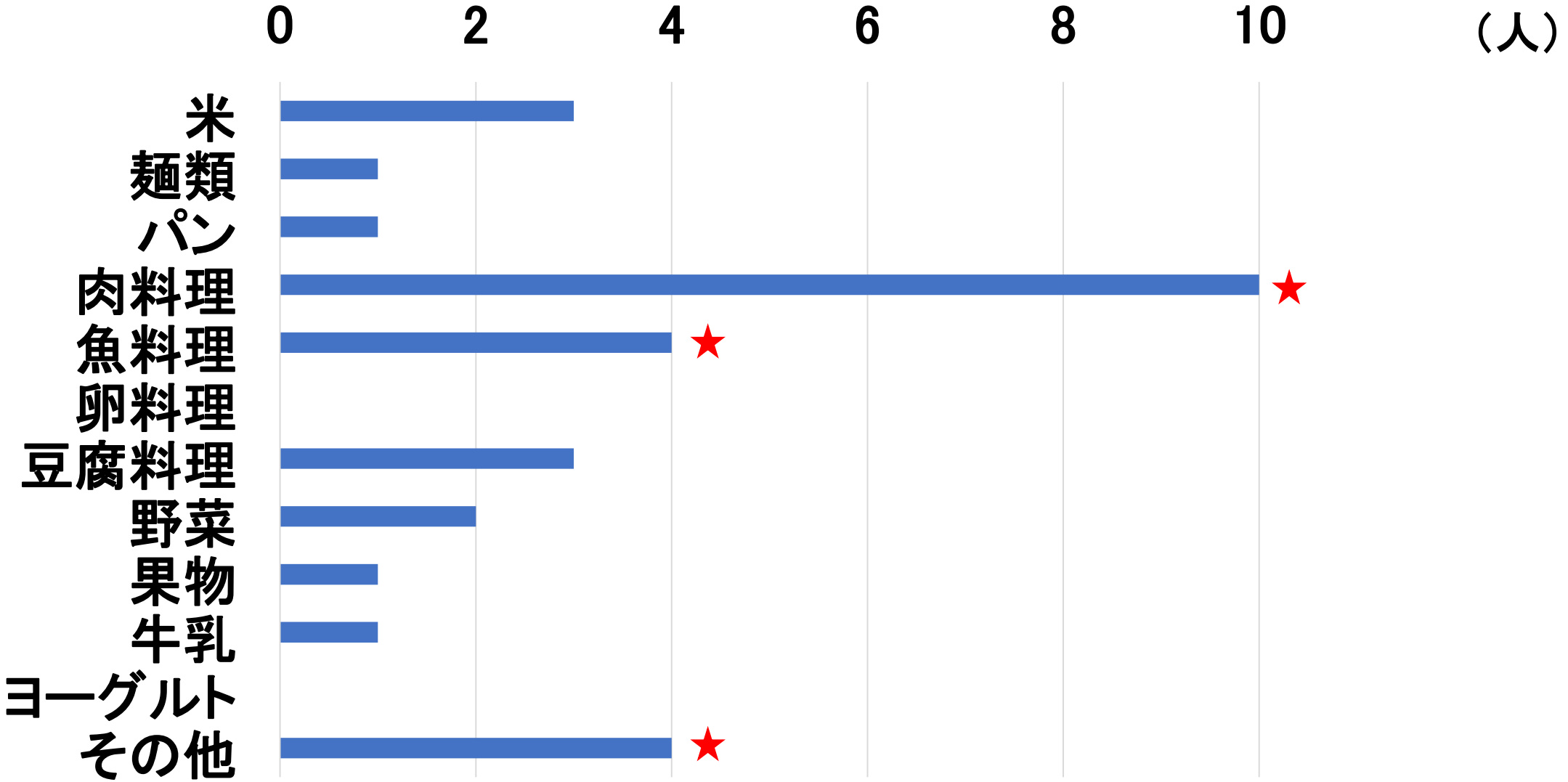
【結果】問２　彩り



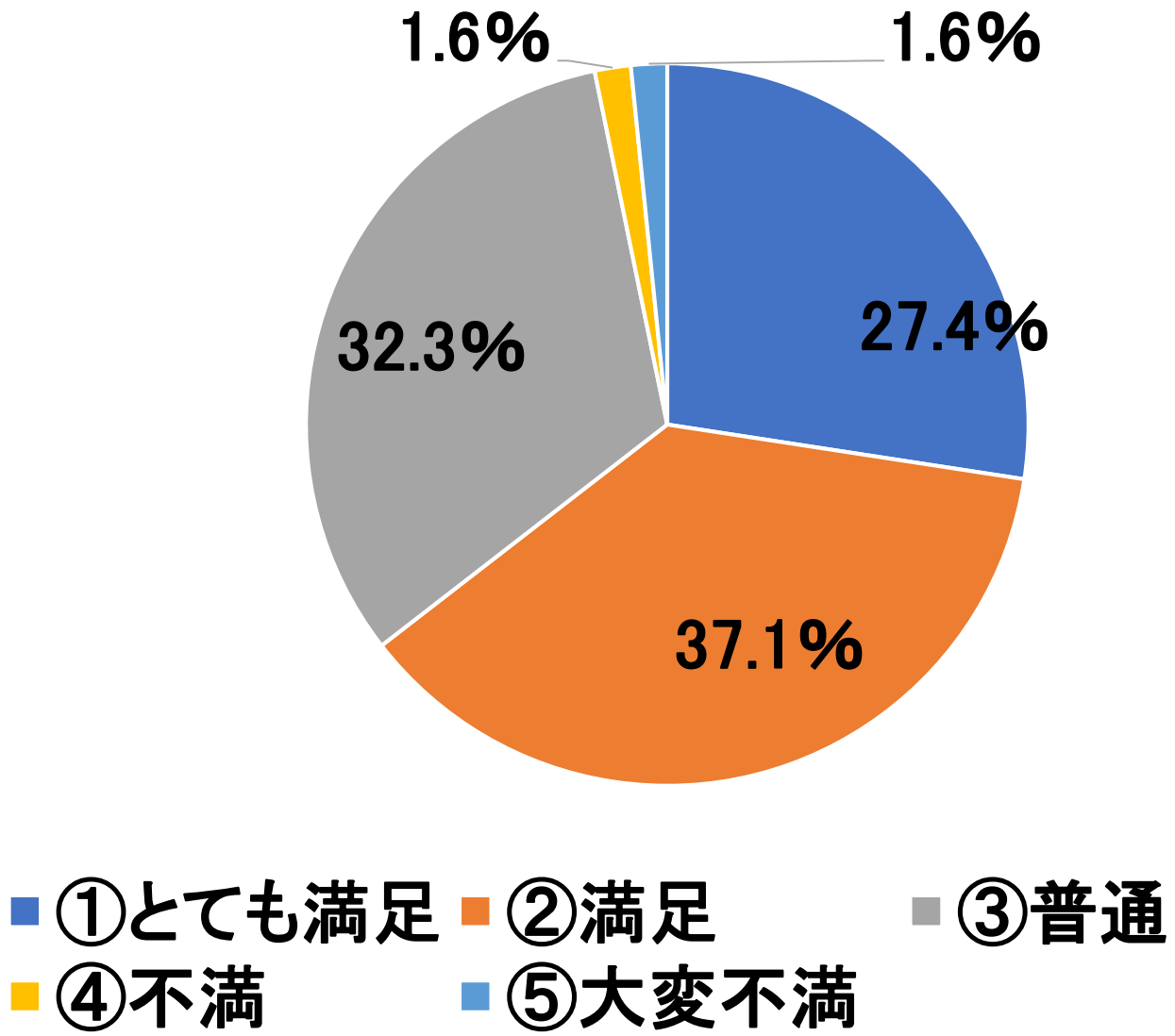
