

2024年度 嗜好調査報告書

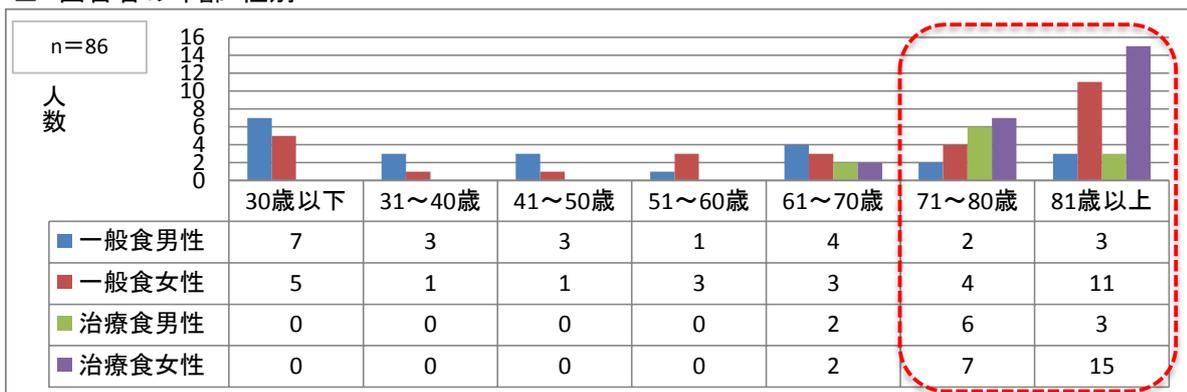
< 嗜好調査方法 >

1. 調査日 2024年6月10日(月)
2. 調査対象 6月10日(月)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10日(月)、管理栄養士が対象患者様へアンケート用紙を配布。
回収方法はお膳に乗せ下膳と共に回収。
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	62枚	47枚
回収枚数	51枚	35枚
回収率	82%	74%
6. 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.献立改善 給食委託会社職員との会議にて嗜好調査結果について検討し、
改善策を立案、献立改善をおこなう。

< 結果 >

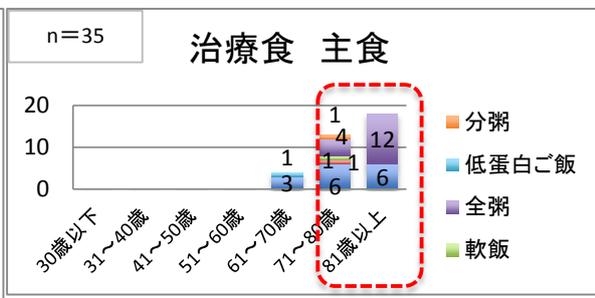
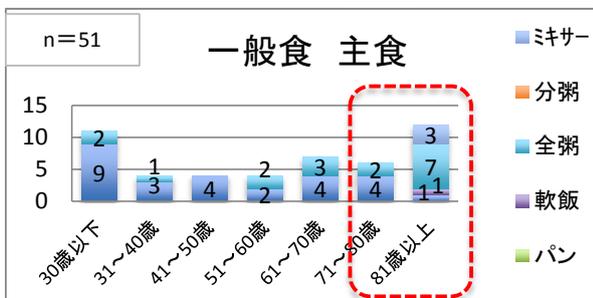
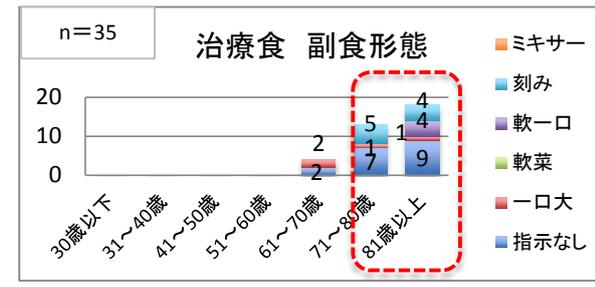
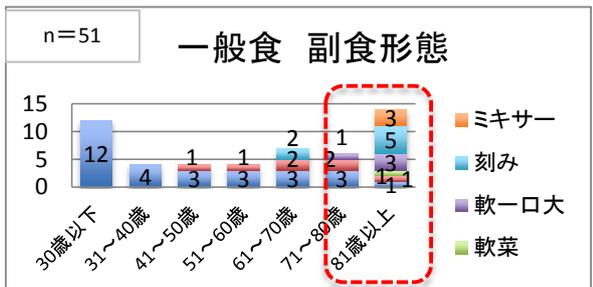
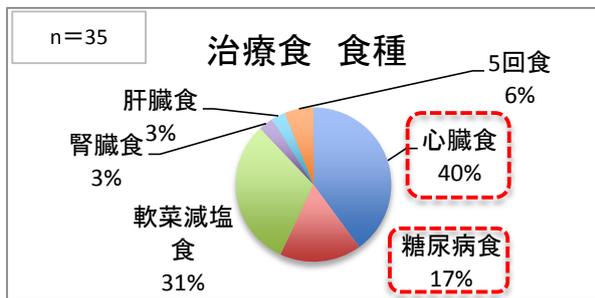
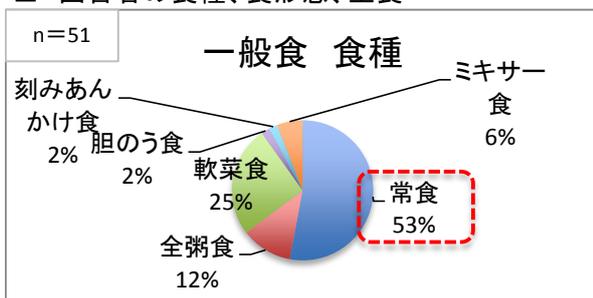
■ 回答者の年齢・性別



