

2026年度3月嗜好調查結果報告

【目的】

- ミールラウンド時、一般食と治療食を食べているどちらの患者様からも「濃い」「薄い」とのご意見があった。
- 一般的に減塩食(治療食)は味気がない、食べづらいというイメージがある。



一般食と塩分制限食を比較し味の感じ方や満足度を調査する。

【調査方法】

実施日：2026年3月26日(木)の昼食時間中 《12：00～13：00》

対象者：常菜、軟菜、五分菜、エネルギーコントロール食、脂質制限食、たんぱく制限食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へ昼食時にアンケート用紙を配付。記載後、病棟スタッフが回収した。
(管理栄養士が聞き取りし代筆したアンケートも含む)

【設問】

- 味付け
- おいしさ
- 健康に適切か
- 退院後の参考
- 総合評価

2N・2S・3S 常・軟・五・E・P・F

病院食のアンケートにご協力ください

皆様により満足していただける食事を提供できるよう、当院の食事についてご意見をお聞かせください。

当てはまるものに○を付けてください。

問1: 病院食の味付けはいかがですか

- ①とても濃い ②やや濃い ③ちょうどよい ④やや薄い ⑤とても薄い

問2: 病院食はおいしいと感じますか

- ①とてもおいしい ②おいしい ③普通 ④あまりおいしくない ⑤おいしくない

問3: 病院食の味付けは健康のために適切だと思いますか

- ①とてもそう思う ②そう思う ③どちらともいえない ④あまり思わない ⑤まったく思わない

問4: 退院後の食事の参考になりそうですか

- ①とてもそう思う ②そう思う ③どちらともいえない ④あまり思わない ⑤まったく思わない

問5: 病院食の総合評価

- ①とても満足 ②満足 ③普通 ④不満 ⑤大変不満

※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。

[]

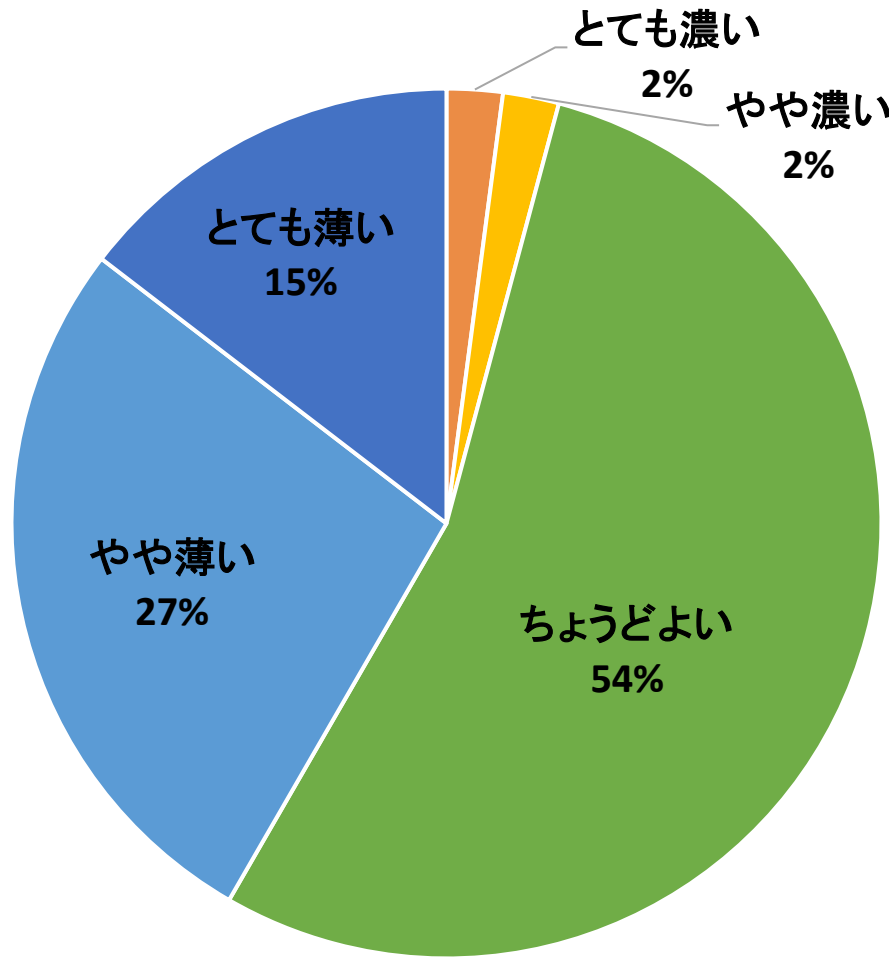
【回収状況】

病棟	配付人数 (人)	回収人数 (人)	病棟回収 率(%)
2N	15	14	93.3
2S	28	28	100.0
3S	24	24	95.8
計	67	67	97.0

