

# 2022年度 嗜好調査報告書

川口工業総合病院 臨床栄養科

## < 嗜好調査方法 >

1. 調査日 2022年11月18日(金)
2. 調査対象 11月18日(金)昼食 病院食を提供した入院患者様  
※経管栄養、特別指示食、嚥下開始食、流動食を除外
3. 調査内容 1)現在の食欲、食欲がないときでも食べやすい食品  
2)食事の満足度  
3)主食の硬さ、量  
4)副食の硬さ、量、味付け、食材の質  
5)肉魚の料理で美味しかった献立、美味しくなかった献立  
6)ご意見
4. 調査方法 11月18日(金)、管理栄養士が対象患者様へアンケート用紙を配布。  
回収方法は管理栄養士が患者様から直接回収。  
記入が難しい場合は、聞き取りを行った。  
聞き取りでもアンケート回答が難しい方、記入拒否の方は対象外とした。

### 5.回収結果

	一般食	治療食
配布枚数(枚)	53	23
回収枚数(枚)	51	23
回収率(%)	96	100

### 6. 調査結果のまとめ方

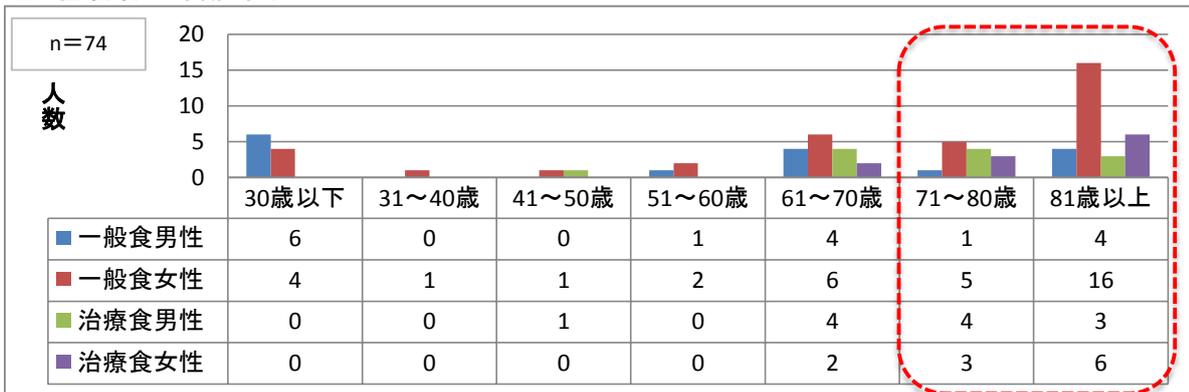
一般食、治療食分けて集計した。  
集計は年齢別にグラフを作成し年齢ごとに差があるか比較した。  
意見、希望はすべて書き出した。