【結果】問３　満足している献立



【結果】問4　不満のある献立

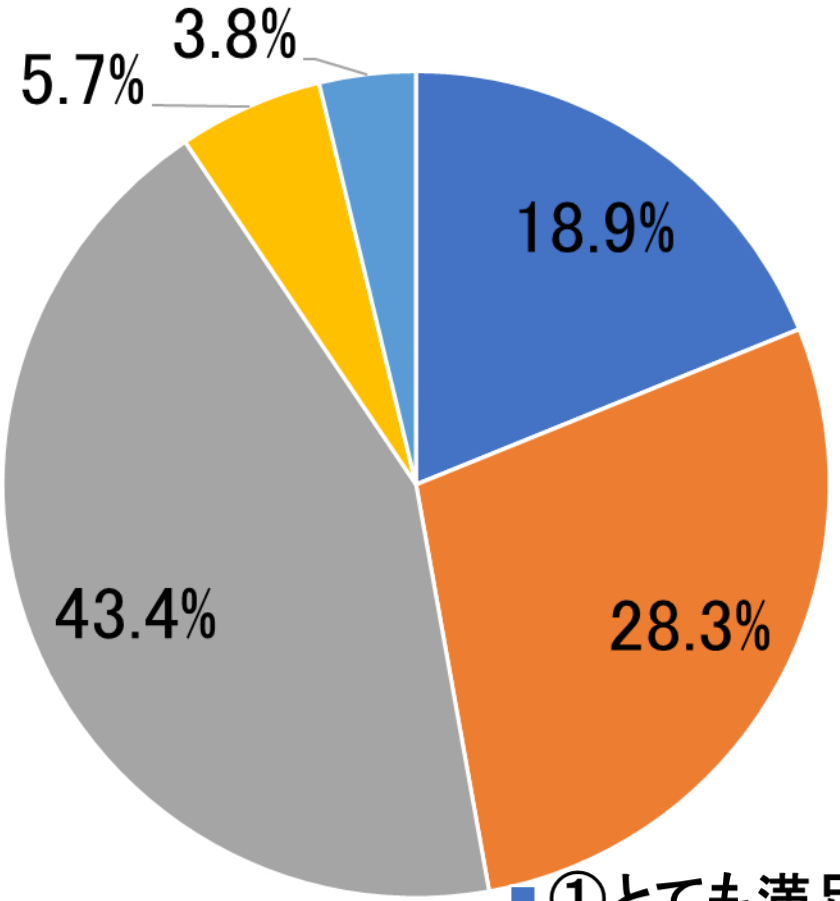