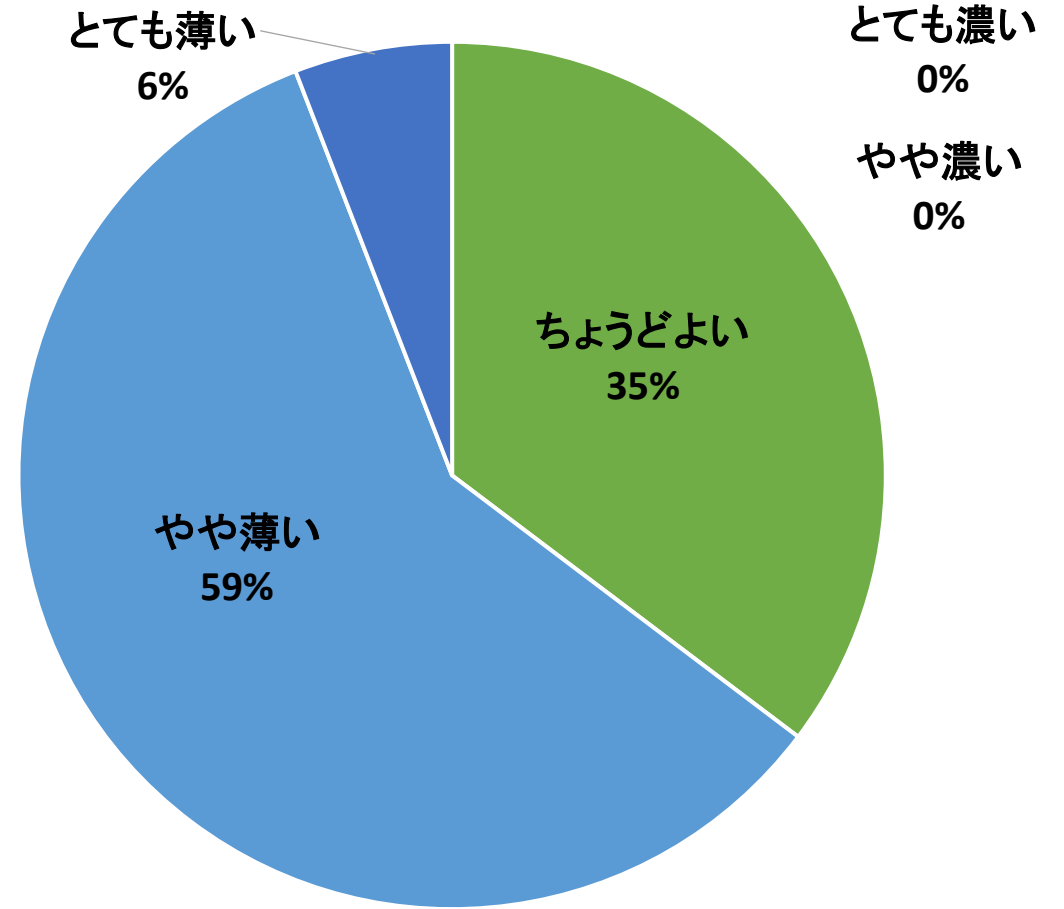
	常菜	軟菜	五分菜	E	F	P
2N	8	3	0	2	0	1
2S	17	4	0	7	0	0
3S	13	2	1	6	1	0
食種 合計	38	9	1	15	1	1