### 7.嗜好調査結果による、献立改善

科内会議で委託職員と話し合い、改善策を立案、その後献立を変更する。

< 結果 >

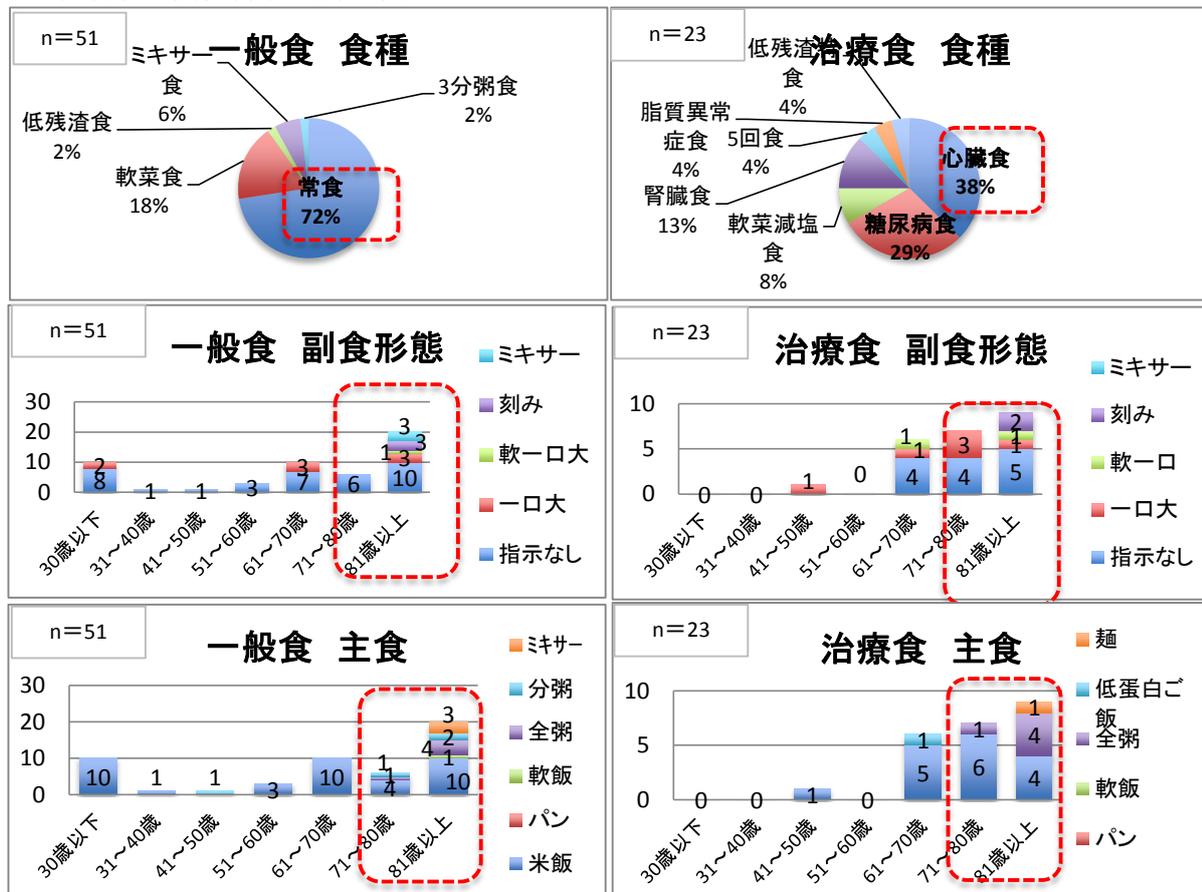
■ 回答者の年齢・性別



< 結果 >

・一般食、治療食合わせて71歳以上が57%と半数以上であった。治療食では71歳以上が70%を占めていた。

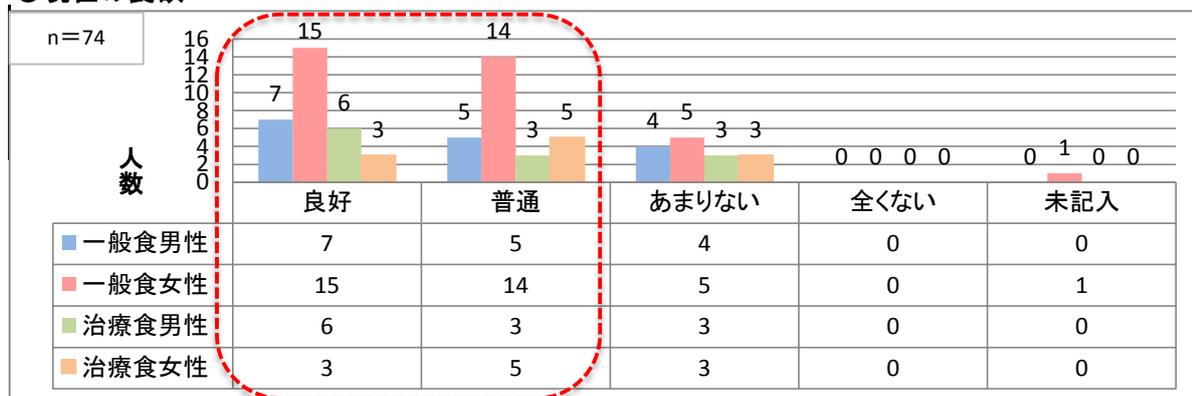
■ 回答者の食種、食形態、主食



< 結果 >

・一般食は常食が72%、治療食は心臓食が38%、糖尿病食29%で両方合わせ治療食の67%を占めていた。一般食、治療食共に、年齢が高くなるほど、副食、主食の対応種類が増加していた。

## ○現在の食欲



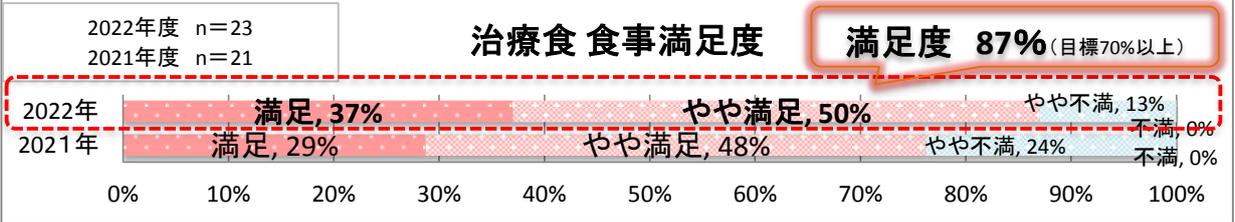
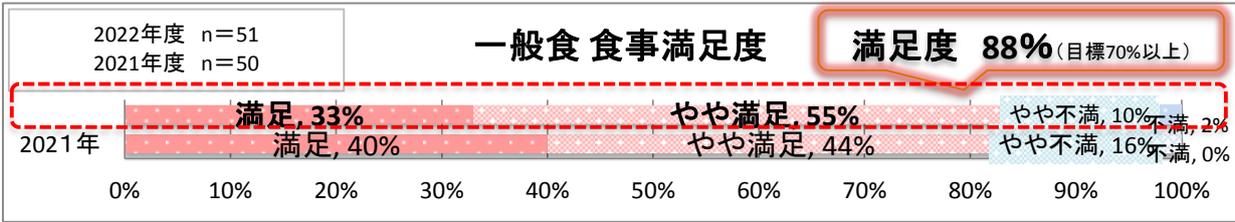
## ■食欲がないときでも食べやすい食品

