

2023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 2023年6月16日(金)
2. 調査対象 6月16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)食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見
4. 調査方法 6月16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)	51	38
回収枚数(枚)	50	36
回収率(%)	98	95

6. 調査結果のまとめ方

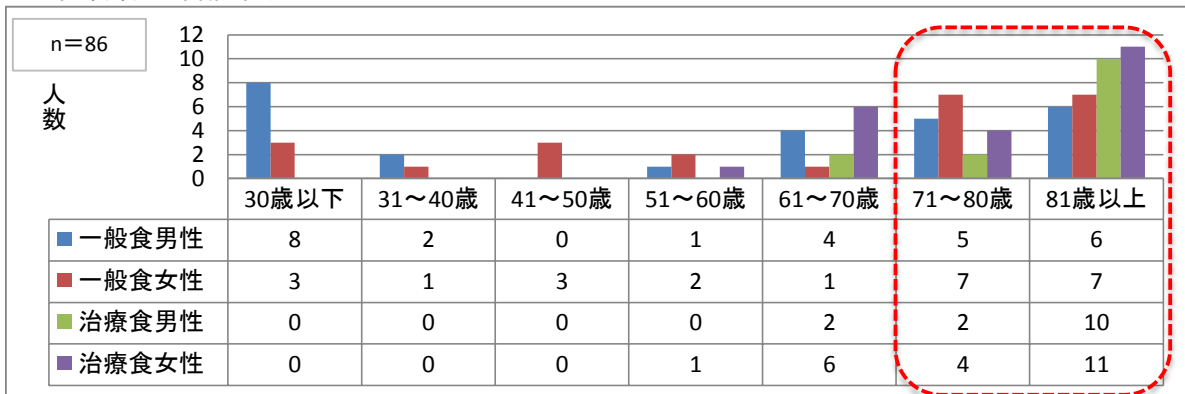
一般食、治療食分けて集計した。
集計は年齢別にグラフを作成し年齢ごとに差があるか比較した。
意見、希望はすべて書き出した。

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 >

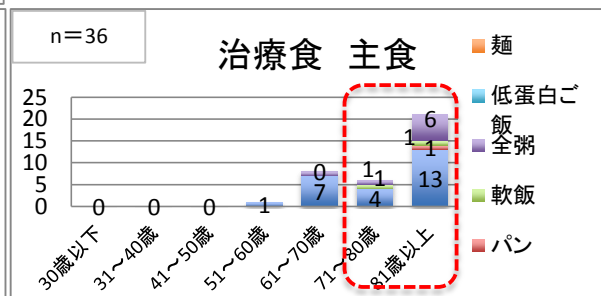
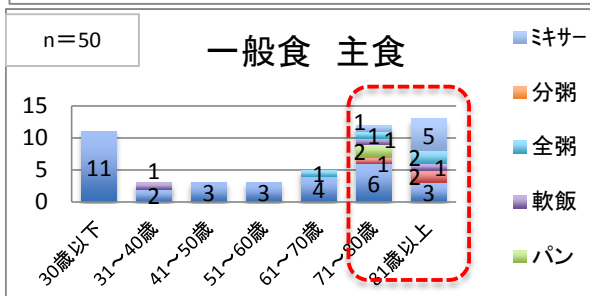
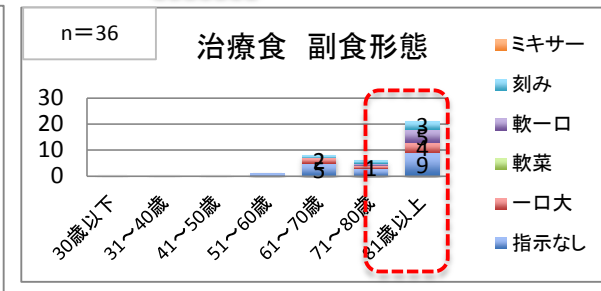
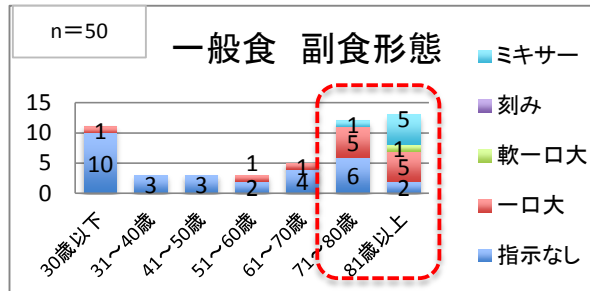
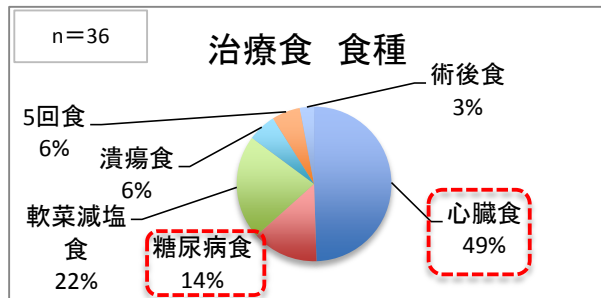
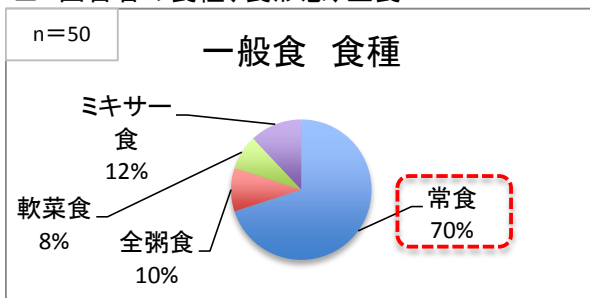
■ 回答者の年齢・性別