～調査結果～

【問1:病院食の味付けはいかがですか】

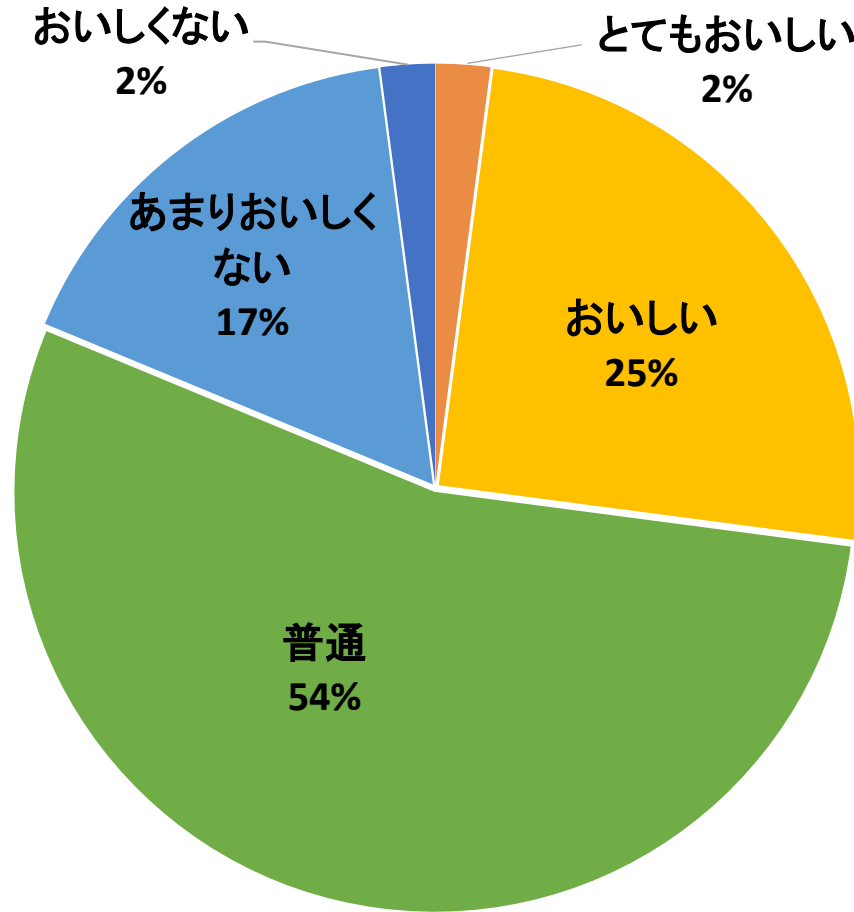


一般食

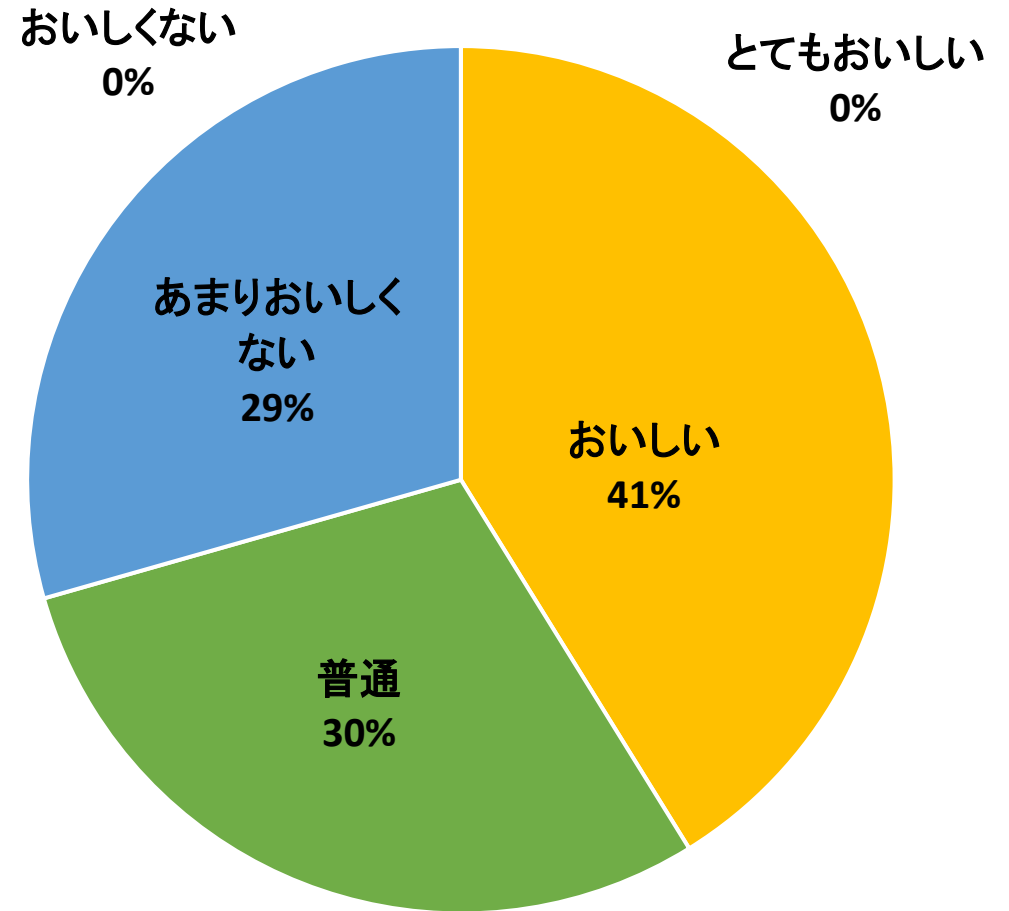


治療食

【問2:病院食はおいしいと感じますか】

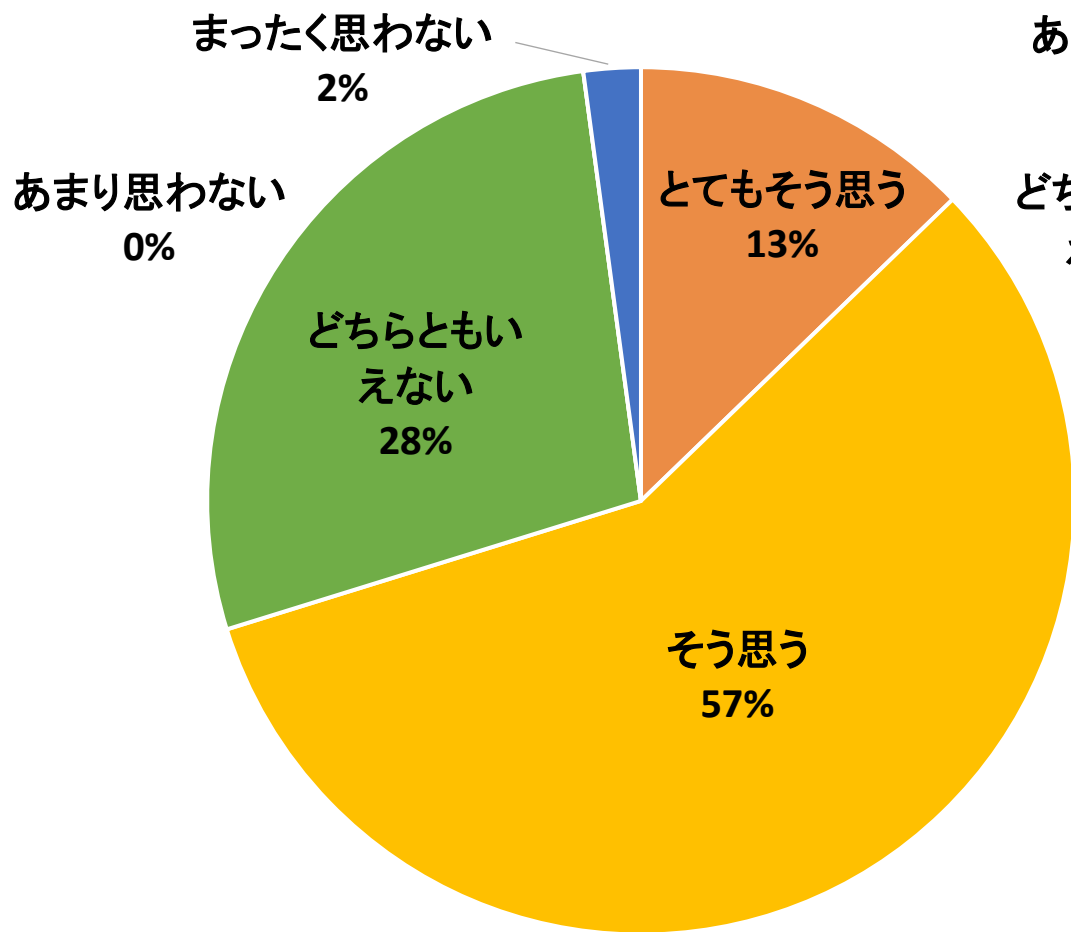


一般食

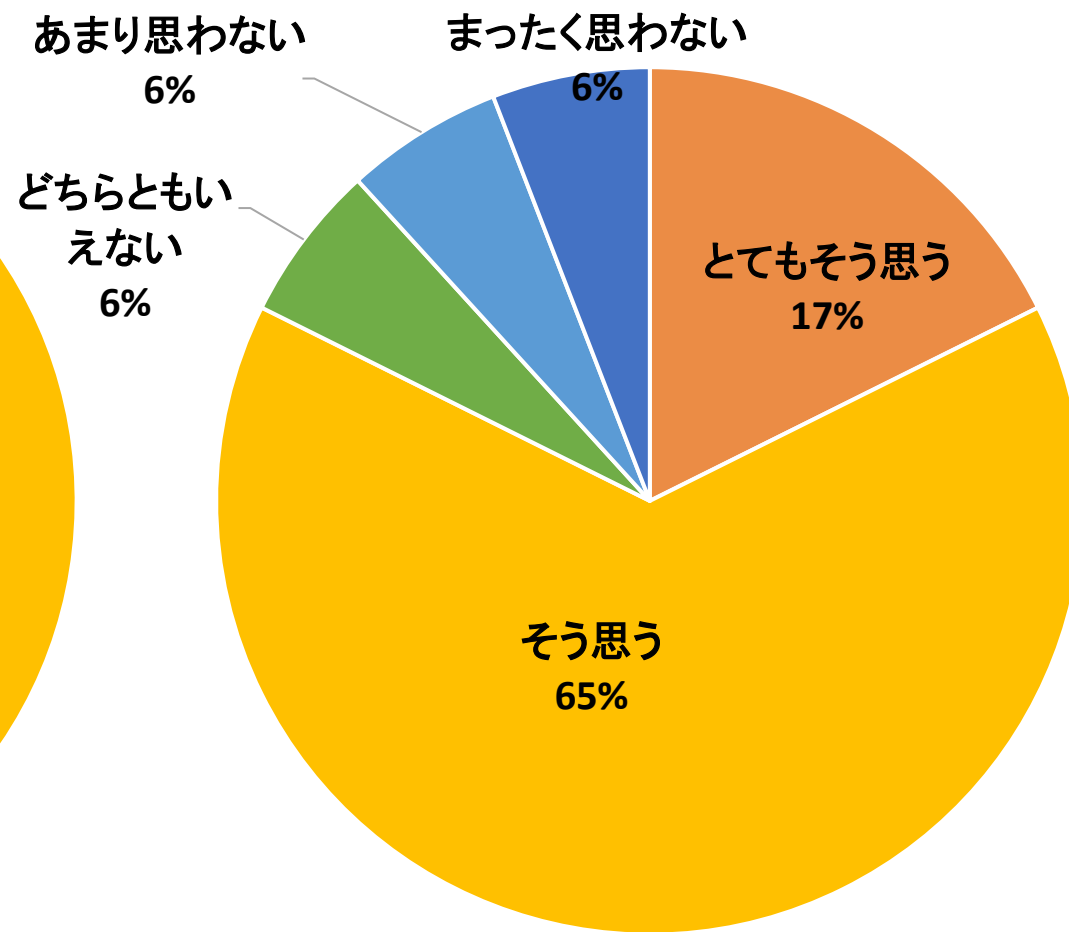


治療食

【問3:病院食の味付けは健康に適切だと思いますか】