< 結果 >

・一般食、治療食合わせて71歳以上が59%と半数以上であった。
治療食では71歳以上が89%を占めていた。

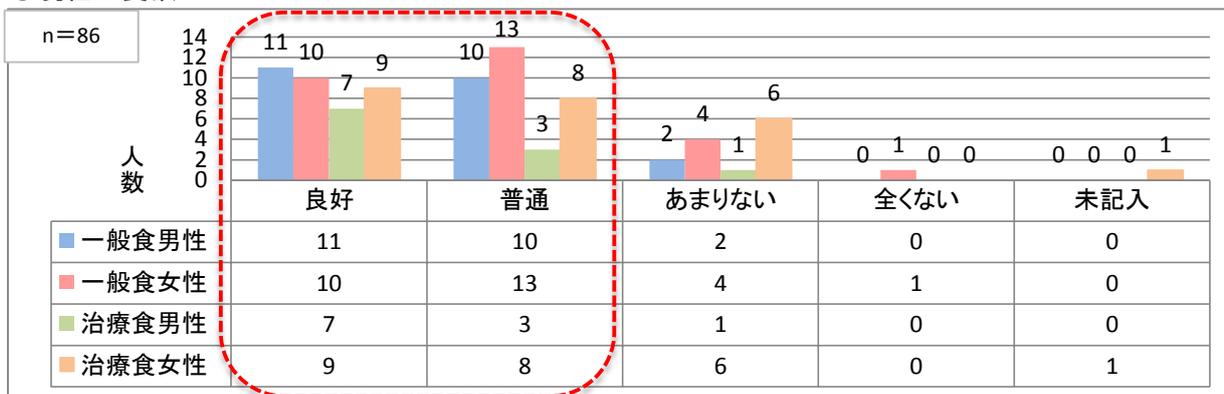
■ 回答者の食種、食形態、主食



< 結果 >

・一般食は常食が53%、2023年の70%より17%減少していた。
治療食は心臓食が40%、糖尿病食17%、両方合わせ治療食の57%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