食品分類	食品名	一般食回答数	治療食回答数	改善案
主食	カレーライス	1	1	食種によって献立にあり
	牛丼	1		
	お粥	1		食種によって献立にあり・主食変更可
	うどん	2		献立にあり・主食変更可
	スパゲッティ	1		食種によって献立にあり
	ラーメン		1	食種によって献立にあり
	<b>麺類</b>	<b>6</b>		<b>献立にあり・主食変更可</b>
	パン	2		献立にあり・主食変更可
汁物	味噌汁	1	1	献立にあり
	汁物	1		献立にあり
主菜	肉	1	1	献立にあり
	納豆	1	1	
	卵料理		1	献立にあり
副菜	酢の物	1		献立にあり
	マヨネーズ入りサラダ	1		献立にあり
	ドレッシングのサラダ		1	献立にあり
	冷たいサラダ	3		献立にあり
	野菜	2		献立にあり
	茶碗蒸し	1		献立にあり
その他	<b>フルーツ・フルーツ缶詰</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>献立にあり・付加食品対応可</b>
	<b>ゼリー</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>付加食品可</b>
	ヨーグルト	3		付加食品可
	プリン	1		付加食品可
	デザート類	1		付加食品可
	くず湯	1		
	乳製品	1		付加食品可
	アイス		2	付加食品可
	ふりかけ	1		付加食品可
	冷たい物		1	付加食品可
	軟らかい物	1		食種によって献立にあり
	漬け物	2		食種によって献立にあり
	辛い物	1		食種によって献立にあり
	<b>さっぱりとした物</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>食種によって献立にあり</b>
	酸っぱい物		1	食種によって献立にあり
喉通りのよい物	1		付加食品可	

### < 結果 >

- ・食欲は「良好」「普通」と回答したのは、一般食は80%、治療食は74%であり、入院中でも食欲に問題がない方が大半であった。
- ・食欲がない時でも食べやすい食品は、①フルーツ7件、②麺類、ゼリー、さっぱりとした物が同数で6件であった。

■ 食事満足度

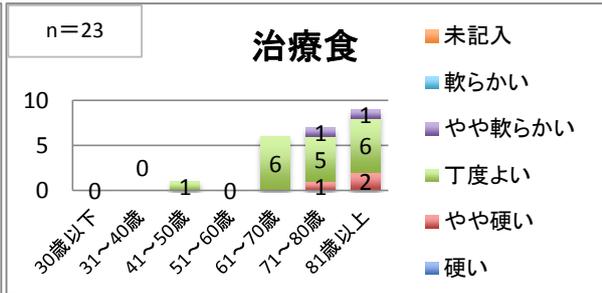
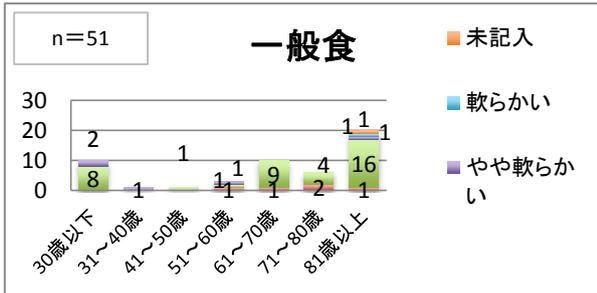
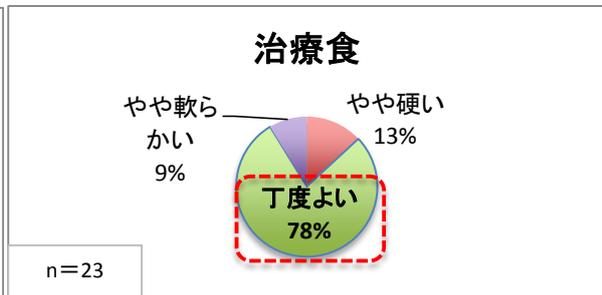
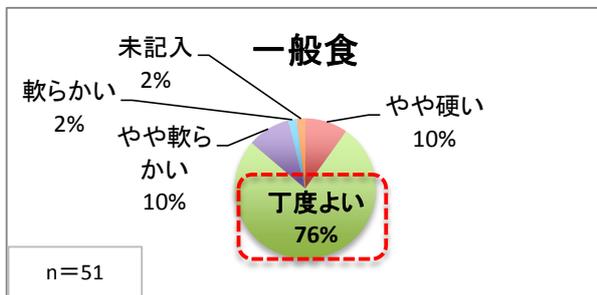