< 結果 >

- ・一般食、治療食合わせて71歳以上が52%と半数以上であった。
- 治療食では71歳以上が75 %を占めていた。

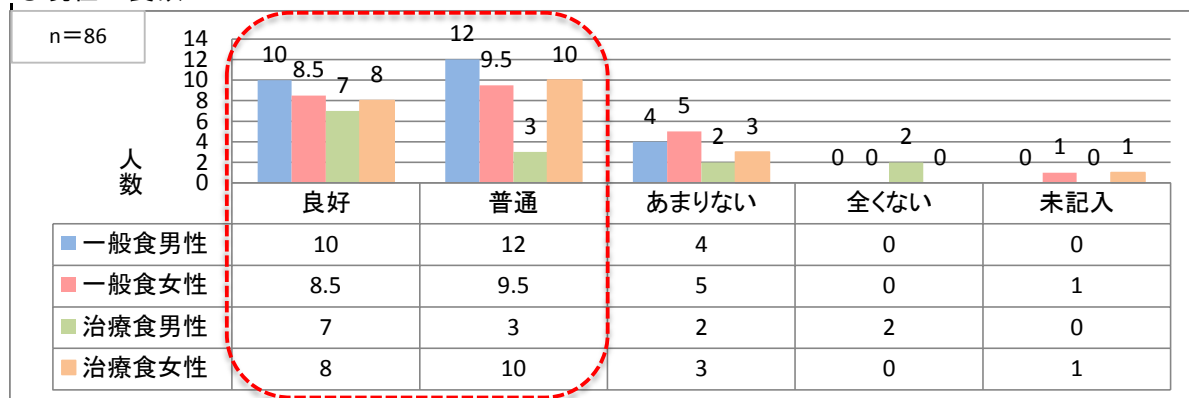
■ 回答者の食種、食形態、主食



< 結果 >

- ・一般食は常食が70%を占めていた。
- 治療食は心臓食が49%、糖尿病食14%で両方合わせ治療食の63%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



