

2025年度 上半期

嗜好調査報告書

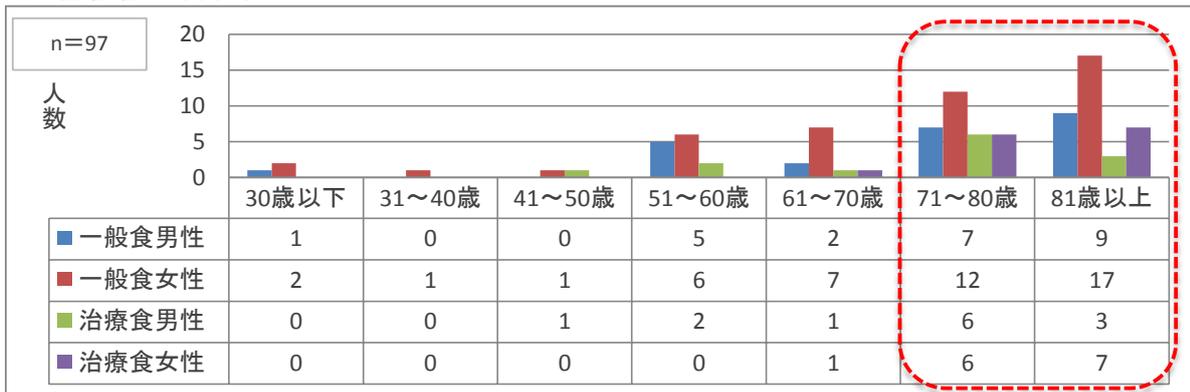
< 嗜好調査方法 >

1. 調査日 2025年5月13日(火)
2. 調査対象 5月13日(火)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 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	83枚	33枚
回収枚数	70枚	27枚
回収率	84%	82%
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 >

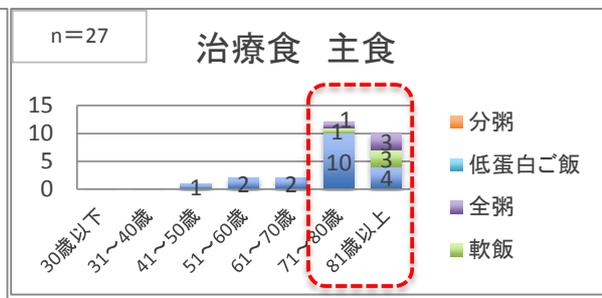
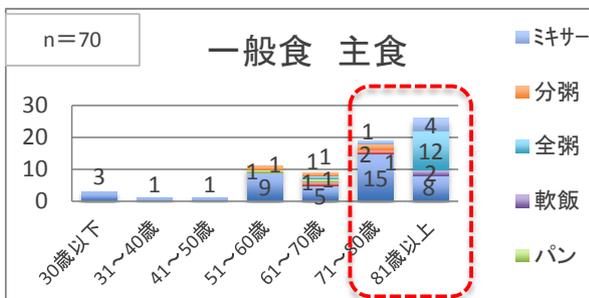
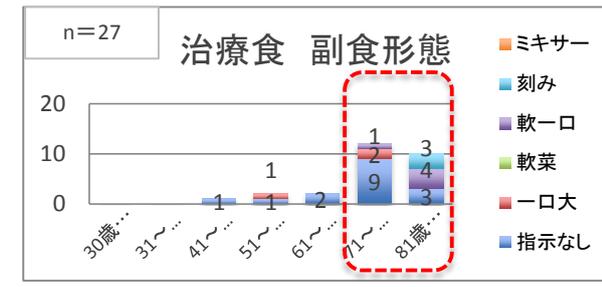
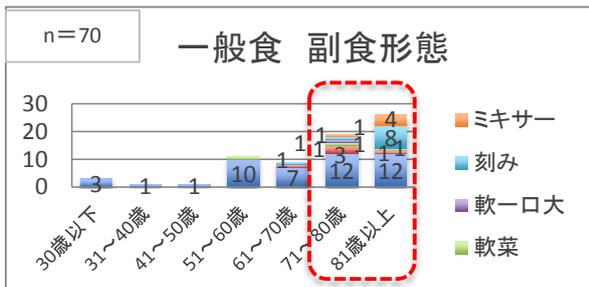
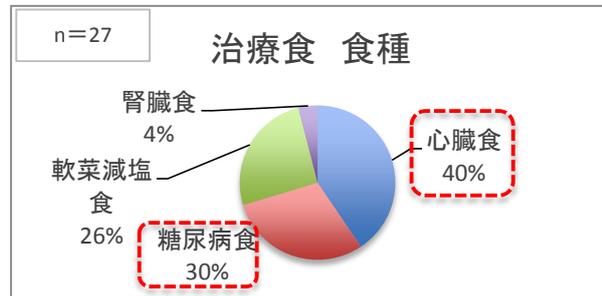
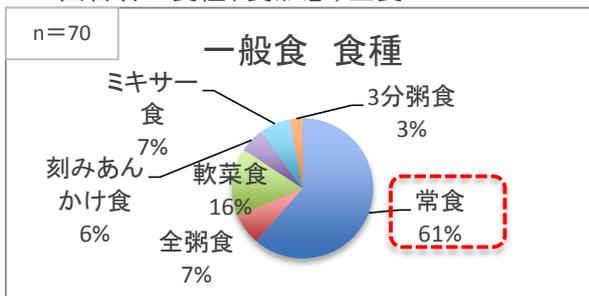
■ 回答者の年齢・性別