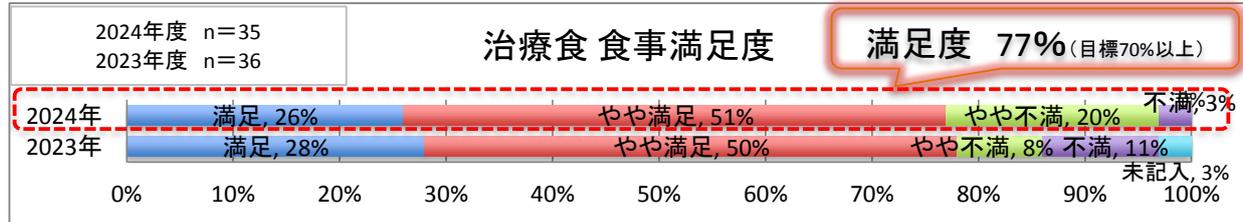
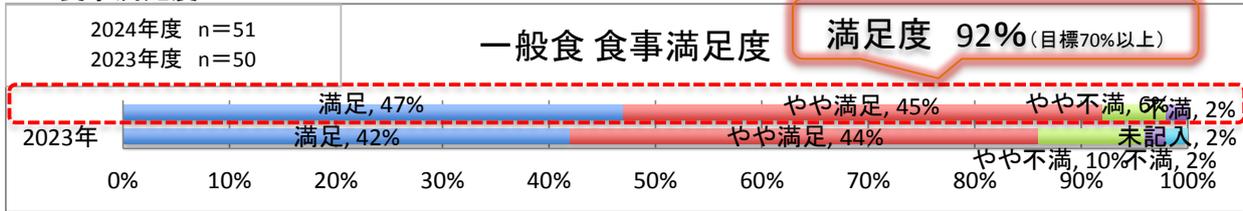
■食欲がないときでも食べやすい食品 ※一般食と治療食合わせ5件以上の食品を赤で表示

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	2	
	五目飯		1	
	おにぎり		1	主食変更可
	お粥	3	2	主食変更可
	そうめん	1		
	麺類	8	4	主食変更可
	そば	2	1	
	うどん	8	1	主食変更可
汁物	パン	3		主食変更可
	味噌汁	1		
主菜	スープ類	1		
	肉	1		
	コロッケ等揚げ物	1		
	ハンバーガー		1	
	シチュー		1	
	目玉焼き		1	
	納豆		1	
	豆腐	2	2	
	ソーセージ		1	
	温泉卵	1		
	はんぺんのおかずと野菜		1	
	薩摩揚げと野菜		1	
	副菜	酢の物(もずく・ところてん)		1
野菜(生・加熱を含む)		3	2	
豆		1		
その他	漬け物	1		
	果物(生・缶詰)	1	2	付加食品可
	ゼリー	4	1	付加食品可
	ヨーグルト	6	1	付加食品可
	プリン	1		付加食品可
	アイス	2		付加食品可
	ババロア	1		
	甘い物	1		付加食品可
	アイソカル100コーヒー味	1		
	飲むヨーグルト		1	
	梅干し		1	
	その時に食べたい物		1	
	さっぱりしたもの	2		
流動食	1		食種にあり	

< 結果 >

- ・食欲は「良好」「普通」と回答したのは、一般食は86%、治療食は77%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12件、②うどん9件、③ヨーグルト7件であった。
- ・食べやすい食品は、主食と補食が多かった。

■ 食事満足度

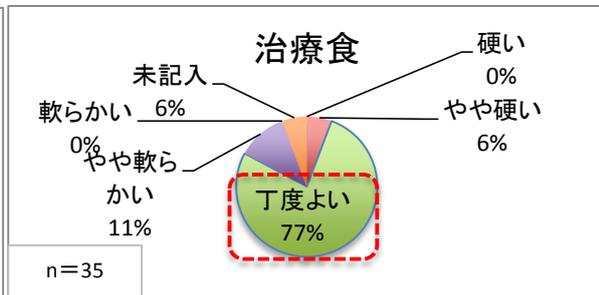
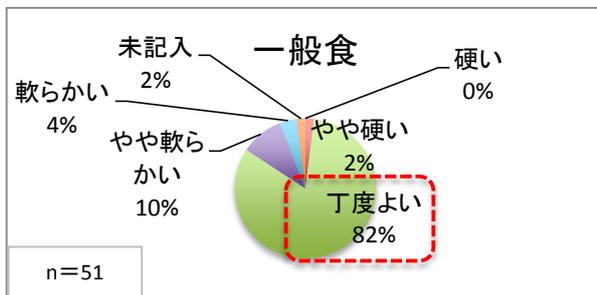