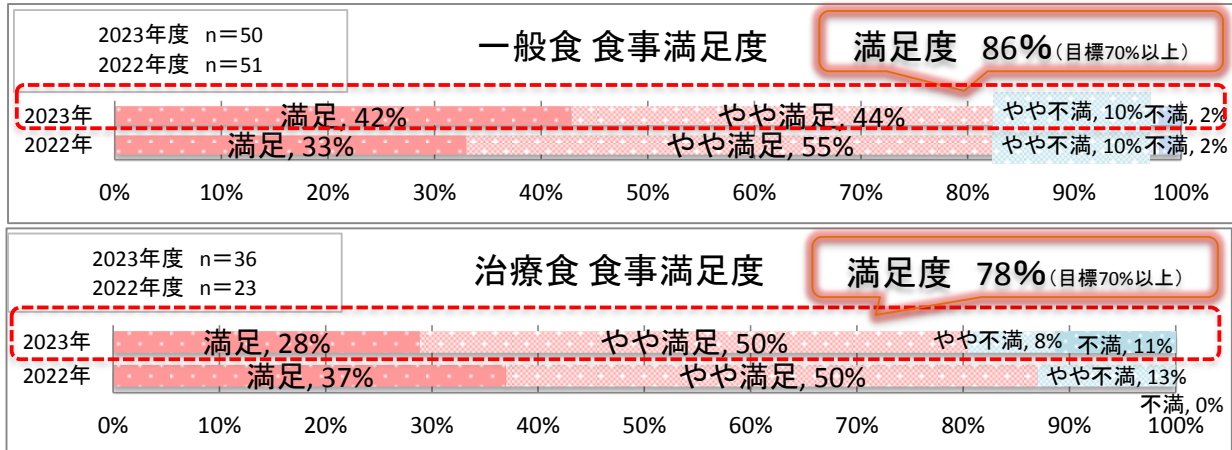
■食欲がないときでも食べやすい食品

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
	丼物	2		食種によって献立にあり
	米飯		1	食種によって献立にあり・主食変更可
	寿司飯		1	食種によって献立にあり
	お茶漬け	2		
	お粥	1		食種によって献立にあり・主食変更可
	お寿司	1		
	ラーメン	1		食種によって献立にあり
	麺類	3	5	食種によって献立にあり・主食変更可
	冷たい麺類	1		季節により献立にあり・主食変更可
	冷麺		1	
汁物	パン	3	1	食種によって献立にあり・主食変更可
	味噌汁	1		食種により献立にあり
主菜	汁物	3		食種により献立にあり
	肉		1	食種により献立にあり
	しゃぶしゃぶ	1		
	すき焼き	1		
	シチュー	1	1	食種により献立にあり
	刺身	1		
	鮭の焼いた物	1		食種により献立にあり
	塩麻婆豆腐		1	
副菜	卵料理	1	2	食種により献立にあり
	酢の物	1	2	食種により献立にあり
	ドレッシングの物(野菜)			食種により献立にあり
	冷たいサラダ	2		食種により献立にあり
	煮奴	1		食種により献立にあり
	茶碗蒸し・冷たい茶碗蒸し	1		食種により献立にあり
	卵豆腐		1	食種により献立にあり
その他	果物(生・缶詰)	3	3	食種により献立にあり・付加食品対応可
	ゼリー	5	1	付加食品可
	牛乳		2	付加食品可
	ヨーグルト	2	2	付加食品可
	プリン	1		付加食品可
	アイス	1		付加食品可
	甘い物・デザート		2	付加食品可
	ジュース		1	付加食品可
	ふりかけ	1		付加食品可
	佃煮	2		付加食品可
	鮭フレーク	1		
	わさび海苔	1		
	冷たい物	1		付加食品可
	漬け物	1		食種によって献立にあり
	甘辛い物	1		食種によって献立にあり
	梅風味	1		食種によって献立にあり
	煮汁が多くばさばしていない物		1	
	味が濃く臭いの強い品	1		
	酒・ビール		1	

< 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78%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麺類8件、②ゼリー、果物 各6件、③パン、ヨーグルト 各4件であった。
- 個人によって食べやすい食品にばらつきが見られた。

