

2026年度 上半期

嗜好調査報告書

川口工業総合病院 給食委員会

< 嗜好調査方法 >

1. 調査日 2026年5月15日(金)

2. 調査対象 5月15日(金)昼食 病院食を提供した入院患者さん
※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、品数・量、味付け
5)食事の温度
6)追加料金のかかる特別選択メニューについて
7)おいしかった献立、おいしくなかった献立
8)お気づきの点やご要望

4. 調査方法 5月13日(火)、管理栄養士が対象患者様へアンケート用紙を配布。
回収方法はお膳に乘せ下膳と共に回収。
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。

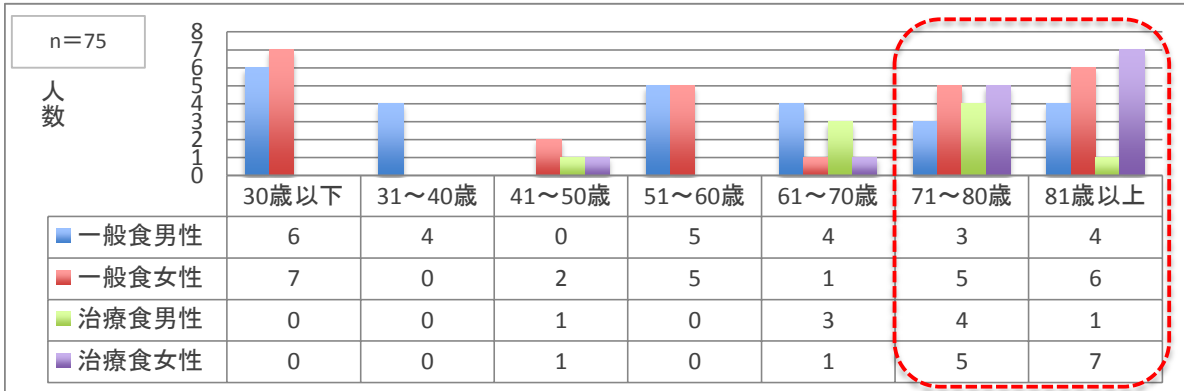
5.回収結果		一般食	治療食
	配布枚数	67枚	48枚
	回収枚数	52枚	23枚
	回収率	78%	48%

6. 結果のまとめ方 食事内容による傾向の違いを把握するため、一般食、治療食分けて集計した。
自由記載欄は患者さんの声をできる限り反映できるよう、内容を省略せず
全て書き出した。

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 >

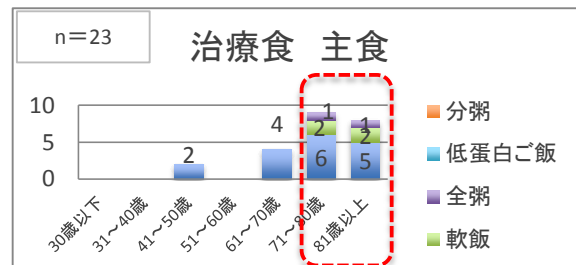
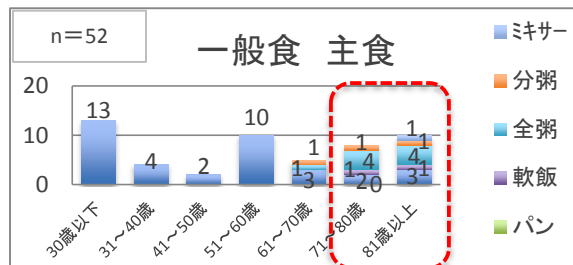
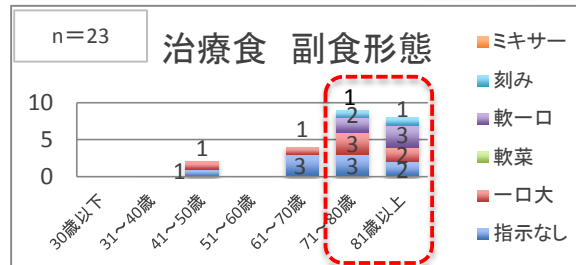
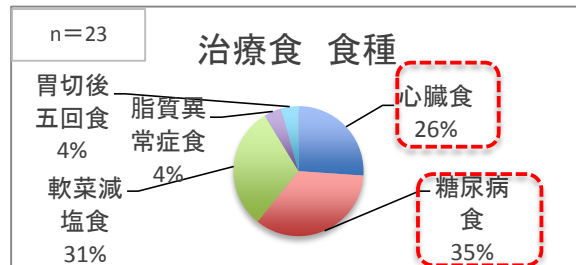
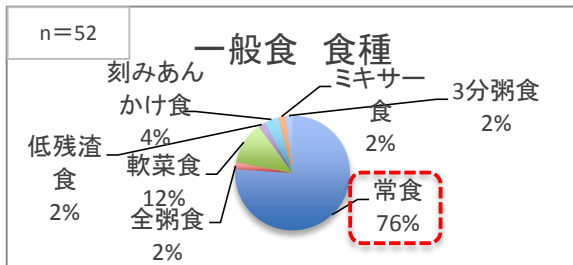
■ 回答者の年齢・性別