< 結果 >

・一般食、治療食合わせて71歳以上が69%と大半を占めていた。

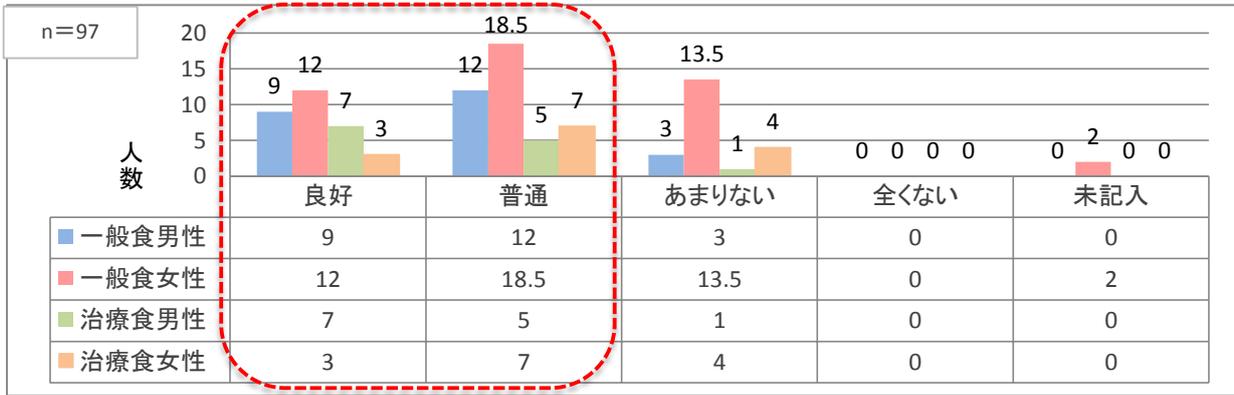
■ 回答者の食種、食形態、主食



< 結果 >

・一般食は常食が61%と最も多く、次いで軟菜食16%、全粥食7%の順であった。
 この3食種を合計すると一般食の84%を占めていた。
 治療食は心臓食が40%、糖尿病食30%、両方合わせ治療食の70%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32件)	お米	1		主食変更可
	酢飯	1		
	お茶漬け	1	1	
	お粥	2		主食変更可
	5分粥	1		主食変更可
	カレーライス	1	1	
	寿司	1		
	まぐろの寿司		1	
	麺類	3	1	主食変更可
	うどん	3		主食変更可
	そば	3		
	ラーメン	1		主食変更可
	やきそば	1		
	そうめん	2		
	パンとコーヒー	1		主食変更可
	パン	1	2	主食変更可
	サンドイッチ	1		
ハンバーガー	1			
ピザ	1			
汁物(計1件)	スープ	1		
主菜 (計14件)	肉	1		
	肉のソテー	1		
	魚	1		
	ハンバーグ	1	1	
	あんかけ料理	1		
	豆腐	2	1	
	豆腐の総菜	1		
	温泉卵	2		
茶碗蒸し	2			
副菜 (計6件)	酢の物	1	1	
	酢の物(きゅうりとワカメ)		1	
	キムチ	1		
	芋類		1	
	サラダ		1	
その他 (計42)	果物	2	2	
	果物(生)	1		付加食品可
	酸味のきいた物、果物等	1		
	オレンジ	1		
	ゼリー	9	1	
	パウチに入ったフルーツゼリー		1	付加食品可
	果物が入っているゼリー	1		
	ゼリー状のもの		1	
	ヨーグルト	4		付加食品可
	プリン	4		付加食品可
	アイス	1	1	付加食品可
スムージー	1			
アサイーボール	1			