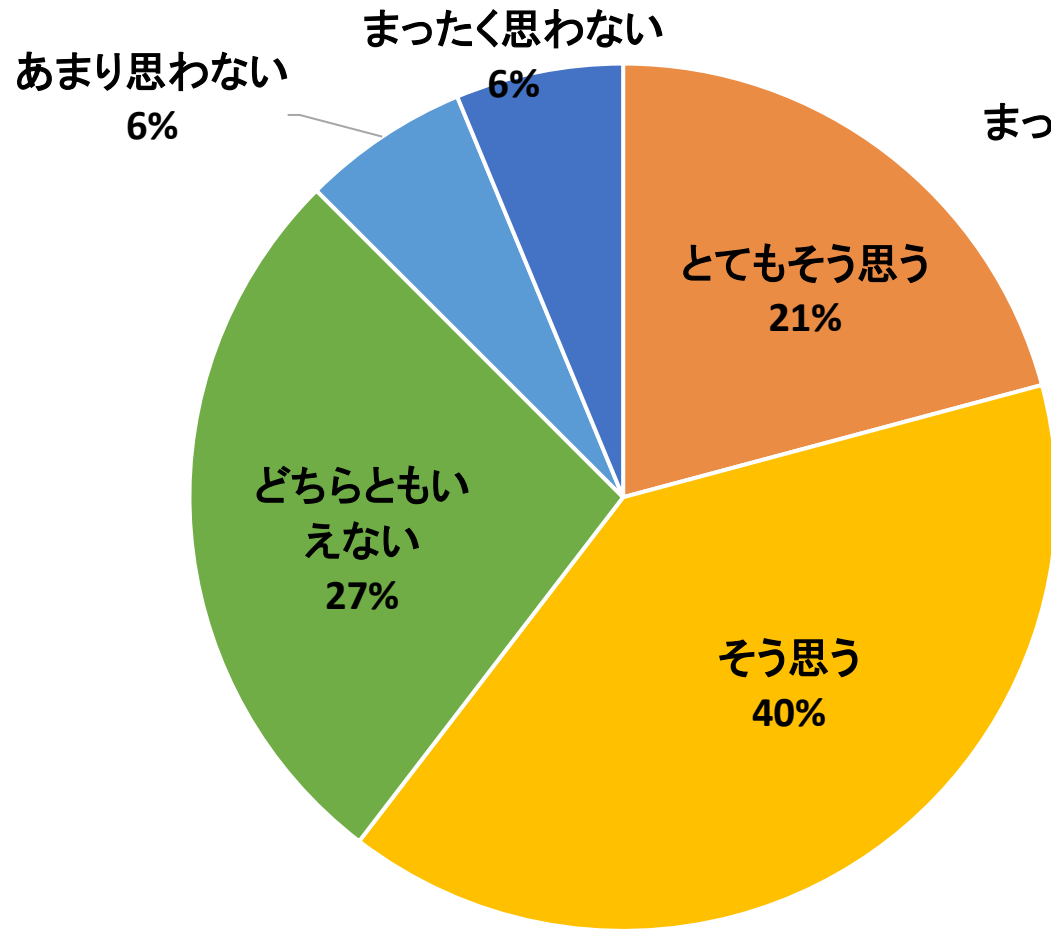


一般食

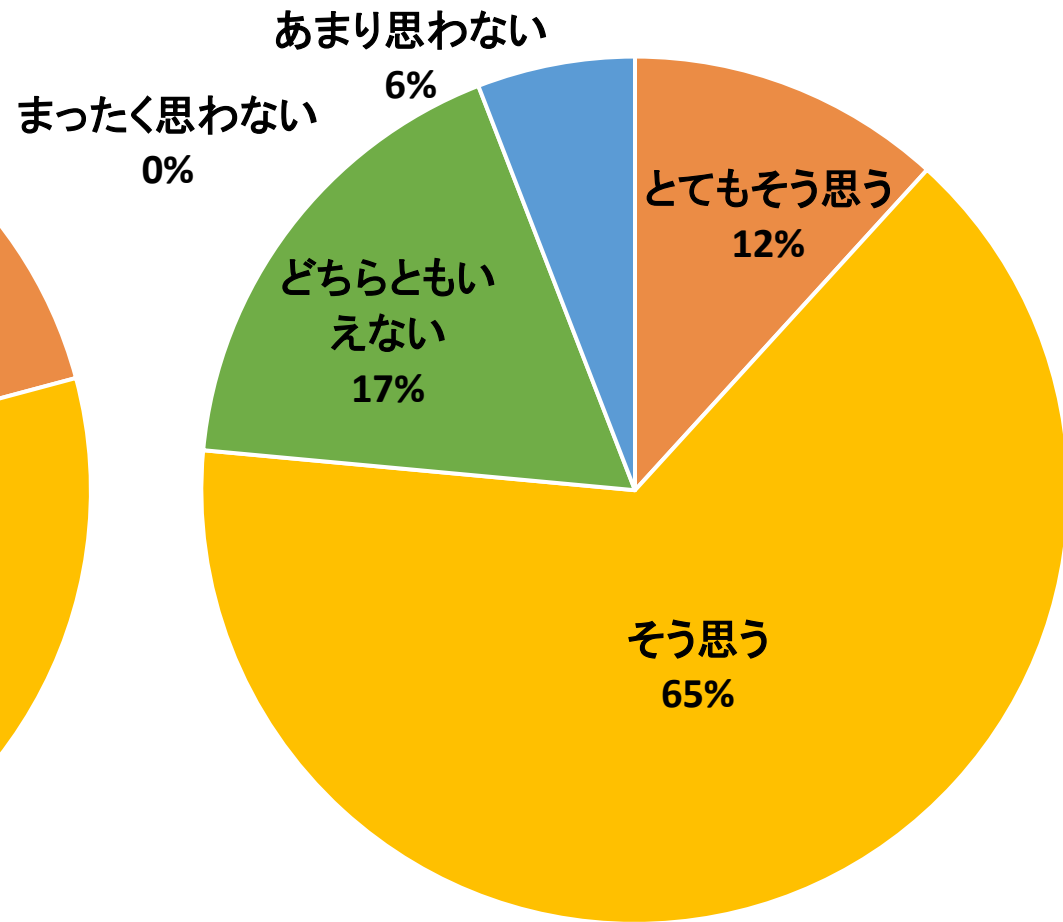


治療食

【問4:退院後の参考になりそうですか】

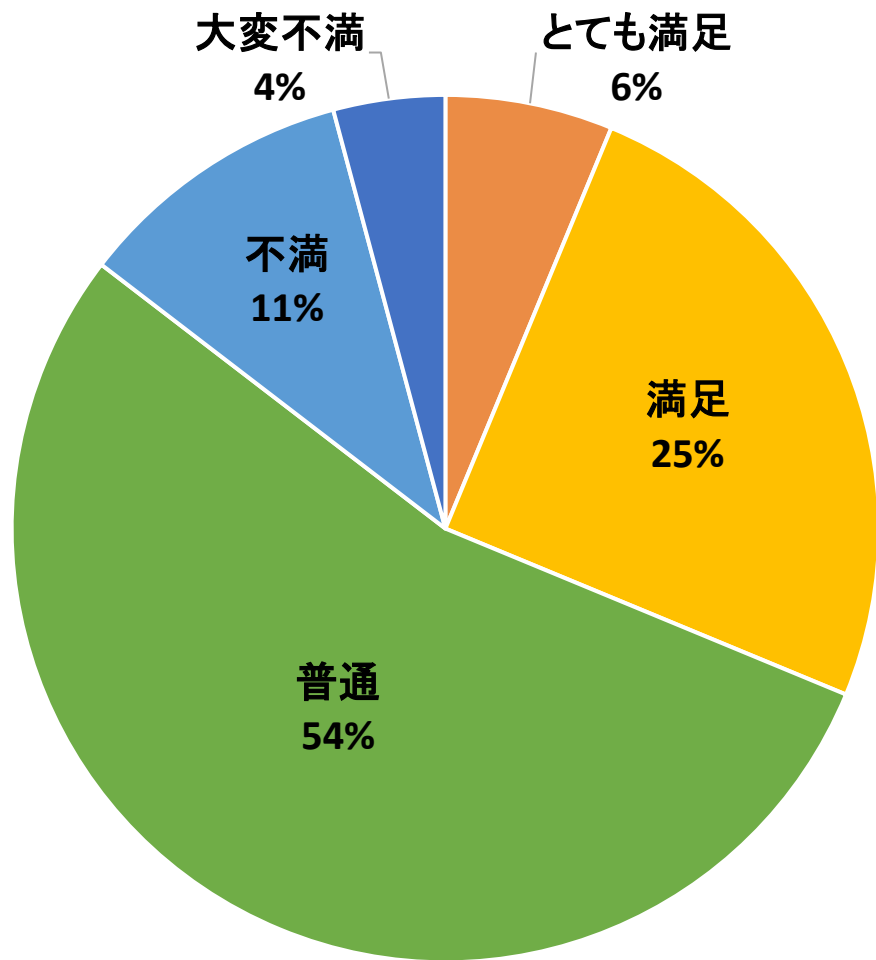


一般食

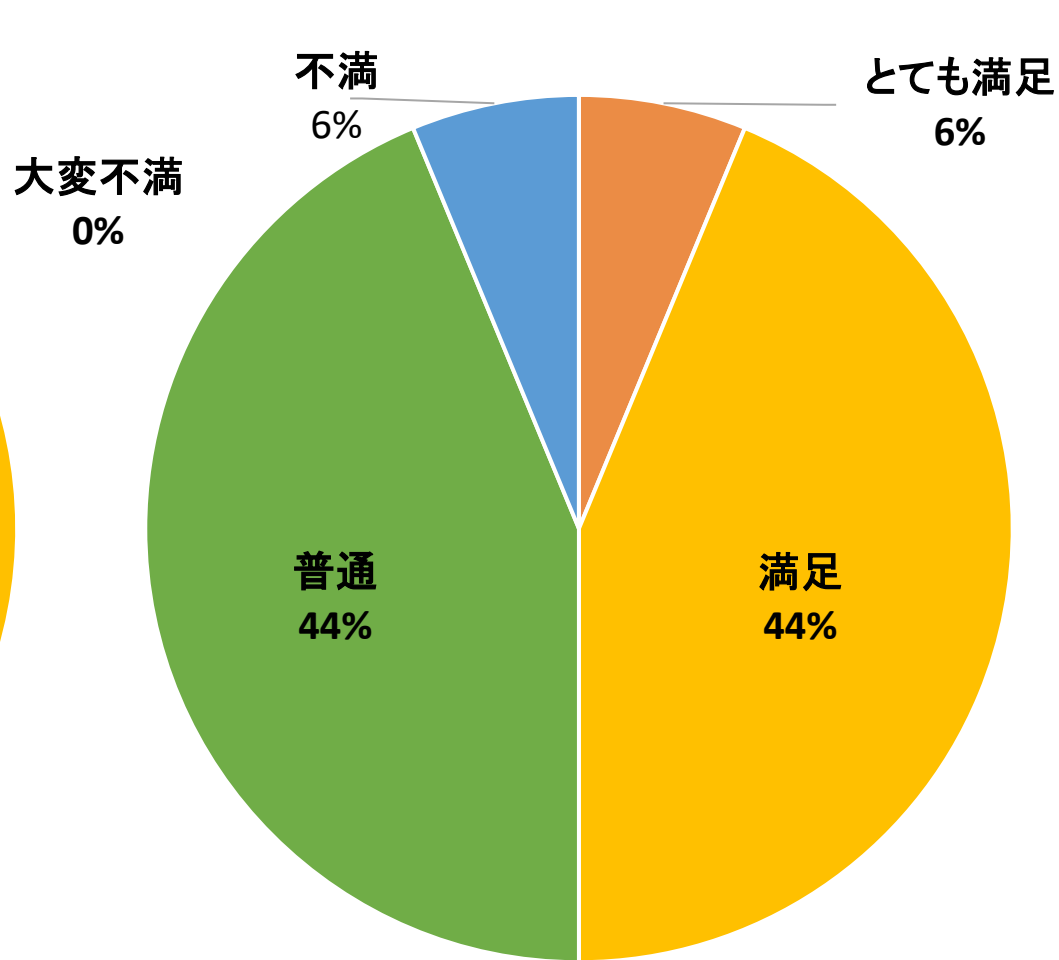


治療食

【問5:総合評価】



一般食



治療食

【自由記述欄(ご意見一部)】

- ・持病で糖尿病、高血圧症があるので退院してから参考にしたい。