< 結果 >

・一般食、治療食合わせて71歳以上が47%と多数を占めた。

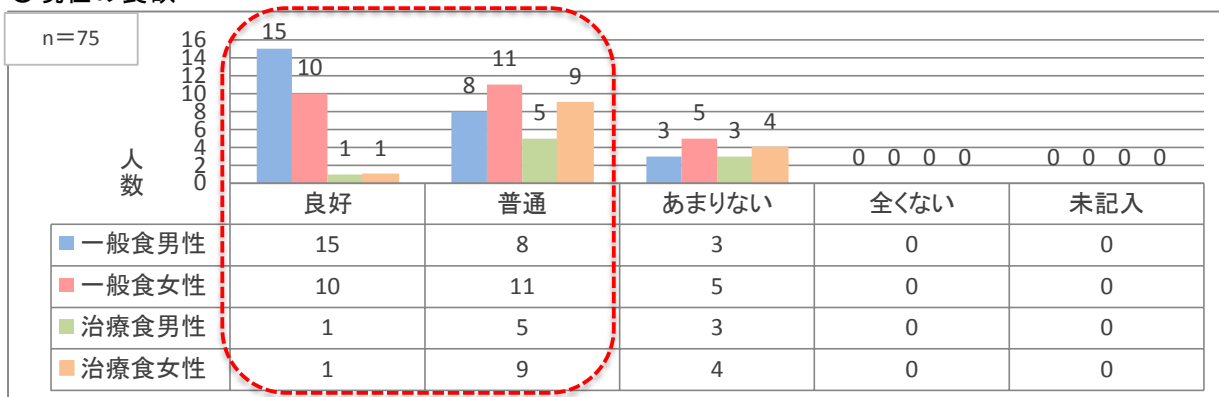
■ 回答者の食種、食形態、主食



< 結果 >

・一般食は常食が76%と最も多く、次いで軟菜食12%であった。
この2食種を合計すると一般食の88%を占めていた。
治療食は心臓食が26%、糖尿病食35%、両方合わせ治療食の61%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