■ 食事満足度

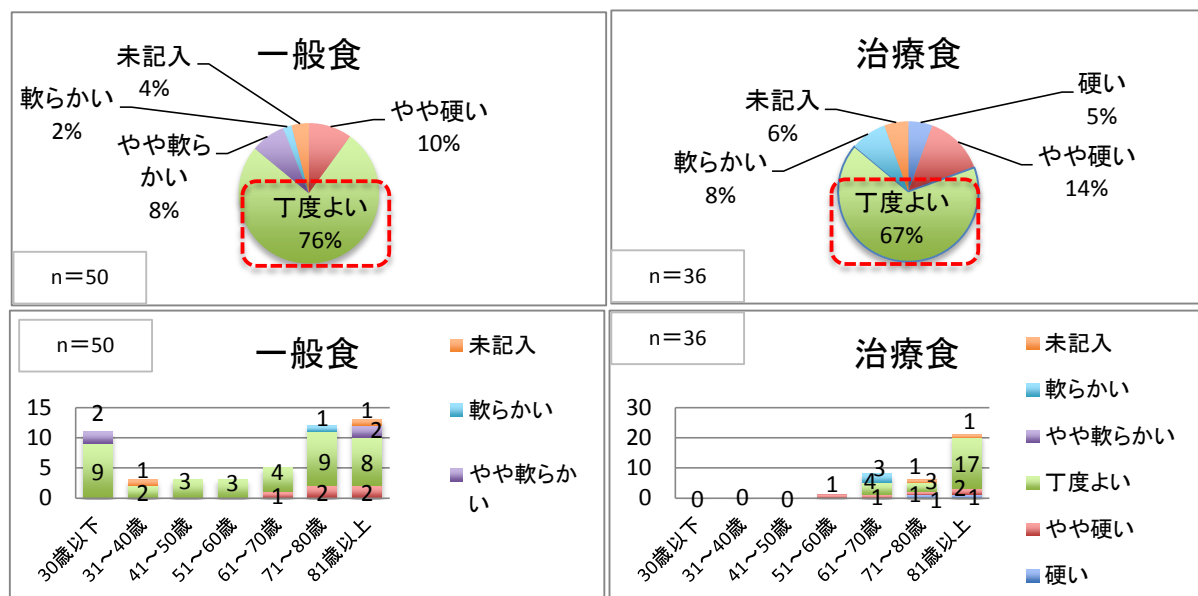


< 結果 >

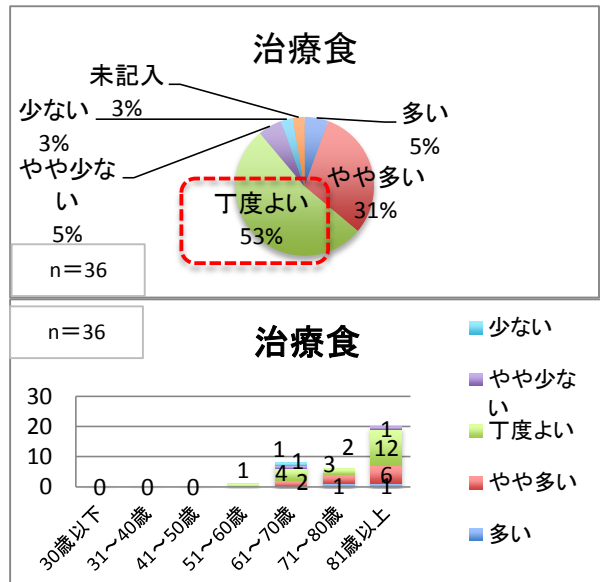
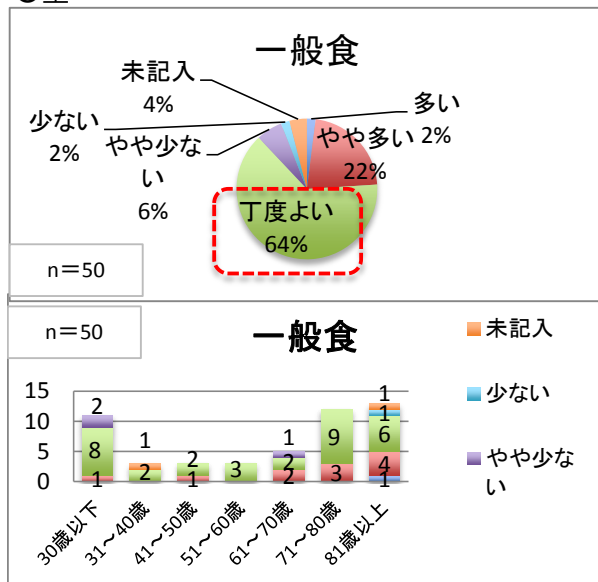
- 一般食は満足度86% (昨年より2%減少)、治療食は満足度78% (昨年より9%減少)、
- 一般食、治療食共に昨年より満足度の低下は見られたが、目標の満足度70%以上を達成した。

■ 主食について

○ 硬さ



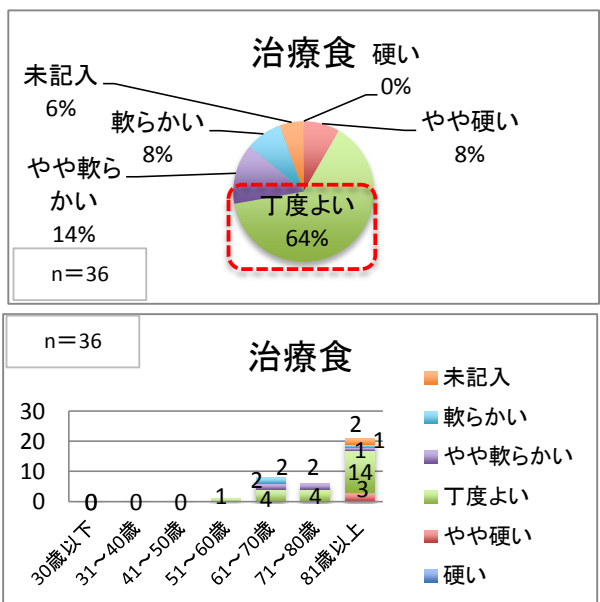
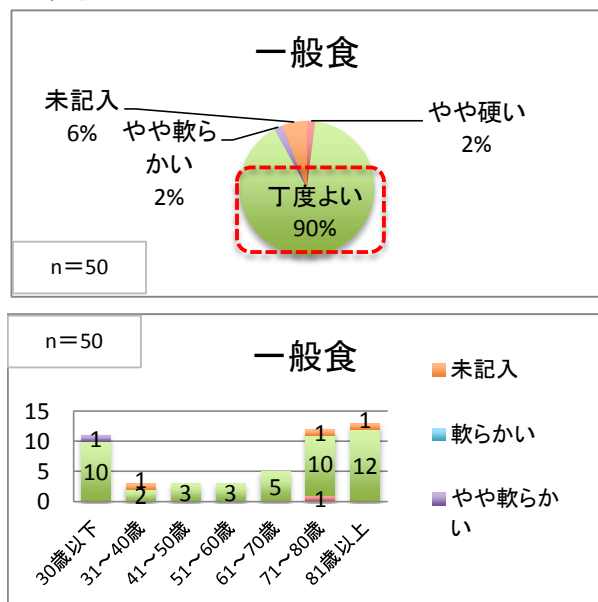
○量