【結果】問５　総合評価

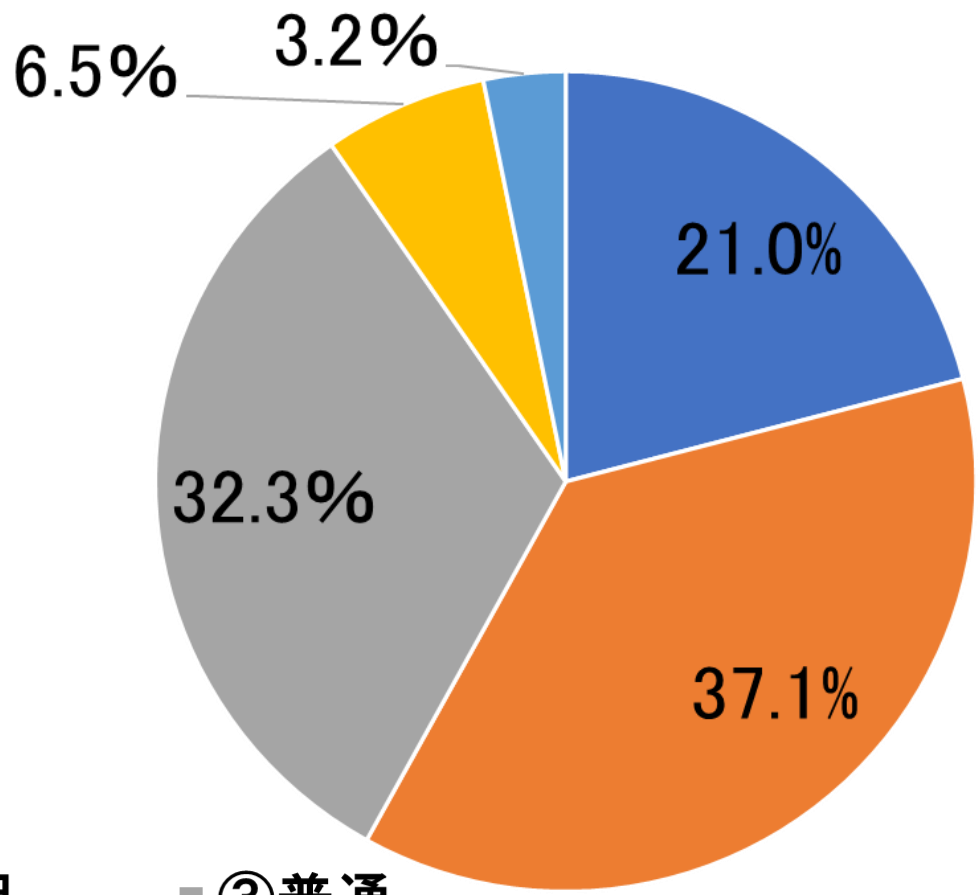


【考察】問１　味付け

＜2025年度＞