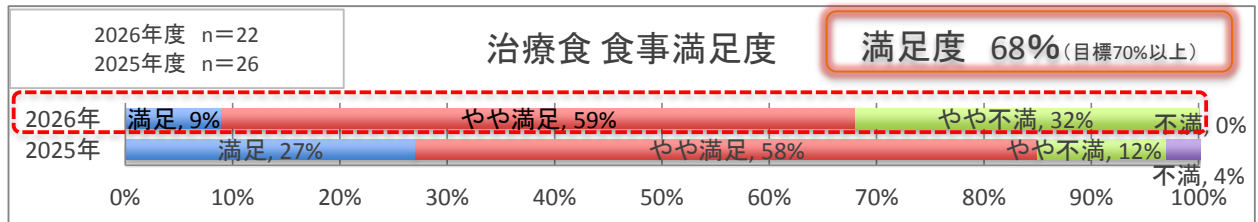
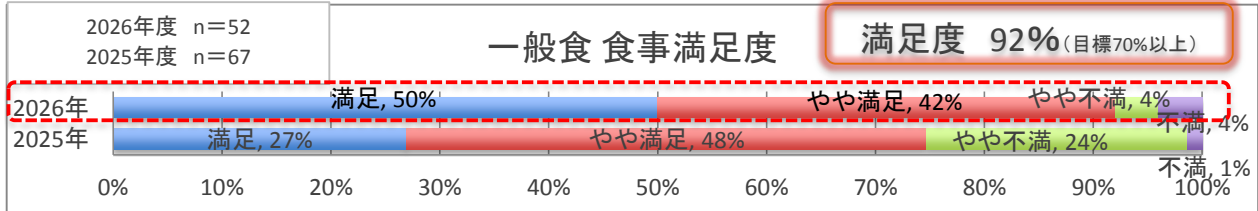
■食欲がないときでも食べやすい食品 ※一般食と治療食合わせ5件以上の食品を赤で表示

食品分類	食品名	一般食回答数	治療食回答数	改善案
主食 (計37件)	米飯		1	主食変更可
	おにぎり		1	主食変更可
	軟飯		1	主食変更可
	雑炊	2	1	
	お粥	4		主食変更可
	混ぜご飯		1	
	丼物	2		
	カレーライス		1	
	マーボー丼	1		
	麺類	3	4	主食変更可
	うどん	6	1	主食変更可
	ミートソース	1		
	パン	2	3	主食変更可
汁物 (計5件)	あんぱん	1		
	サンドイッチ		1	
	味噌汁	1		
主菜 (計6件)	スープ	1	2	
	ポタージュ		1	
	鮭	1		
副菜 (計7件)	卵	1	1	
	豆腐・豆腐料理	2	1	
	冷たいお浸し	1		
	卵豆腐	1		
	茶碗蒸し	1		
	サラダ	1	1	
	じゃがいも	1		
その他 (計31件)	大学芋	1		
	果物	3	3	
	バナナ	1	1	付加食品可
	ゼリー	7	2	付加食品可
	ヨーグルト	3	2	付加食品可
	プリン	4		付加食品可
	漬物等		1	
	ふりかけ		1	付加食品可
	酸味のある物	1	1	
	少し塩気のある物	1		

< 結果 >

- ・食欲は「良好」「普通」と回答したのは、一般食は85%、治療食は70%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15件、②ゼリー9件、③果物8件であった。

■ 食事満足度(満足とやや満足の割合) ※未記入は分母に含めず集計

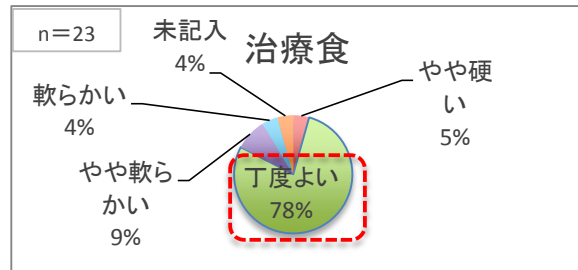
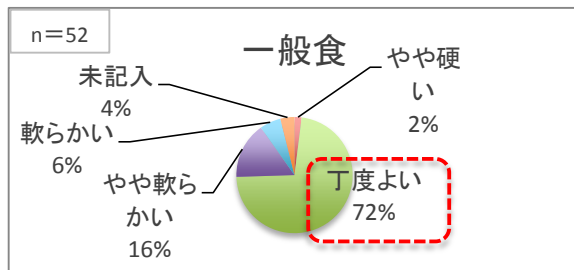