< 結果 >

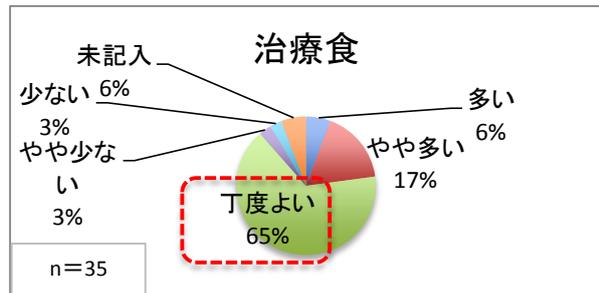
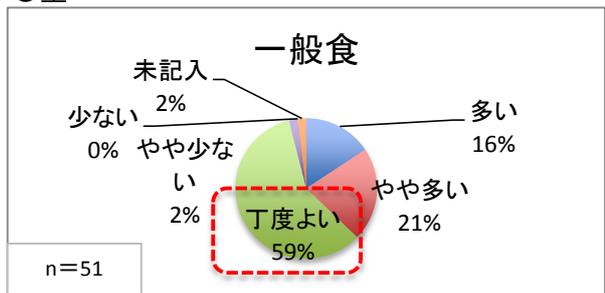
一般食は満足度92%(昨年より6%改善)、治療食は満足度77%(昨年より1%減少)、
一般食、治療食共に目標の満足度70%以上を達成した。

■ 主食について

○ 硬さ



○ 量

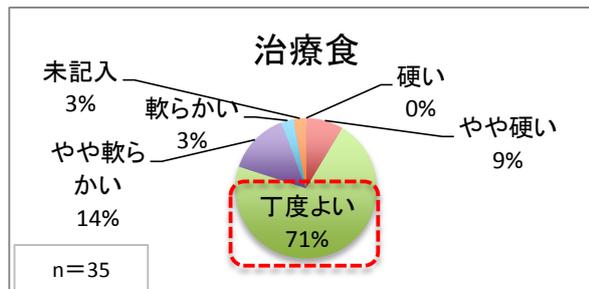
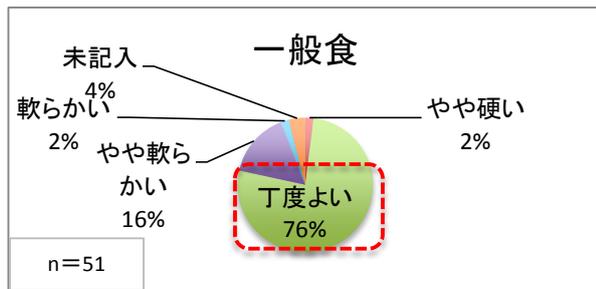


< 結果 >※()の%は2023年度の結果

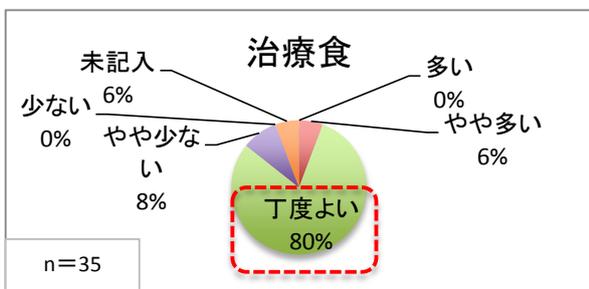
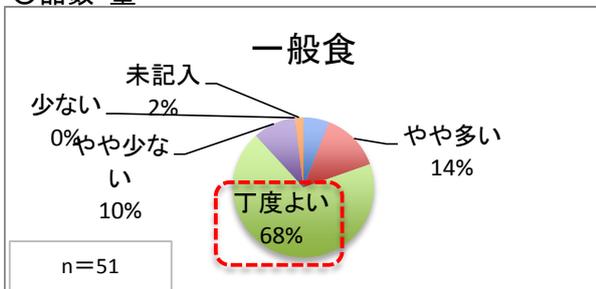
・主食の硬さが「丁度よい」との回答は一般食82%(昨年76%)、治療食77%(昨年67%)、
主食の量は「丁度よい」との回答は、一般食59%(昨年64%)、治療食65%(昨年53%)、
「多い」「やや多い」の回答を合わせると、一般食37%(昨年24%)、治療食23%(昨年36%)であり、
約4人に1人が主食を多めと感じていた。