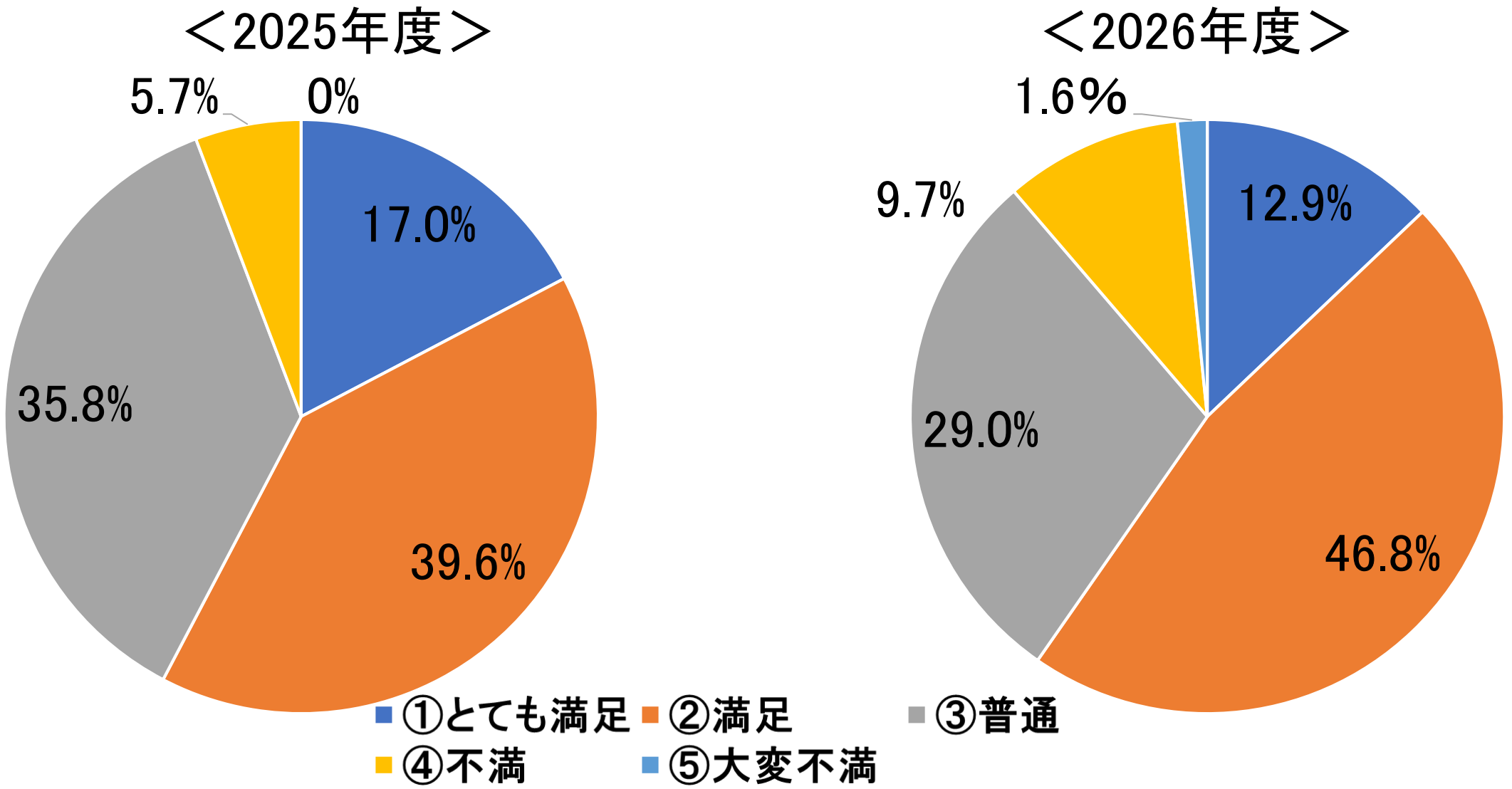


＜2026年度＞



■①とても満足 ■②満足 ■③普通
■④不満 ■⑤大変不満

【考察】問２　彩り


＜2025年度＞
5.7%
0%
17.0%
35.8%
39.6%
＜2026年度＞
1.6%
9.7%
12.9%
29.0%
46.8%
①とても満足
②満足
③普通
④不満
⑤大変不満