< 結果 >

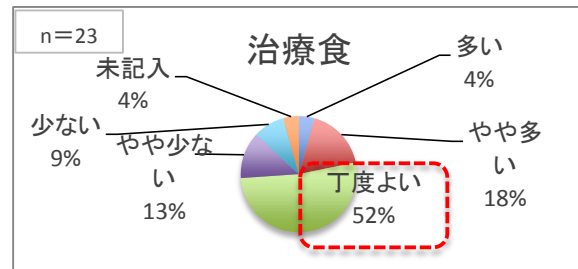
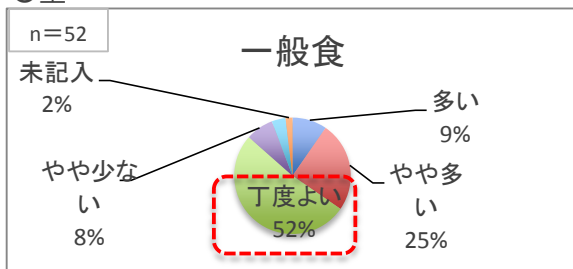
一般食は満足度92%(昨年より20%改善)、治療食は満足度66%(昨年より16%減少)、
一般食のみ目標の満足度70%以上を達成した。

■ 主食について

○ 硬さ



○ 量

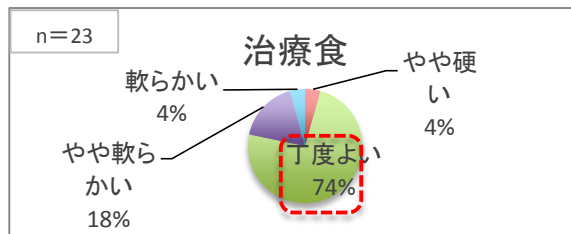
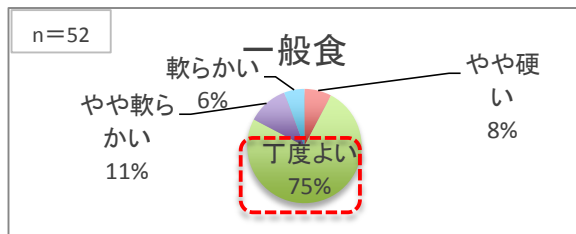


< 結果 >※()の%は2025年度の結果

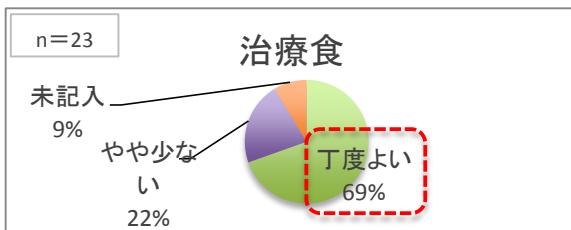
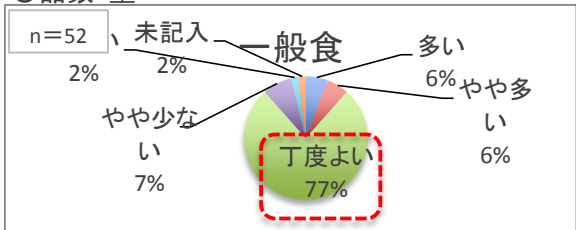
- ・主食の硬さが「丁度よい」との回答は一般食72%(昨年80%)、治療食78%(昨年78%)、
- ・主食の量は「丁度よい」との回答は、一般食52%(昨年69%)、治療食52%(昨年52%)、
- ・「多い」「やや多い」の回答を合わせると、一般食34%(昨年27%)、治療食22%(昨年30%)であり、
約4人に1人が主食を多いと感じていた。

■おかずについて

○硬さ



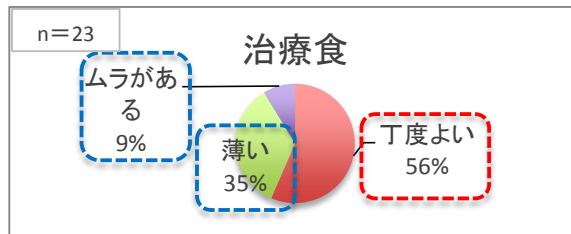
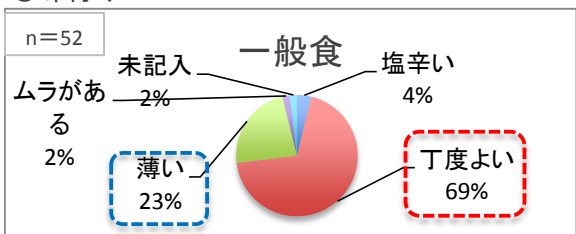
○品数・量