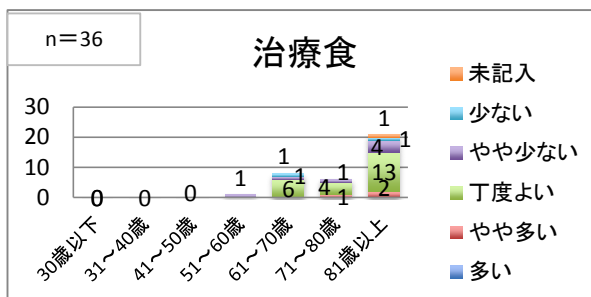
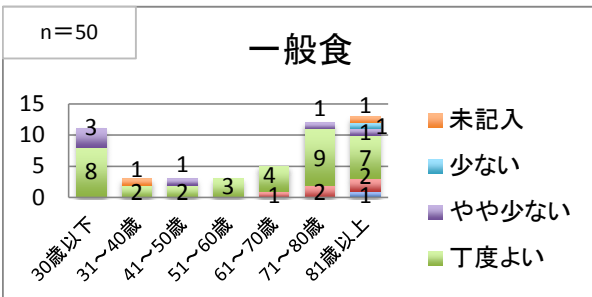
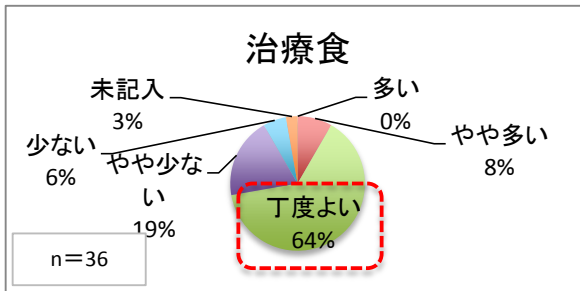
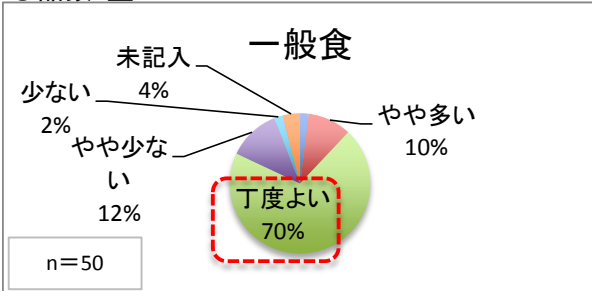
< 結果 >

・主食の硬さが「丁度よい」との回答は一般食76%、治療食78%、主食の量は「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