■おかずについて

○硬さ



○品数・量

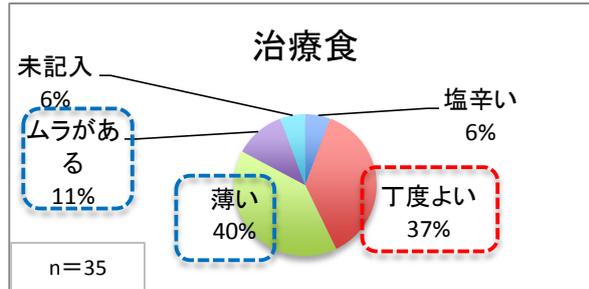
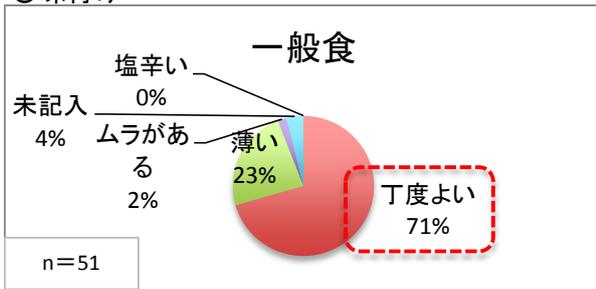


< 結果 >※()の%は2023年度の結果

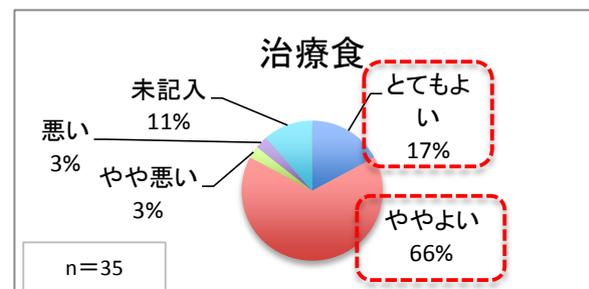
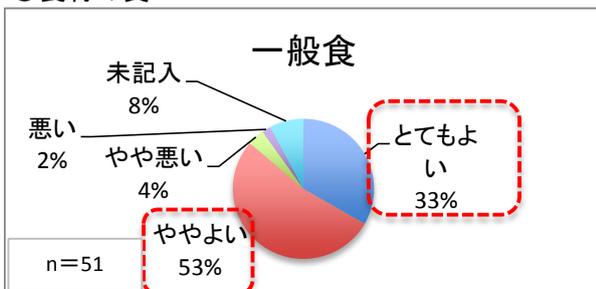
・おかずの硬さが「丁度いい」との回答は一般食は76%(昨年90%)、治療食は71%(昨年64%)であった。

品数・量が「丁度いい」との回答は一般食は68%(昨年70%)、治療食は80%(昨年64%)であった。

○味付け



○食材の質



< 結果 >※()の%は2023年度の結果

・味付けは「丁度よい」との回答が一般食71%(昨年64%)、治療食37%(昨年61%)、

味付けが「薄い」と感じる割合は一般食23%(昨年28%)、治療食40%(昨年36%)であった。

治療食で味付けにムラがあると感じる割合は、11%(昨年0%)と大きく増加した。

食材の質は「とてもよい」「ややよい」との回答は、一般食86%(昨年82%)、治療食83%(昨年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) ※()は食種

< 一般食 >

○肉・魚でおいしかった献立

★満足

- ・全部おいしかった 2件 (全粥)(常Ⅱ)
- ・ハンバーグ 2件(常Ⅳ)(常Ⅲ)
- ・おろしハンバーグ(全粥)
- ・シチュー(全粥)
- ・西京焼き(常Ⅰ)
- ・照り焼き(常Ⅰ)
- ・全般的においしい(常Ⅱ)
- ・白身魚の野菜のあんかけ(全粥)
- ・カレー(常Ⅰ)
- ・豚肉(常Ⅰ)
- ・肉団子(軟菜)
- ・野菜等の炊き合わせ(常Ⅰ)