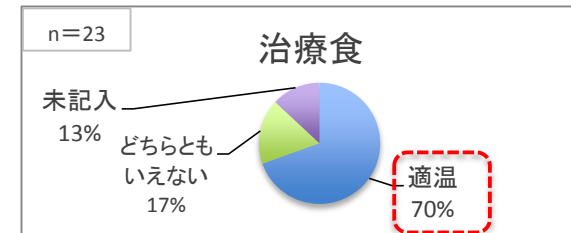
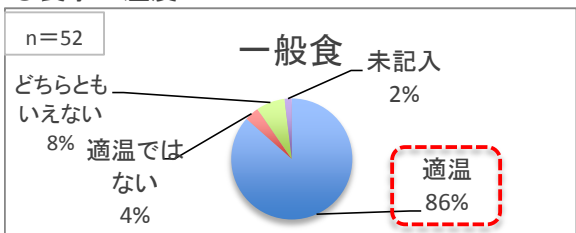
< 結果 >※()の%は2025年度の結果

・おかずの硬さが「丁度いい」との回答は一般食は75%(昨年72%)、治療食は74%(昨年85%)、品数・量が「丁度いい」との回答は一般食は77%(昨年63%)、治療食は69%(昨年63%)であった。

○味付け



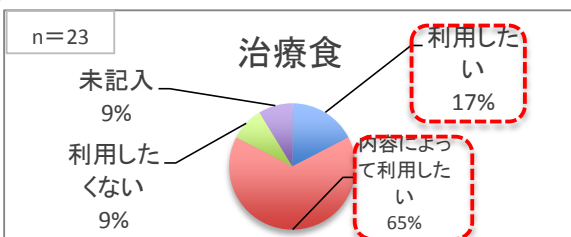
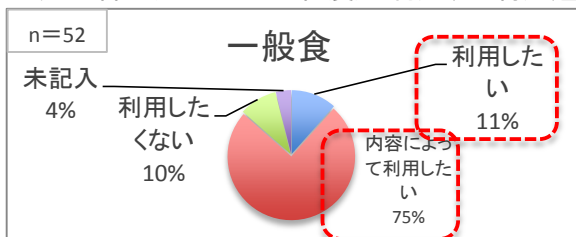
○食事の温度



< 結果 >※()の%は2025年度の結果、食事の温度は今年度からの設問

・味付けは「丁度いい」との回答が一般食69%(昨年55%)、治療食56%(昨年50%)、味付けが「薄い」と感じる割合は一般食23%(昨年31%)、治療食35%(昨年35%)であった。食事の温度は「適温」との回答は、一般食86%、治療食70%と高く満足いただいていた。

○追加料金(100～500円程度)で利用する特別選択メニューについて



< 結果 >※今年度からの質問項目

・現状未実施である追加料金で利用できる「特別選択メニュー」の利用希望者は、一般食86%、治療食82%であり、多くの方に求められているサービスであることがわかった。

○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 >

○おいしかった献立

★満足

- ・ごま和え?(常Ⅱ)
- ・ミートソーススパゲッティ×3(常Ⅰ×2)(常Ⅲ)
- ・サラダ(常Ⅰ)
- ・魚(常Ⅰ)
- ・煮物(常Ⅰ)
- ・焼きうどん(常Ⅱ)
- ・じゃがいもの炒め物(常Ⅱ)
- ・ひき肉野菜ハンバーグ(常Ⅱ)
- ・ジンギスカン風炒め(常Ⅱ)×2 (2件)
- ・ハンバーグ(常Ⅱ)
- ・親子丼(常Ⅳ)
- ・唐揚げ(常Ⅲ)