< 結果 >

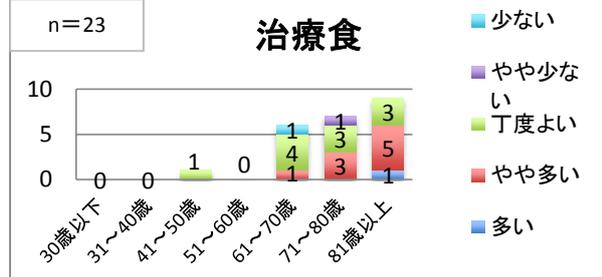
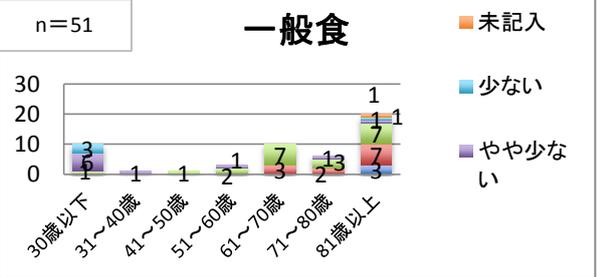
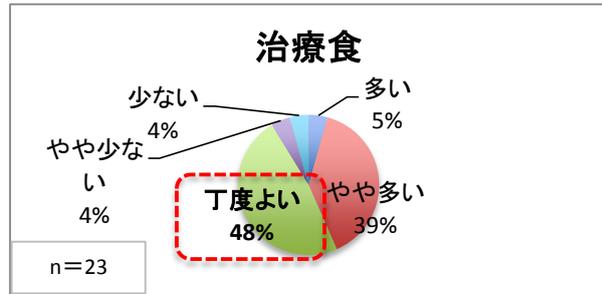
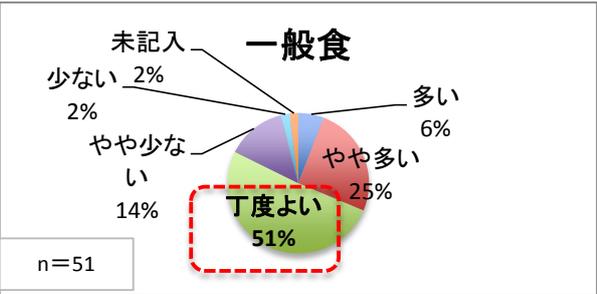
一般食は満足度88%(昨年より4%増加)、治療食は満足度87%(昨年より10%増加)、  
一般食、治療食共に昨年より満足度が向上し、目標の満足度70%以上を達成した。

■ 主食について

○硬さ



○量

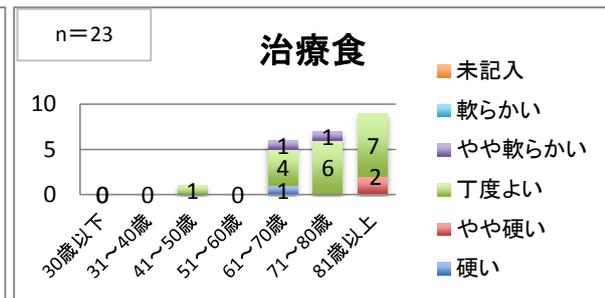
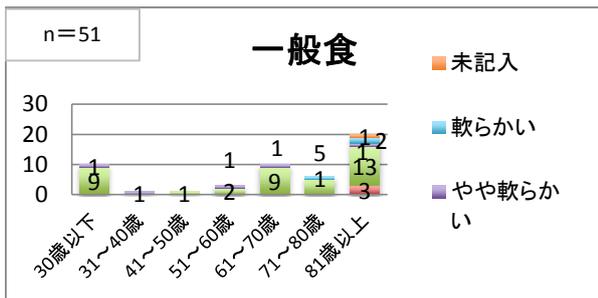
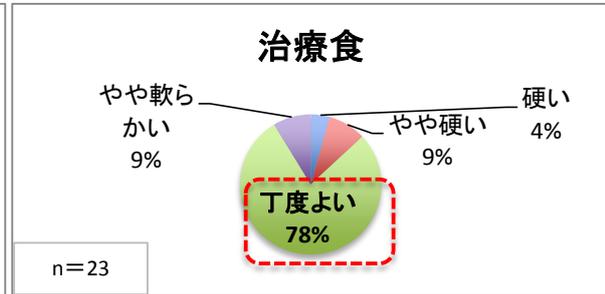
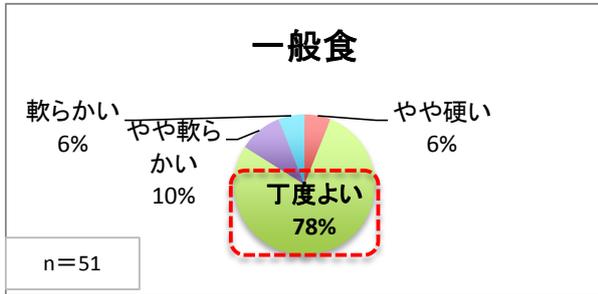