★やや満足

- ・カレー 4件(常Ⅱ)×4
- ・シチュー 2件(全粥)(軟菜)
- ・かた焼きそば(常Ⅱ)
- ・野菜ラーメン・チキン(常Ⅱ)
- ・魚の照り焼き(常Ⅳ)
- ・魚全般(常Ⅲ)
- ・野菜と混ぜた物(常Ⅱ)
- ・チンジャオロースー(常Ⅰ)
- ・和風ハンバーグ(胆のう)
- ・鶏肉のメニュー(軟菜)

・うどん(常Ⅱ)

・サラダ(常Ⅱ)

★やや不満

- ・カレー(常Ⅱ)

★不満 記載なし

○肉・魚でおいしくなかった献立

★満足

- ・特になし 6件(全粥)(常Ⅰ)(常Ⅱ)×3(軟菜)
- ・豆腐とニラのスープ(常Ⅰ)

★やや満足

- ・特になし 3件(常Ⅱ)×2(全粥)
- ・煮魚が煮すぎでかたい(常Ⅱ)
- ・肉とたけのこの炒め物(常Ⅳ)
- ・鶏肉のやつ(常Ⅲ)
- ・魚(常Ⅱ)
- ・野菜炒め 肉入り(常Ⅱ)

★やや不満

- ・しその味((軟野一口大))

★不満

- ・ほぼ全て(常Ⅱ)

< 治療食 >

○肉・魚でおいしかった献立

★満足

- ・魚(糖尿米)
- ・みんなおいしい(糖尿Ⅳ米)
- ・スパゲッティ(心臓米)
- ・カレー(心臓米)
- ・煮物(心臓粥)
- ・魚料理(糖尿Ⅱ粥)

★やや満足

- ・カレー 3件 (心臓粥) (心臓米)×2
- ・ハンバーグ(腎臓)
- ・シチュー(心臓)
- ・はんぺんの煮付け(心臓)
- ・魚(心臓)
- ・煮物(心臓)
- ・全体によい(糖尿米)
- ・6/8昼食 豆腐、鶏肉、玉ねぎの炒め物(心臓米)
- ・麻婆豆腐(五回食)

★やや不満

- ・ハンバーグ、うどん、目玉焼き+パン、カレー (心臓一口米)
- ・カレー(心臓米)

★不満

- ・カレー(糖尿米)

○肉・魚でおいしくなかった献立

★満足

- ・なし 2件(心臓米)(糖尿Ⅱ粥)
- ・肉団子(糖尿米)
- ・青魚の煮魚(心臓米)

★やや満足

- ・魚のフライ? たら(腎臓)
- ・野菜炒め(心臓粥)
- ・魚の煮た物(心臓米)

★やや不満

- ・ハンバーグ、うどん、目玉焼き+パン、カレー以外、全て(心臓一口米)
- ・一番おいしくなかった魚料理(糖尿Ⅱ米)

★不満 記載なし

< 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。 ※()は食種

< 一般食 >

★満足

- ・病状に合った献立かと思えます。病院食ですので十分です(軟菜)
- ・いつも美味しいご飯ありがとうございます(常Ⅱ)
- ・白米以外が出る日は、テンションあがります！カレーも嬉しかったです！(常Ⅱ)
- ・満足しているので特になし(常Ⅰ)
- ・今日のカレーとかたまにうれしいです(常Ⅱ)
- ・温かいごはんありがとうございます。おいしいです。(常Ⅱ)
- ・白いご飯もいいけど、炒めご飯も食べたい。(常Ⅱ)
- ・デザートがあるとうれしい。とうがんとはんぺんの煮物は参考になりました。
炒め物にもほとんど油を使っていないのにびっくりしました。(豚肉とピーマンの炒め物)(常Ⅰ)

★やや満足

- ・生野菜、生果物、バナナ、リンゴ、ミカン等をもう少し多く(常Ⅱ)
- ・みそが好きなのでトロミは付けなくてほしい。みそ香りがほしい(常Ⅱ)
- ・自分は今の食事で満足しているから、これからもご飯をつくってほしいです(常Ⅳ)
- ・選べるメニューがとても良いです。いつもありがとうございます。(常Ⅱ)
- ・加熱してある野菜はもう少し歯ごたえが残っている方が美味しいと思いました。
味付けは全体的に美味しいです。(常Ⅰ)
- ・イベントのデザート美味しかった。(軟菜)
- ・献立表をいただきありがとうございます。(ミキサー)