★やや満足

- ・ジンギスカン風の焼肉 ×2 (常Ⅱ)(常Ⅲ)
- ・麻婆豆腐×2 (常Ⅰ)(常Ⅲ)
- ・おかず全般(常Ⅱ)
- ・イベント食(常Ⅱ)
- ・味噌汁(常Ⅱ)
- ・豆腐と肉の煮物(軟菜)
- ・5/15昼食つみれの煮物、冬瓜のそぼろ煮(3分粥)
- ・サーモンムニエル(常Ⅰ)
- ・ひじきの煮物(常Ⅰ)
- ・オムレツ(常Ⅰ)
- ・焼きうどん(常Ⅰ)
- ・アスパラの小鉢(常Ⅲ)
- ・ロシアンティーゼリー(常Ⅲ)
- ★やや不満
- ・カレー(常Ⅱ)
- ★不満
- ・酢の物(ミキサー)

○おいしくなかった献立

★満足

- ・無し(3件)(常Ⅱ)(常Ⅲ)(常Ⅳ)

★やや満足

- ・焼きうどん。(具だけ塩辛かった)(常Ⅱ)
- ・うどんの麺(常Ⅱ)
- ・洋なし缶とリンゴ缶(常Ⅱ)
- ・卵焼き(常Ⅱ)
- ・オムレツ(常Ⅱ)
- ・全部(軟菜)
- ・豆腐のステーキ(常Ⅰ)

★やや不満

- ・毎食ありがとうございます(常Ⅱ)
- ・特に無し(常Ⅱ)

★不満

- ・酢の物以外他全部(ミキサー)

< 治療食 >

○おいしかった献立

★満足

- ・ツナ入りひじきサラダ(糖尿Ⅳ米)
- ★やや満足
- ・みんなおいしかった(軟減糖尿)
- ・野菜の煮付け(心臓米)
- ・ハンバーグ(心臓米)
- ・牛肉のすき焼き風(糖尿Ⅳ米)
- ・うどんの料理(軟減心臓)
- ・カレー(心臓米)
- ・麻婆豆腐(心臓米)
- ・魚のムニエル(心臓米)
- ・カレーライス(糖尿Ⅱ米)
- ・ゼリー(心臓米)
- ・厚焼き卵(糖尿Ⅰ米)
- ★やや不満
- ・ハンバーグ(5回食)
- ・カレー(糖尿Ⅱ米)
- ・ミートソースパスタ(糖尿Ⅱ米)
- ・卵(軟減心臓)
- ★不満
- 記載なし

○おいしくなかった献立

★満足

記載なし

★やや満足

- ・魚の料理(糖尿Ⅳ米)
- ・なし ×3件(軟減糖尿)(心臓米)(糖尿Ⅰ米)
- ・鮭の時(糖尿Ⅱ米)
- ・大根と牛乳の煮物?(心臓米)
- ★やや不満
- ・煮魚(糖尿Ⅱ米)
- ★不満
- 記載なし

< 結果 >

- ・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
- ・おいしくない献立はなかったとのこと意見は、一般食は4件、治療食は3件いただけた。
- ・満足度が低い特定のメニューはなかった。

○お気づきの点やご要望 ※()は食種

< 一般食 >

★満足

- ・年を重ねて、タンパク質の摂取を心がけているので、病院食にはバランス良く動物性・植物性のタンパク質がとれておりよいと思います。ひとつ希望があるのは、においが問題かもしれませんが納豆があるとうれしいかなと思います。
- ・主食の量が多いので間食できなくて申し訳なく思います。おかずは美味しいのでほぼ完食しています。ありがとうございます(^_^)。(常Ⅱ)
- ・献立ごとに味付けにメリハリがあつてとてもよかったです。イベント食は大変よく楽しめました。選択メニューもたいへんだとは思いますがとても助かります。
- ・いつもおいしい。(常Ⅱ)
- ・お米が多く摂取カロリーが気になるところ(常Ⅲ)