< 結果 >

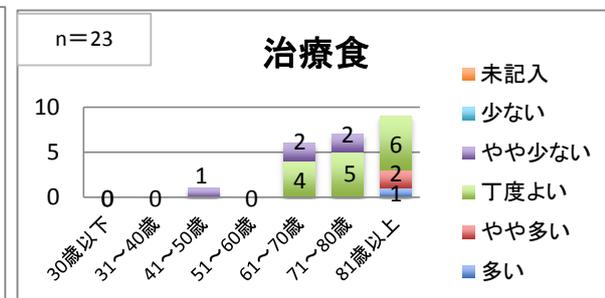
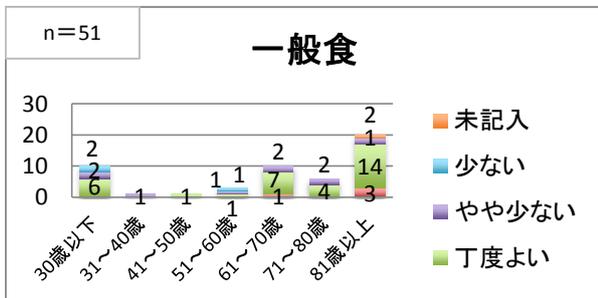
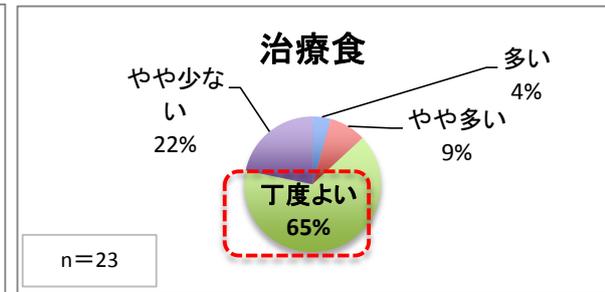
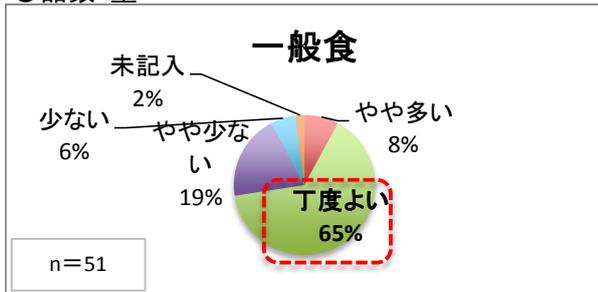
・主食の硬さが「丁度よい」との回答は一般食76%、治療食78%、量は「丁度よい」との回答は一般食51%、治療食48%、「やや多い」との回答は一般食25%、治療食39%であった。年齢が高くなるほど、「やや多い」との回答が増加傾向であった。

■おかずについて

○硬さ



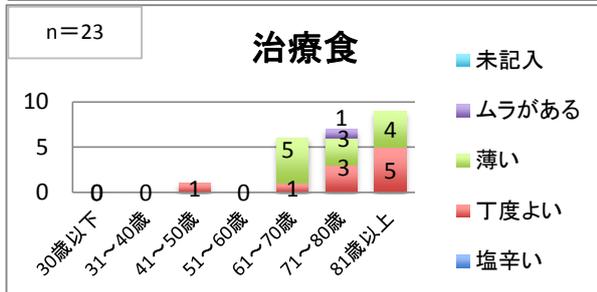
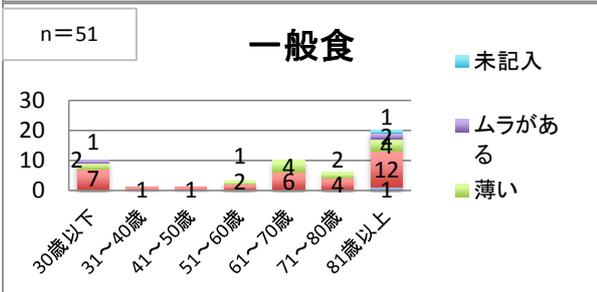
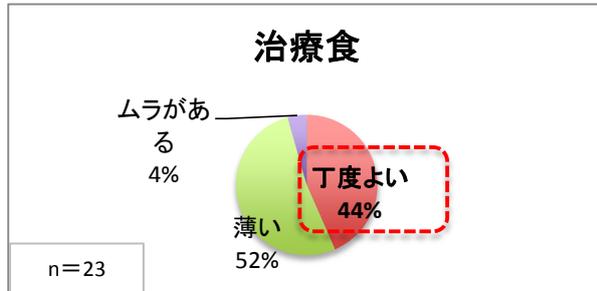
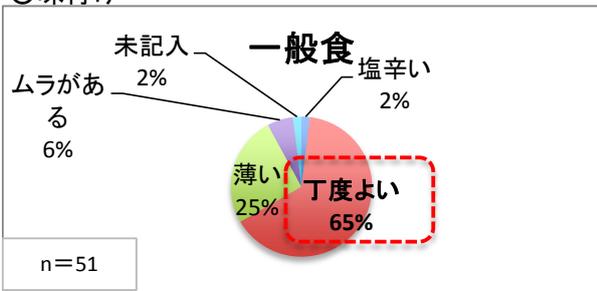
○品数・量