- ・制限がある中でカレーが食べられて嬉しい。(Eコントロール食)
- ・味付けは病院食らしい。
- ・色々考えて美味しかった。
- ・工夫されていておいしい。ハンバーグ、卵料理が好き。(Eコントロール食)
- ・麺、パンが出てメニューが工夫されている。

他にも多くの感謝の言葉、感想の記載あり

【自由記述欄(栄養科で検討)】

- 病院食は普通にヘルシーだから。リハビリは体力を使うから肉・魚類のおかずも必要だと思う。
(Eコントロール食)
→昼食には小鉢の代わりに汁物がつくため、豆腐メインの献立では物足りなさを感じる可能性がある。夕食の主菜と交換して献立を調整した。
- パンの種類を増やして欲しい (Eコントロール食)
→現在無塩食パンを提供中。他にも無塩パンを取り扱っているか確認した。
ロールパンの取り扱いあり。メニューに取り入れることが可能か値段等含めて委託給食会社と相談していく。

【結果と考察】

～当院の治療食(減塩)への展開方法～

- ・パンは無塩食パンを提供。
- ・味噌汁、麺類のつゆは半量。
- ・減塩調味料を適宜使用。
- ・主菜は濃く、副菜は薄くして味のメリハリをつける。
- ・2200kcal、2600kcalの塩分量が多い献立は、味噌汁を紅茶に置き換える。

◎一般食に比べると「やや味が薄い」との回答が60%以上を占めた。

治療に必要な塩分量(6.0g未満)に調整しているため薄味に感じやすいと考えられる。

一方で「普通・おいしい」との回答が半数以上を占めた。

◎満足・普通が合わせて90%。一方で「おいしくない」との意見もあった。

味付けの工夫により多くの方に受け入れられているということが言える。

課題としておいしくないとの意見もあるため、今後も改善を進めていきたい。

【結果と考察】

- 減塩の必要性を理解し、退院後の参考にしたいと回答した方が多かった。

→入院中に治療食を食べることで退院後の食生活を見直すきっかけとなる。

→積極的に栄養指導を行うことで治療食に対する意識と栄養知識をつけることができる。

現在は退院前に行うことが多いが、今後は必要な方には入院中にも実施でききるようにしていきたい。

【まとめ】

- 治療食は一般食に比べて味付けは薄いものの多くの方がおいしいと感じながら召し上がっていることが分かった。
- 治療食の満足・普通が90%以上を超えていたため今後も積極的に提案していきたい。
- 患者様から頂いたご意見の中で今後改善可能と考えられるものは、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していく。