★やや満足

- ・いつも完食しております。大変考えられているメニューだと思っております。ありがとうございます。(常Ⅱ)
- ・塩味がほしい。(常Ⅰ)
- ・野菜をもっと食べたいです(常Ⅲ)
- ・牛乳の代わりになるものはないでしょうか(全粥)
- ・とても清潔感がありきれいに盛りつけていると思います。これからも腕を上げて頑張ってください！(常Ⅰ)

★やや不満

- ・いつもありがとうございます。もっとデザートがほしいです。(常Ⅱ)

★不満

- ・米飯が食べたいのにお粥しか出てこない。おかずも小鉢はいらないのでしっかりしたメインの料理がほしい。麺をもっと食べたい。

★未記入

記載なし

< 治療食 >

★満足

- ・もう少し量があるといい(糖Ⅳ米)

★やや満足

- ・作ってもらって食べさせてもらってありがたい。(軟減糖尿)
- ・今のままでいいです。お料理上手です。頑張ってください。(軟減糖尿)
- ・おかずが多いとき少ないときの差がある(軟減心臓)
- ・糖尿の食事の仕方は野菜を先に食べるのがよいと思うのですが、少々不足の時があります。いつも作ってくださりありがとうございます。(糖尿Ⅱ米)
- ・スパゲッティ、グラタンは苦手ですみません！(心臓米)
- ・家に帰ってからの参考にしたいです(糖Ⅰ米)

★やや不満

- ・そば、うどん、そうめんのような麺類を金曜日以外も希望します。(糖尿Ⅱ米)
- ・品数がやや少なめ(脂質Ⅱ米)

★不満

記載なし

★未記入

記載なし

<給食委託会社 グリーンハウスより考察・改善案>

- ・2026年度の食事満足度は、一般食「92%」、治療食「68%」の満足度を頂きました。
一般食は、昨年度より20%改善したものの治療食は、14%低下という残念な結果となりました。
治療食減少の要因としては、昨年度より味付けが「丁度よい」割合が50%から56%へ6%改善しましたが、味付けが「薄い」割合は、昨年同様35%で横ばいで改善が見られませんでした。
今後治療食は、満足度の高い一般食に近い食事を提供ができるように、献立の展開・調理法の見直しを実施いたします
- 一般食は、現在の満足度を維持できるよう、医師検食や栄養士検食、患者さんからのイベント食アンケートを参考に日々献立の改善、食材の見直しを行っていきます。
- ・美味しかった献立、おいしくなかった献立については、特定の献立への回答の集中は見られなかったことより、患者さんの多様な嗜好に対応できるよう様々な種類の料理を取り入れた献立作成が必要である事を再確認しました。

○今後の改善策

① 治療食の満足度改善

- ・満足度の高い一般食に近い献立の展開(味付け・調理法)を検討していきます。

② 味の統一化

- ・調理員の入れ替わりによる味のばらつきを防ぐため、調理手順および味付けの標準化を徹底し安定した食事提供に努めます。

③ 見栄えの改善

- ・前回に引き続き患者さんの食欲増進および食事満足度向上を目的として、彩りや盛りつけを工夫し、見栄えのよい食事提供に努めます。

食事の味に加え彩りや盛りつけを工夫することで、目で見えて楽しんでいただけるように日々のお食事やイベント食含め、従業員皆で協力しよりよいお食事の提供を行っていきます。

< 臨床栄養科より 考察 >

- ・2026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%を一般食のみ達成することができました。満足度の高い一般食へ近づけることが治療食の満足度改善のヒントと考え、制限がある中で可能な範囲での調整を給食委託会社職員と連携しながら進めていきたいと考えます。
- ・追加料金による特別選択メニューは一般食、治療食共に回答者の80%以上が希望されており、食事の選択肢に対する関心の高さが伺えました。

今回のアンケート結果を踏まえ、患者満足度の維持・向上に向けて給食委託会社と共に献立内容や盛りつけの工夫に取り組んでまいります。