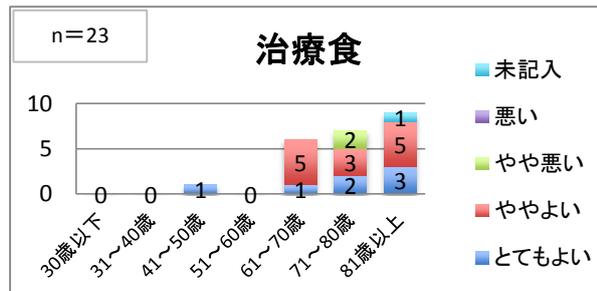
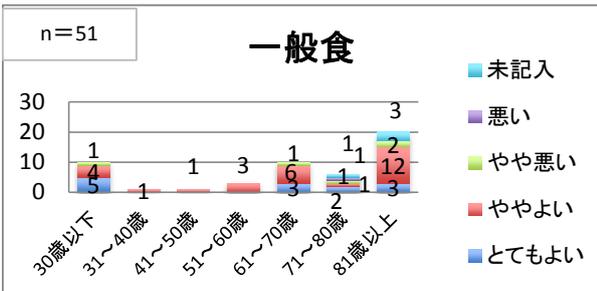
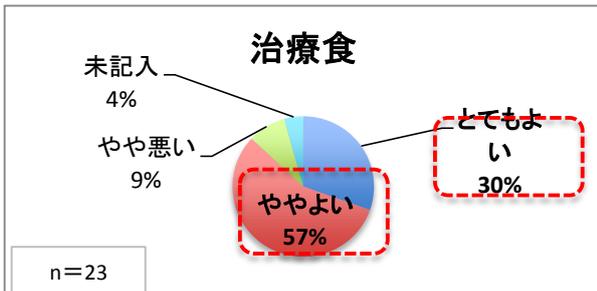
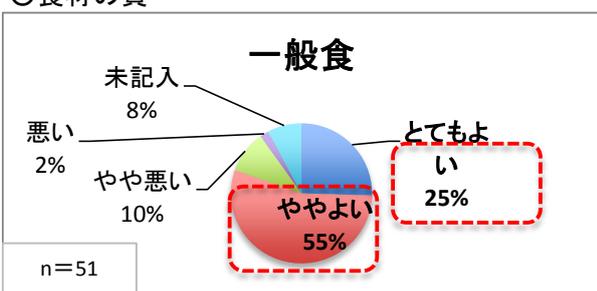
< 結果 >

・おかずの硬さが「丁度いい」との回答は一般食と治療食共に78%、品数・量が「丁度いい」との回答は一般食と治療食共に65%であった。

○味付け



○食材の質



< 結果 >

・味付けは「丁度よい」との回答が一般食65%、治療食44%、味付けが「薄い」と感じる割合は一般食25%、治療食52%で治療食は半数以上の方が薄いと感じていた。  
 食材の質は「とてもよい」「ややよい」との回答は、一般食80%、治療食87%と高く満足いただけていた。

○肉、魚の料理でおいしかった献立、おいしくなかった献立(満足度別に集計)

< 一般食 >

○肉・魚で**おいしかった**献立

★満足

- ・スパゲッティミートソース(常Ⅰ米)
- ・カレーが入った物(常Ⅰ米)
- ・お肉の野菜炒め(常Ⅰ米)
- ・魚の竜田揚げ(常Ⅰ一口大米)
- ・いつもおいしいよ(軟菜刻み粥)
- ・魚の照り焼き(常Ⅳ一口米)
- ・鶏肉料理(常Ⅲ一口米)
- ・照り焼き(常Ⅲ米)
- ・すべておいしかった(常Ⅰ米)
- ・クリーム煮(常Ⅰ一口米)
- ・カレーの煮つけ(常Ⅰ粥)
- ・11/17夕食の魚料理(常Ⅰ米)
- ・パン食(常Ⅱ一口米)
- ・サラダ(常Ⅱ一口米)
- ・牛乳(常Ⅱ一口米)
- ・栗ゼリー(常Ⅱ一口米)
- ・フルーツ(常Ⅱ一口米)
- ・魚料理(軟菜刻み粥)
- ・11/17イベント食「秋の季節献立」(同2件)(低残渣5分粥)(常Ⅰ米)

★やや満足

- ・鶏肉(常Ⅰ米)
  - ・鶏と野菜の味噌煮(常Ⅲ米)
  - ・チキン南蛮(常Ⅲ米)
  - ・チキンマヨネーズソース(常Ⅱ米)
  - ・ゼリー(軟菜俵おにぎり)
  - ・魚の煮付け(常Ⅰ米)
  - ・けんちんうどん(常Ⅰ米)
  - ・カレー(常Ⅰ米)
  - ・タルタルソース(常Ⅰ米)
  - ・鶏肉料理(常Ⅰ米)
  - ・ラーメン(常Ⅱ米)
  - ・茶碗蒸し(常Ⅰ一口大米)
  - ・ラーメン(常Ⅳ米)
  - ・鶏肉の梅マヨ(常Ⅱ米)
  - ・11/17イベント食「秋の季節献立」(常Ⅱ米)
  - ・白身魚の甘酢あえ(常Ⅱ米)
  - ・鶏肉の煮物(常Ⅰ米)
  - ・ハンバーグ(3分粥)
  - ・魚料理(軟菜5分粥)
  - ・11/16の夕食の魚(常Ⅰ米)
- ★やや不満
- ・11/17夕食の魚料理(常Ⅰ米)
  - ・カレー(常Ⅱ米)

< 治療食 >

○肉・魚で**おいしかった**献立

★満足

- ・11/17の魚(心一口米)
  - ・さんまの煮付け(心米)
- ★やや満足
- ・魚料理(腎Ⅰ一口低P米)
  - ・何でもおいしい(糖Ⅲ一口米)
  - ・肉魚どちらも美味です(脂1600米)
  - ・全部(心一口米)
  - ・イベント食(心米)

○肉・魚で**おいしくなかった**献立

記載なし

< 一般食 >

○肉・魚で**おいしくなかった**献立

★満足

- ・お魚の料理。味が一寸薄く感じた。(常Ⅰ米)