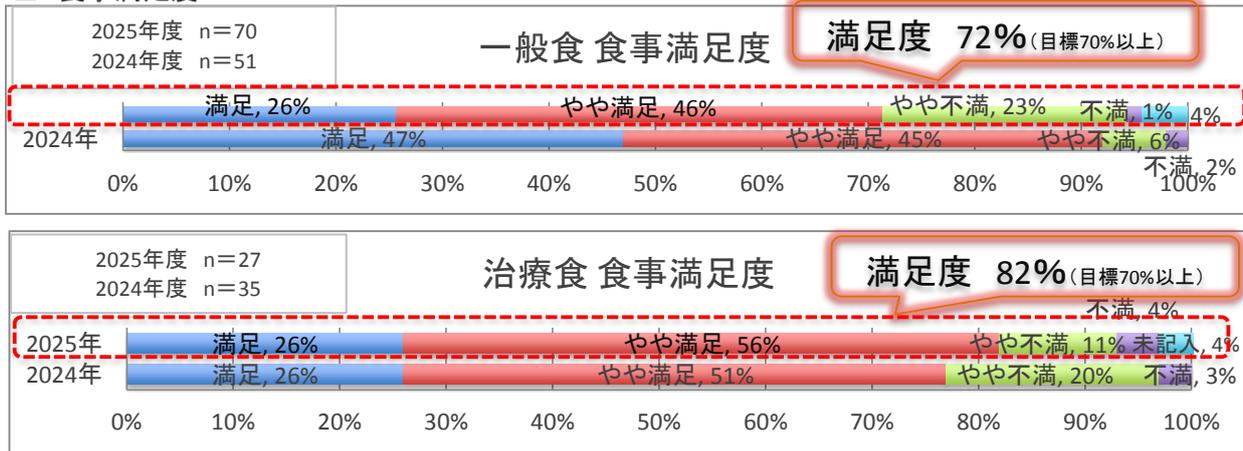
■ 食欲がないときでも食べやすい食品

食品分類	食品名	一般食回答数	治療食回答数	改善案
その他	漬物等	1		
	味付け海苔	1		付加食品可
	ふりかけ	1		付加食品可
	おかかのふりかけ	1		
	海苔の佃煮	1		付加食品可
	酸味のある物		1	
	冷たくて口ざわりの良いモノ	1		
	菓子類		1	
	甘い物		1	付加食品可
	味が少し濃くてもいいと思います		1	

< 結果 >

- ・食欲は「良好」「普通」と回答したのは、一般食は74%、治療食は81%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(うどん・そば・ラーメン・焼きそば・そうめん合計)14件、②ゼリー13件、③果物7件であった。