★やや不満

- ・汁物(軟菜一口大)

★不満

- ・THE病院食でした。品数よりも視覚から食欲が出る物があれば嬉しい。(常Ⅱ)

< 治療食 >

★満足

- ・全部おいしくいただきました(軟減糖尿粥)
- ・米飯がおいしい。いい米を使っている。(糖尿Ⅳ米)
- ・いつも一生懸命作ってくれてありがとう(五回食)
- ・私は甘い味(薄味)は嫌いではないですが、多すぎて食べられませんので、もったいないかな？
量以外は満足です。量が私には多すぎです。(心臓米)
- ・全部満足で食べ残しはありません(心臓粥)

★やや満足

- ・よく考えてくださっています(糖尿米)
- ・熱々のおかずはとても嬉しいです。お味噌汁がでると嬉しいです。(心臓米)
- ・作っていただいてありがとうございます(軟減心臓)
- ・高血圧なので納得(心臓米)
- ・野菜のおひたしが軟らかすぎて味がない(心臓米)

★やや不満

- ・どれも美味でした(心臓一口大米)
- ・料理名がわかる、原材料がわかる献立(心臓一口米)
- ・変わりばえのない食事にあきた。もっと辛い物を食べたい。
- ・魚が何の味か分からないし、茹でてあるのか煮てあるか分からない。
煮物らしく、焼いたらしく香りもしない魚ってありますか(糖尿Ⅱ米)
- ・ある意味、見た目ではないかと。
1品を満足できる物にしていただけると楽しい食事になるのでは！(心臓粥)

★不満

- ・少し味があるといいですね(糖尿一口米)

<給食委託会社 グリーンハウスより考察・改善案>

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89%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53%、治療食の中では心臓食が40%を占める形となっていました。

食欲がないときでも食べやすいものとして、「麺」や「うどん」、「ゼリー」、「ヨーグルト」の回答が多くありました。こちらは昨年同様付加食品や、主食変更などによって患者様にあわせな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「92%」、治療食「77%」の満足度をいただきました。

一般食は昨年より6%改善されました。味付けは一般食の回答は71%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40%の方より薄いとの回答を頂きました。また治療食で味のムラがあると回答した方が11%と昨年と比較し大きく増加が見られました。前回の嗜好調査時と比べ、治療食の味の薄さが目立つようになっているため、改善点の1つに加えていきたいと考えます。

また食材の質は「とても良い」、「やや良い」を合わせ一般食は86%、治療食は83%と高い満足度を頂きました。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と思います。

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。

また全体的においしいなどの意見もいただきました。満足度が低い特定のメニューはありませんでした。

上記内容を踏まえて、グリーンハウスでは2024年度の課題を、以下3点といたします。

○今後の改善策

①慣れ親しんだメニューの増加

理由:慣れ親しんだ食材や調理方法による料理は、ほっと安心感を得られると言われていています。大量調理と家庭での調理は使用食材や調理方法は異なりますが、患者様がご家庭で食べているような慣れ親しんだ料理や味に近づけていきたいと考えています。

②見栄えの改善

理由:「食べてみたい」と思えるような、視覚から食欲が出るような盛りつけを目指し、量・彩り・高さや立体感を調整します。

まずは、1食の献立の中で1品から開始します。

③治療食の味のムラの改善

理由:当院の治療食は原則塩分1日6g未満です。「おいしく感じられる薄味」を目標に、薄すぎる味付けや濃すぎる味付けを改善していきます。ムラのないメリハリのついた味付けを目指します。

これらの献立改善を実践し、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。

< 臨床栄養科より 考察 >

2024年度、1回目の嗜好調査を実施しました。

満足度は目標をの70%を一般食、治療食共に達成することができました。

また、ご意見より当院の食事が患者様の入院中の楽しみや喜びの一助になっている事が分かりました。

さらに、入院中も食欲に問題がない方が大半を占め、前向きな治療の為にも患者様一人一人に寄り添った食事提供の重要性を再確認いたしました。

アンケート回答者の59%が71歳以上と高齢化が見られましたが、整形外科など30歳以下の患者様もいるため献立内容や量の配慮が必要だと感じました。

今回の嗜好調査結果より現在の問題点を把握し、改善策3点を実施してまいります。

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。