★やや満足

- ・ポークカレーソース(常Ⅱ米)
  - ・肉は少々硬い・鶏のチリソースはちょっと後味がわるかった(常Ⅰ米)
  - ・鯖?魚の臭いが気になる(常Ⅰ米)
  - ・なすの煮浸し(同2件)(常Ⅰ一口大米)(常Ⅱ米)
  - ・魚の照り焼き(常Ⅰ米)
  - ・11/17のさんま(常Ⅰ)
- ★やや不満
- ・味の薄い料理(常Ⅰ米)

< 結果 >

・肉・魚料理で**おいしかった**献立は一般食で鶏肉料理が8件で最も多かった。また、11/17のイベント食の魚料理も **おいしかった**のご意見が4件あった。肉と比較し評価が低い事が多い魚料理が**おいしかった**のご意見は11件(下線部分)あった。一般食 肉・魚料理で**おいしくなかった**献立は、ばらつきのあるご意見であった。治療食では肉・魚で**おいしくなかった**というご意見は0件であった。

○食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見。

< 一般食 >

★満足

- ・野菜、もう少し硬さがあると良いと思う。何でもあたたかくてよかった。味噌汁にしじみがほしかった(常Ⅰ米)
- ・私、40日あまりお世話様になり、ありがたく、色々と皆様感謝いたすところでございます。共に毎々の食事、大変ご苦労され有り難く退院となり有り難うございました。米がよい。口当たり良い。おいしいです。調理の皆様によろしく伝えてください。(常Ⅰ)
- ・大根とか同じものばかりで嫌だ(軟菜)
- ・ご飯は大盛りにしていただき有難いです。大好きなパン食のとき、エクストラチャージが掛かっても結構です。3個(枚)になるとうれしいです。
- ・2〜3切でいいので漬け物があるとありがたいです(常Ⅱ一口米)
- ・10年前に癌研に入院した。金目鯛がでた。材料がよければ何だっておいしいし、手の込んだ物がうれしい。ここの食事もちゃんとしている(軟菜5分粥)
- ・味噌汁がおいしい。味のりがついていると食べやすい(軟菜刻み粥)
- ・おいしい(ミキサー)

★やや満足

- ・ラーメンのスープがぬるい。やっぱり入院しているのでサッパリとした物がうれしい。(常Ⅰ米)
- ・メインのおかずの量を増やしてほしい。例えば唐揚げ2個は足らなすぎる。前回入院したときはキャベツが多くて嫌だったが、今回は色々な野菜が使用してあり味付けもおいしくなっていた。イベント食はとてもよかった。(常Ⅰ米)
- ・好き嫌いがあるのが悪いのですが、この前の梅マヨソース(チキンの)がけ?の時に、ご相談したらそのソースだけぬく事は可能だったのでしょうか(常Ⅱ米)
- ・いんげんが硬い、小さく切ってほしい(常Ⅰ一口大米)
- ・初めてこの病院に入院しましたが、他の病院と比べて食事がおいしくて驚きました。これからもおいしい食事を患者に提供してください。(常Ⅲ米)
- ・醤油のパック、開けられなかった(常Ⅰ米)
- ・粥が苦手なのでパンが食べたい。食生活が全快するまでずっとお粥ではなく、他の主食(パン)を選べるとありがたいです(3分粥)
- ・うどん少し量が多かったです(軟菜5分粥)
- ・青リンゴのがおいしかった(常Ⅰ米)
- ・焼き魚が食べたい(さんまなど)(軟菜一口軟飯)
- ・米飯の時に汁物やスープが付くと良いと思います。お昼ご飯でもいい。(軟菜米)

★やや不満

- ・南蛮漬けや揚げ物も、たまには食べたいです(常Ⅰ米)
- ・副菜が軟らかすぎて食したくない。病院食として計算してあると思いますが、野菜類がすべて煮たし(煮浸し?)なので形あり生野菜(サラダ)もほしいと思います。お食事ですよと言われると「アー」とかまえてしまいます。少し固形の物がほしい。味が薄い。(常Ⅰ米)
- ・煮物も味付けが悪い。大好きななすの味。ごめんなさい本当のことを書いて(常Ⅰ一口米)

○食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見。

< 治療食 >

★満足

- ・あまり好き嫌いありません。おいしく食べられています。ありがとうございます。(心臓一口米)
- ・炊き込みご飯等目先を変える工夫(心米)
- ・100%満足している(糖Ⅲ米)

★満足とやや満足の間

- ・入院中、下痢気味になるときがあるのでそのときは考えてほしい。術後は特に来て相談してほしい。(腎臓Ⅳ米)

★やや満足

- ・季節の果物がもっと出るといいな。焼き魚が食べたい。(糖尿Ⅲ粥)
- ・前よりはおいしいですよ。少し硬い物が食べたい。芋・かぼちゃが好き。(腎臓Ⅳ米)
- ・ブロッコリー、トマト等をお願いします。(脂1600米)

★やや不満

- ・何でもおいしい(5回食めん)