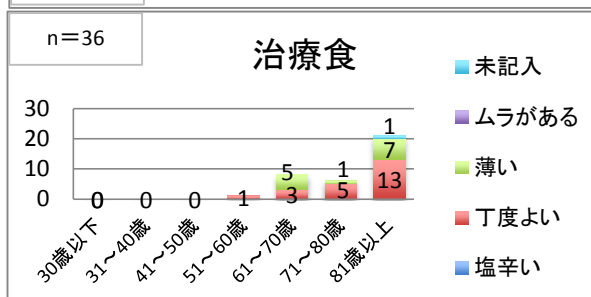
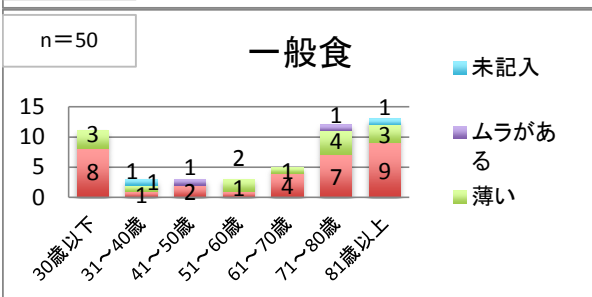
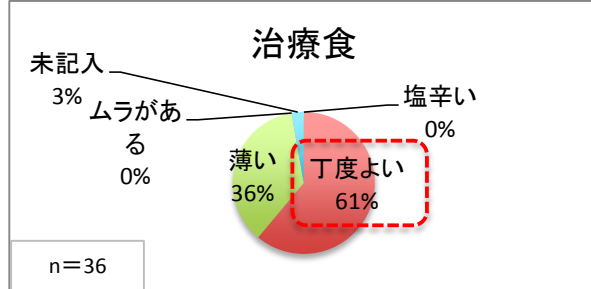
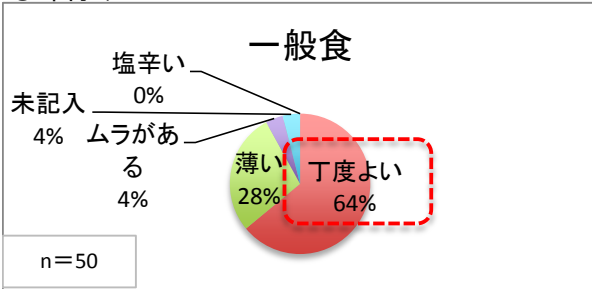
○品数・量



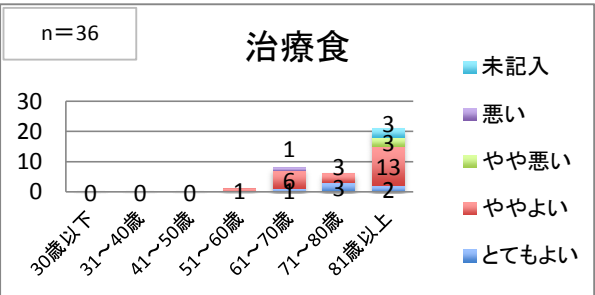
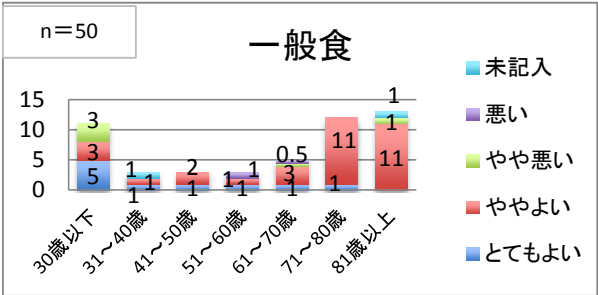
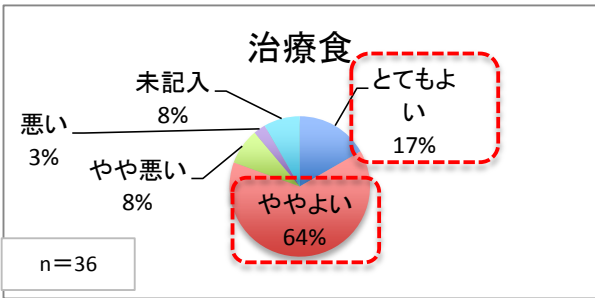
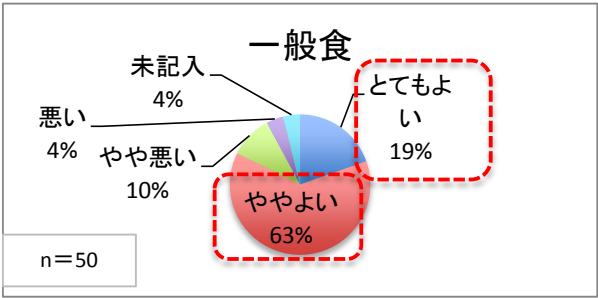
< 結果 >