【考察】問３　満足している献立

- 魚料理

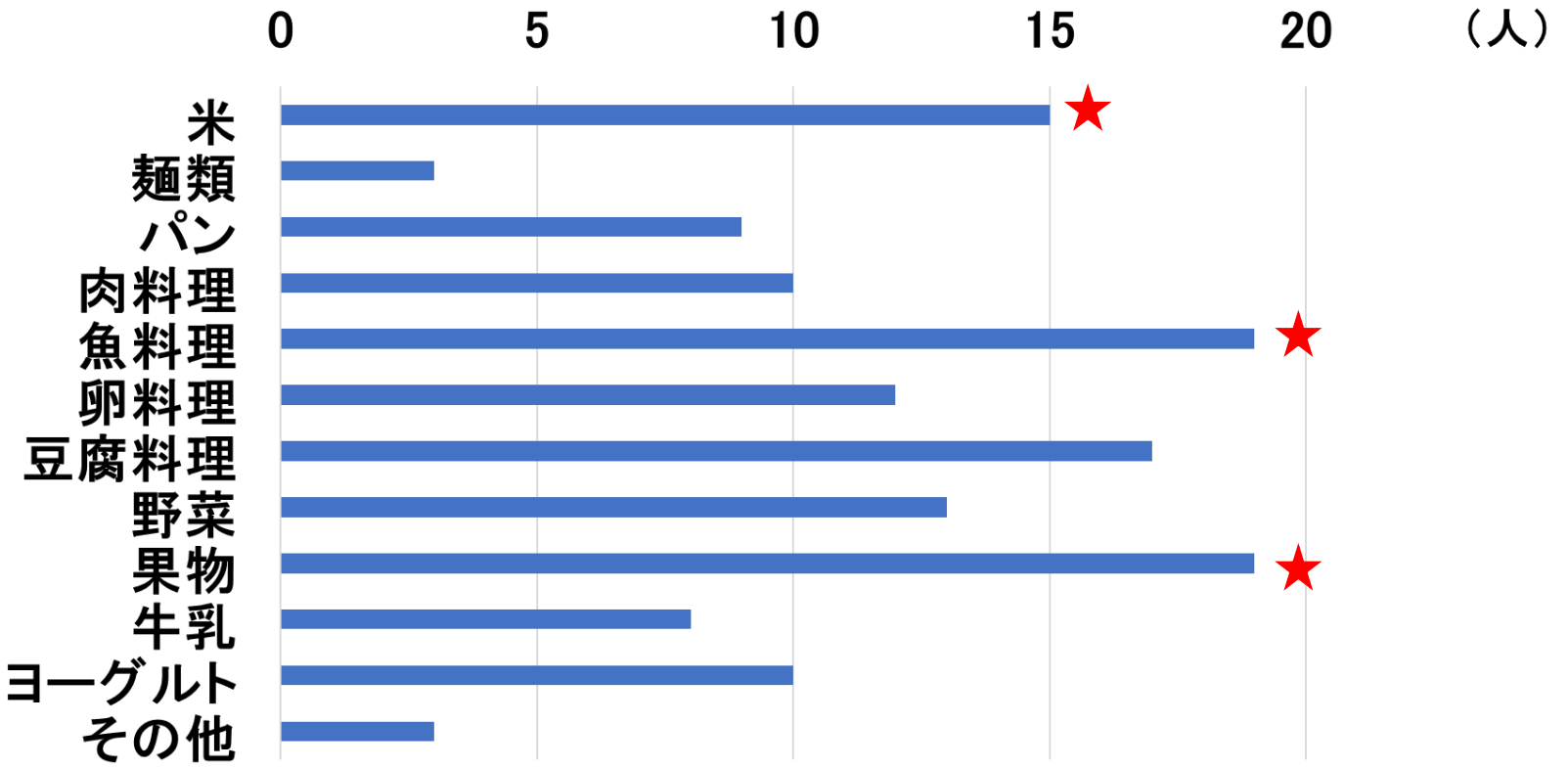
⇒「味付けが良い」
　調理時間の見直し

- 果物

⇒生果物の提供回数
　食事の楽しみ

- 米

⇒「炊き上がりが良い」
　カルローズ米の導入
　加水量の調整



【考察】問4　不満のある献立

- 肉料理

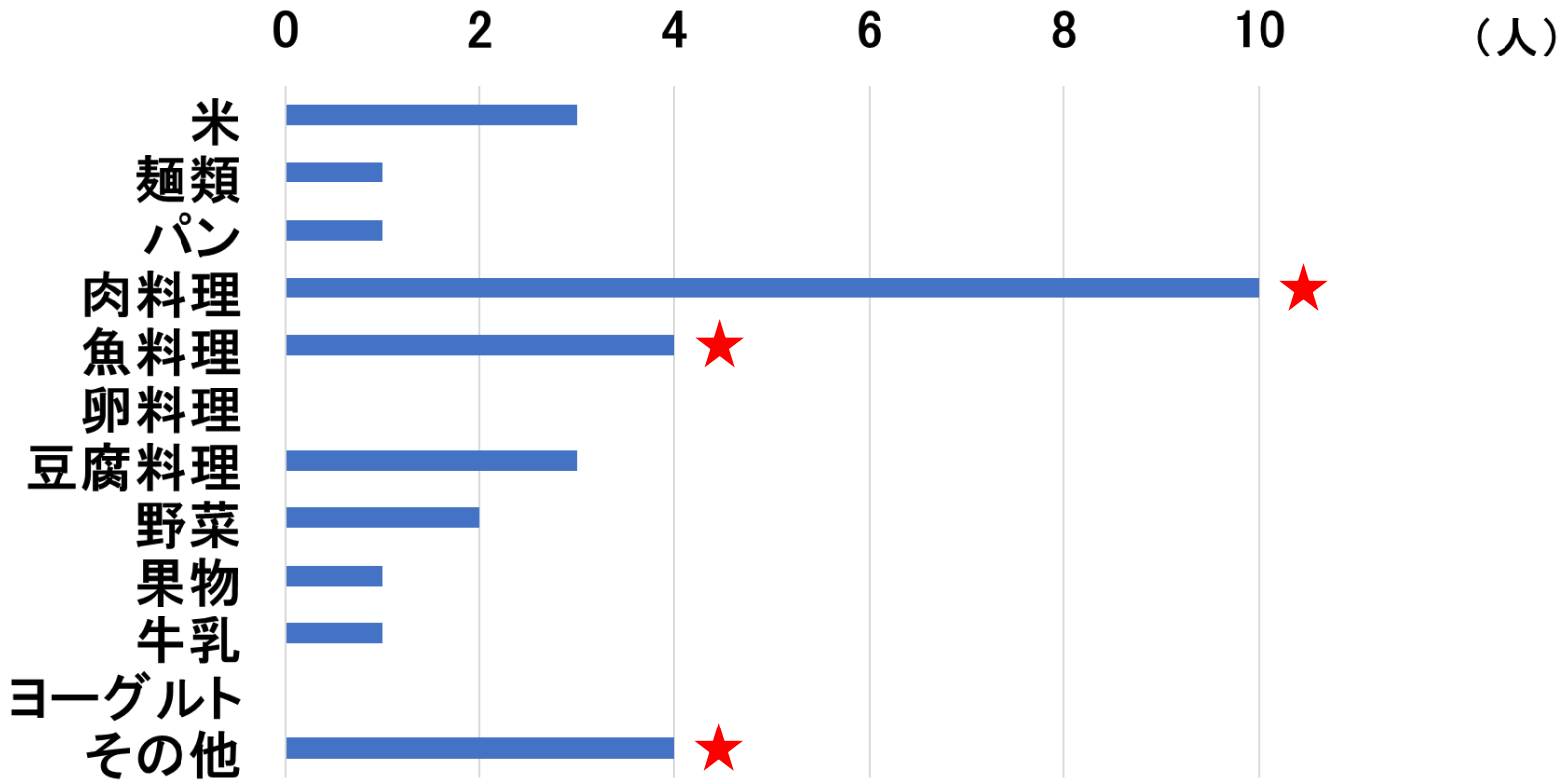
⇒「硬い」
　調理法以外の対策を検討

- 魚料理