## < 臨床栄養科より 考察 >

- ・アンケート内容は昨年同様とし、最後のご意見に食事満足度が上がる取り組みを自由記載で追加した。
- ・一般食は満足度88%(昨年より4%増加)、治療食は満足度87%(昨年より10%増加)、一般食、治療食共に昨年より満足度が向上し、目標の満足度70%以上を達成した。
- ・入院患者で71歳以上が占める割合は、一般食で51%、治療食で70%であり、食形態や主食の種類は年齢が高くなるほど、対応種類が増加する。  
入院患者様は、食事の個別対応が必要な年齢層が多いと認識し、個々に合った食事を提供し摂取量の不足がないよう、管理栄養士によるミールラウンドの際、食形態の確認と調整を継続していく。
- ・食欲は問題がない方が7割以上であったが、2~3割存在する食欲がない患者様の把握を早急に行う事は継続課題である。病棟からの連絡、電子カルテの確認、ミールラウンドでの摂取状況の把握を継続していく。  
食欲がないときに食べやすい食品で意見が多かった、フルーツ、麺類、ゼリー等は付加食品や主食変更で対応可能な食品であり、病棟からも食事入力で依頼をいただく事が多い。  
管理栄養士が患者様の食欲不振を把握する前に、病棟で把握し食事内容を調整していただいている。
- ・主食の硬さは一般食、治療食共に75%以上の方に満足していただいていた。  
量は「丁度よい」との回答は約半数、年齢が高くなるほど、「やや多い」との回答が増加傾向であった。  
主食の残食が多い場合は、主食量の減量と必要栄養量に対し不足が見られる場合は補食や栄養補助食品で調整が必要である。
- ・おかずの硬さは、丁度よいとの回答が75%以上であった。
- ・品数・量が「やや少ない」「少ない」との回答を合わせると一般食25%、治療食22%であった。  
特に治療食はあえてエネルギー制限をかけている事もあり、適量を栄養指導等で説明し理解していただく必要がある。
- ・味付けは「丁度よい」との回答が一般食は65%、治療食は44%であった。  
治療食では「薄い」と感じる割合は52%で昨年の29%より23%評価が下がった。  
治療食は元々塩分を1日6g以下であり、さらに入院中の普段とは異なる体調の中、味付けをちょうど良くおいしく召し上がっていただくため、調理方法や味付けの改善が必要である。
- ・食材の質は「とてもよい」「ややよい」との回答は8割以上で、高く満足いただいていた。
- ・肉・魚料理でおいしかった献立は一般食で鶏肉料理が8件あり、病院食で鶏肉料理の頻度は高いため今後もおいしく召し上がっていただける食事作りを継続していく。  
また、イベント食の魚料理(魚の竜田揚げ 和風あんかけ)がおいしかったとのご意見も4件あり、今後もイベント食や通常メニューでの提供を検討していく。  
魚料理がおいしかったとのご意見は昨年より1件増加し11件であった。
- ・病院食の満足度が上がる取り組み、病院食へのご意見も多数いただいた。  
食材の重なり、漬け物の提供頻度の増加、食事の温度等さらなる改善が必要であると感じた。  
お褒めの言葉や調理担当者への感謝のご意見も多くいただいた。

●今年度の課題としては、以下3点と言える。

① 塩分制限とおいしさの両立

② 食材の重なりの見直し、漬け物の提供頻度の増加の検討、食事の温度の再確認

③ 食欲がなくても食べやすい「さっぱりとしたメニュー」の増加または提供の継続

## <給食委託会社 グリーンハウスより考察・改善案>

11/18に病院様が実施した嗜好調査についてのグリーンハウスの考察

回答者の年齢で高かったのが、71～80歳、81歳以上とご高齢の方が半数以上を占める形となった。

その中で常食を召し上がっている患者様が一般食の中で72%  
治療食の中では心臓食が38%を占める形となっていた。

副食の食形態は年齢が上がるにつれ多様化する傾向があり多く感じた。

食欲では良好や普通といった回答が大半を占めたが、一部「あまりない」と回答していただいた患者様も確認できた。

食欲がないときでも食べやすいものとして、「麺」、「缶詰の果物」「ゼリー」「さっぱりした物」の回答が多く上がった。

こちらは付加食品や、主食変更などによって患者様に合わせたお食事を提供できるよう病院様と連携をとり、多くの患者様が喜んで頂ける食事を提供したいと考えている。

食事満足度では  
一般食「88%」、治療食「87%」の満足度をいただいた。

細かい分野に分けると

主食、主菜の硬さは半数以上が丁度良いとの回答結果が出ているが、食事内容により硬めや軟らかい食事が出ていることも回答から見受けられる。

量は半数が丁度良いとされているが、一般食、治療食ともにやや多いと感じている方も見受けられた。これはカロリーを調整するために多くの食事が必要になってしまう患者様がいるのではないかと考察する。主食半量や副食半量の対応が可能なのでそちらを利用して患者様の声にお応えしたい。

味付けは一般食の回答は65%が丁度良いとされているが、薄いとの意見も上がっている。治療食は52%の方が薄いとの回答を頂いている。

治療食は塩分制限などがあり味が献立上薄くなってしまうと考えられる。

肉 魚料理で美味しかった料理は鶏肉の料理が多く好評をいただいていた。

一方で魚料理はイベント食の 때가美味しかったとの回答を得られたが通常の食事では鶏肉料理のように多く回答は得られなかった。

食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見内で、漬け物があると嬉しいとの回答を頂いた。

1ヶ月に2回ほど昼の献立に組み込む事ができないかを検討している。

課題として

味付けの統一、治療食の味付け

漬け物の提供頻度の見直し

さっぱりしたメニューの検討

などを実践し患者様に喜ばれる食事提供を行っていきたいと思う。