・おかずの硬さが「丁度いい」との回答は一般食は90%、治療食は64%であった。
品数・量が「丁度いい」との回答は一般食は70%、治療食は64%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64%、治療食61%、味付けが「薄い」と感じる割合は一般食28%、治療食36%であった。治療食で薄いとを感じる割合は昨年度の52%より16%改善が見られた。食材の質は「とてもよい」「ややよい」との回答は、一般食82%、治療食81%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 >	< 治療食 >
○肉・魚で<u>おいしかった</u>献立 ★満足 ・チキン。(常Ⅳ米飯) ・いつもおいしいです。(常Ⅱ米) ・ハンバーグ。(常Ⅳ米) ・カレー。(常Ⅰ米) ・アジフライ。(常Ⅰ米) ・かたやきそば。(常Ⅰ米) ・パスタ。(常Ⅲ米) ・鶏肉のスープ。(常Ⅳ米) ・スパゲティ。(常Ⅰおにぎり) ・全部美味しい。(常Ⅰ米) ・鶏肉のタルタルソース(常Ⅰ米) ・麻婆豆腐。(常Ⅰ米) ・海苔の佃煮。(ミキサー) ★やや満足 ・魚の香味野菜かけ。(常Ⅰ米) ・カレイの煮付け。2件(軟菜米飯)(全粥) ・卵焼き。2件(軟菜パン)(軟菜米) ・唐揚げ。(常Ⅲ米) ・魚。(常Ⅰ米) ・やきそば。(常Ⅱ) ・うどん。(全粥) ・ハンバーグ。(常Ⅳ米) ・魚が美味しかった。(常Ⅰ米) ★やや不満 ・鶏肉を煮浸し。(全粥米) ・うどん。(全粥) ・フライドチキン。(常Ⅲ米飯) ・魚の粕漬け焼き。(常Ⅰ米) ・温卵。(常Ⅰ軟) ★不満 記載なし	○肉・魚で<u>おいしかった</u>献立 ★満足 ・魚料理 2件(心米)(軟減粥) ・煮魚(心米) ・みんなおいしい(5回食刻み粥) ★やや満足 ・魚類。2件(低残渣刻み粥)(心米) ・ない みんなおなじよう……。 (心米) ・たらの煮付け。(術後粥) ★やや不満 記載なし ★不満 ・塩マーボーとうふ。(軟減粥) ○肉・魚で<u>おいしくなかった</u>献立 ★満足 ・料理によってメリハリがほしい。(心米) ・スパゲティ硬かった。(心一口米)→軟菜へ変更 ★やや満足 ・肉の味が無い。(心米) ・入れ歯だから噛みにくい。(心米)→軟菜減塩へ変更 ・肉が苦手だから肉料理。(術後粥) ★やや不満 ・魚の煮物。(潰瘍米)
	< 一般食 > ○肉・魚で<u>おいしくなかった</u>献立 ★満足 ・魚のパサパサ。(常Ⅰ米) ・なし。(ミキサー) ・梅びしお。(ミキサー) ★やや満足 ・なし。(常Ⅰ) ・味がほとんどしなかったとき。(軟菜米飯) ・ご飯(お米)がもっとおいしかったらいいな～。(常Ⅱ米) ・魚だけの味を楽しみたい時もある。(常Ⅰ米) ・魚の皮が苦手なので煮魚はちょっと。(常Ⅰ米) ・野菜煮。(軟菜米) ・焼いてパサついた肉魚料理。(全粥) ★やや不満 ・インゲン全般。(全粥米) ・混ぜご飯。(全粥米) ・魚と野菜。(常Ⅲ米) ・魚の塩焼き。(常Ⅲ米) ・鶏肉。(常Ⅰ米) ・ミートソース。(常Ⅱ軟) ★不満 ・サワラはやめて欲しい。(常Ⅱ米)

< 結果 >

・肉、魚料理でおいしかった献立、おいしくなかった献立は、ばらつきが見られた。
満足度が低い特定のメニューはなかった。

○食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見。

< 一般食 >

★満足

- ・うどんが出たとき、とてもおいしく汁までいただきました。いつもありがとうございます。(常Ⅰ米)
- ・先日の様なイベントは良くて、たまに出して下さい。ワクワクします。(常Ⅱ米)
- ・煮物の味付けが美味しい。(常Ⅰ米)
- ・温かい朝食(パン)が食べられて幸せです。(常Ⅰ米)
- ・入院中の楽しみ、気分転換として大切なお仕事を頑張ってください本当にありがとうございます。
常食なのでフライ物も食べたいです。(常Ⅰ米)
- ・毎日同じ物を出さないこと。(ミキサー)

★やや満足

- ・米飯は汁物があると食べやすいです。
フルーツは缶詰ではなく、季節の生フルーツが食べたいです。(常Ⅰ米)
- ・甘い味付けは嫌。(全粥パン)
- ・うどんの時、軟らかすぎます。(軟菜米)
- ・お茶が毎回温かいと暑い季節は辛い。(常Ⅲ米)
- ・体を動かす時間が少ないのでお腹が空かない。(全粥)
- ・ご苦労されてますね。(常Ⅱ軟)
- ・病院だからこれで良い。(常Ⅰ米)
- ・焼き肉が出るといい。(軟菜粥)