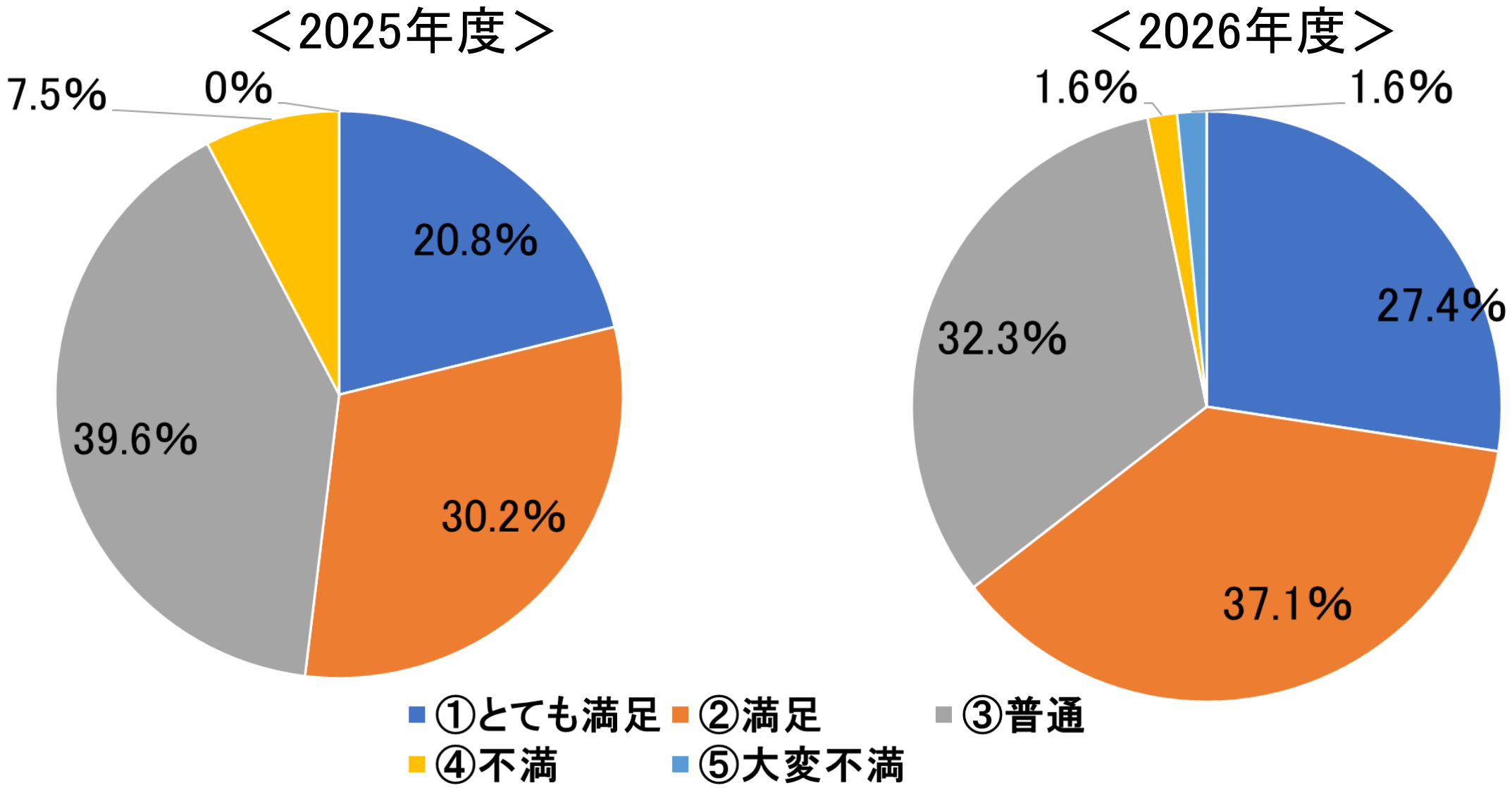
⇒「苦手」
　個別対応で調整

- その他

⇒たんぱくムースや一挙千菜
　個別対応で調整



【考察】問5　総合評価


＜2025年度＞
7.5%
0%
20.8%
39.6%
30.2%
＜2026年度＞
1.6%
1.6%
27.4%
32.3%
37.1%
①とても満足
②満足
③普通
④不満
⑤大変不満

【自由記述】

・よく考えて調理して下さり本当に感謝の気持ちでいっぱいです。
おいしい食事をありがとうございます。

**→厨房職員に共有し仕事への責任感ややりがいに繋げていく
ことが重要**

・薄味の大切さを感じました。

→「減塩の必要性」　「治療食の意義」

・限られた予算の中でいろいろと工夫していると思います。

→物価高騰が続く環境下でも質の高い食事提供をすることが重要

【まとめ】

- 嗜好調査の実施にあたり、当日食事開始の患者様にも柔軟に対応することができた。
- 検討課題を厨房職員と共有して献立や調理の工夫に活かし、残食率低減とともに、より満足度の高い食事提供へ繋げいく。

ご清聴ありがとうございました。