★やや不満

- ・うどん欲しいです。(常Ⅲ米飯)
- ・パンが好き。眼が悪くてなんの料理を食べているか良くわからない。(軟菜パン)
- ・しょうがない病院だから あーだこーだいってもね。(常Ⅰ軟)
- ・酢の物の味にムラがある。(常Ⅰ軟)
- ・味が似ている。(常Ⅰ軟)

★不満

- ・大学病院は整形外科は肉とか食材が良いが、びっくりするほど不味いと感じました。
予算の関係があるからしょうがないか。(常Ⅱ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

- ・食事は美味しいです 出来たらもう少し1食の中で味のこいものがあると嬉しいです。(心米)
- ・ねっとり感が欲しいと思います。スパゲティが美味しくなかった。6/16夕食玉葱等入れて具材多めに。(心米)

★やや満足。

- ・生野菜が嬉しいです。(心米)
- ・みんな美味しいです。(低残渣刻み粥)
- ・厚揚げとふきの煮物が美味しかった。カリフラワーの和え物は美味しくなかった。
もう少し野菜・根菜類を増やしてほしい。(心米)
- ・お酢の使い方が良い。野菜類の工夫が欲しい。肉類・煮物をもう少し多く。(心米)
- ・梅ご飯が美味しかったです。(心米)
- ・他の病院よりは味がついている。(心米)
- ・2年美味しいものない。(軟減粥)

★やや不満

- ・たまにうどんが食べたい。食材が似ている、前回入院した時より数段よくなっている
味つけも同じだった。(糖尿Ⅲ米)

★不満

- ・とにかく味が薄いのでもっと濃くしてください。材料ももっと考えてください。(軟減粥)

< 臨床栄養科より 考察 >

2023年度、1回目の嗜好調査を実施しました。

嗜好は個人差が大きく影響します。入院中という通常と異なる体調と環境の中、
また、様々な年齢層の患者様へ満足度の高い食事を提供する事の難しさを痛感しました。

食欲がない時に食べたい食品にもばらつきが見られました。

さっぱりした食品だけでなく、可能な範囲で個人の嗜好に対応していく必要性を再確認できました。
季節感を大切に、一人一人に寄り添った食事内容で必要栄養量を確保する事が重要であると感じました。

食材の重なりや似たような献立は満足度が上がりにくく、見た目新鮮さを感じる献立や
自宅で慣れ親しんだ食材を使用すると満足度が上がる可能性があると感じました。

嬉しいことに、今回の結果から、おいしくない食品も重なることなく満足度が低い特定のメニューは
ないことも把握できました。

入院中のお食事は、治療の一環として提供していますが、入院中の楽しみでもありたいと考えます。
定期的にイベント食の提供や、可能な範囲での食事内容の調整を行い、入院中のお食事が少しでも
満足度の高い内容を提供できるよう、病院職員、給食委託会社職員と共にさらなる献立改善に
取り組んで参ります。

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りました。治療食では71歳以上の方が75%と多くを占めていました。

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70%、治療食の中では心臓食が49%を占める形となっていました。

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ると感じました。

食欲では良好や普通といった回答が大半を占めましたが、一部「あまりない」という回答も確認できました。食欲がないときでも食べやすいものとして、「麺」「パン」「缶詰の果物」「ヨーグルト」の回答が上がりました。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職員と連携をとり、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ます。

食事満足度では
一般食「86%」、治療食「78%」の満足度をいただきました。

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ましたが、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ました。

量は半数が丁度良いとされていますが、一般食、治療食ともにやや多いと感じている方も多く見受けられました。
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ないかと考察しました。
食事量の調整は、主食半量や副食半量の対応が可能です。付加食品と食事量の調整を組み合わせ、必要な栄養が不足しないように配慮しながら患者様の声にお応えしたいです。

味付けは一般食の回答は64%が丁度良いとされていますが、薄いとの意見も上がっています。治療食は36%の方が薄いとの回答をされました。前回の嗜好調査時に比べ治療食の味の薄さは減ってきていますが、改善点の1つに加えていきたいです。

また食材の質はとても良い、やや良いを合わせ一般食は82%、治療食は81%と高く満足を受けています。今後も、よりよい食事のために食材の見直しなども検討していきたいです。

肉 魚料理で美味しかった料理は多く票を集めたメニューはなく、様々なメニューが上がりました。また前回の嗜好調査と比較し、魚料理も票を獲得できているので今後も魚料理の満足度が上がるよう献立改善を継続していきたいです。

課題として

①治療食の味付けの再確認

②人気になる魚メニューの検討

等を実践し、患者様に喜ばれる食事提供を行っていきたいと考えます。