■ 食事満足度

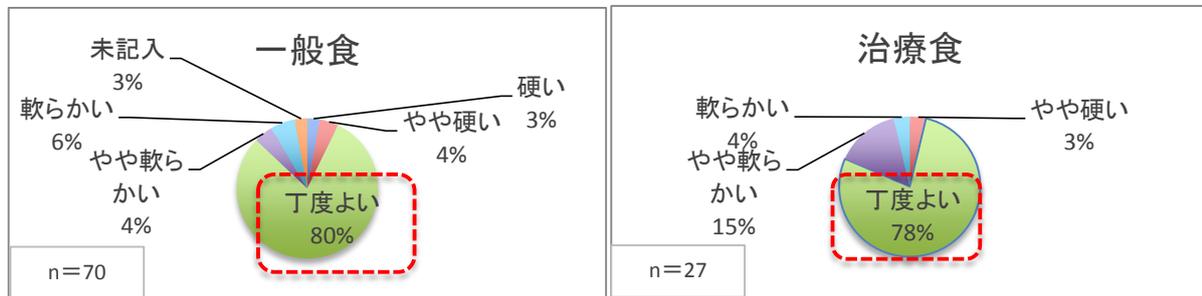


< 結果 >

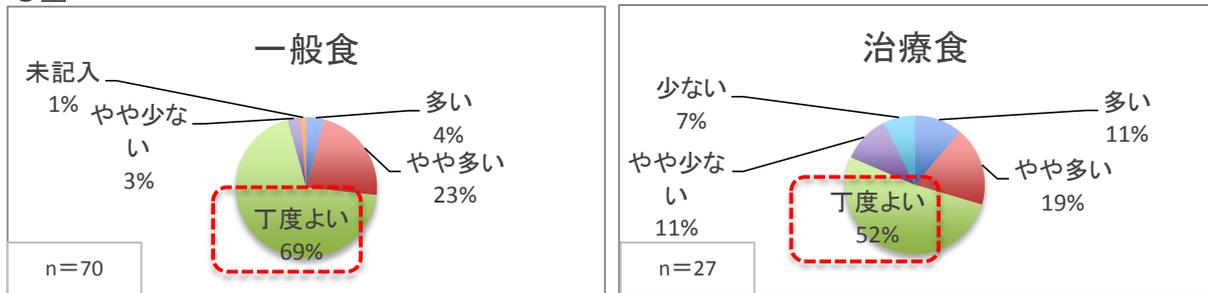
一般食は満足度72% (昨年より20%減少)、治療食は満足度82% (昨年より5%改善)、
一般食、治療食共に目標の満足度70%以上を達成した。

■ 主食について

○ 硬さ



○ 量

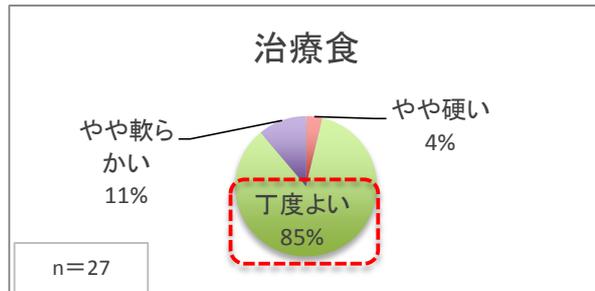
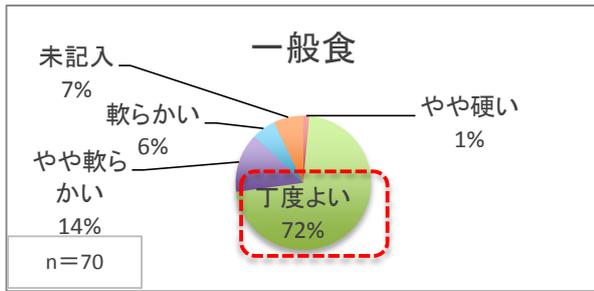


< 結果 > ※ () の%は2024年度の結果

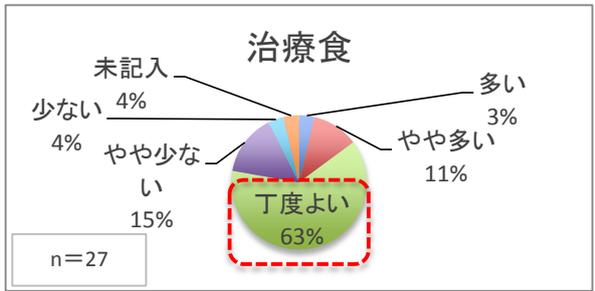
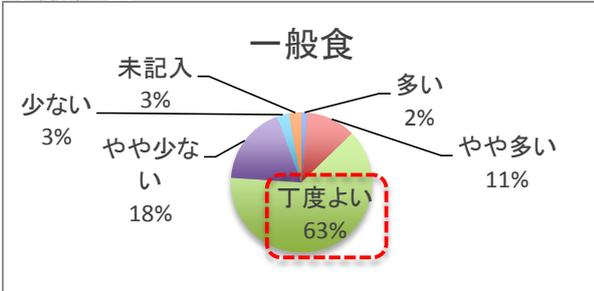
- ・主食の硬さが「丁度よい」との回答は一般食80%(昨年82%)、治療食78%(昨年77%)、
- ・主食の量は「丁度よい」との回答は、一般食69%(昨年59%)、治療食52%(昨年65%)、
- ・「多い」「やや多い」の回答を合わせると、一般食27%(昨年37%)、治療食30%(昨年23%)であり、約4人に1人が主食を多めと感じていた。

■おかずについて

○硬さ



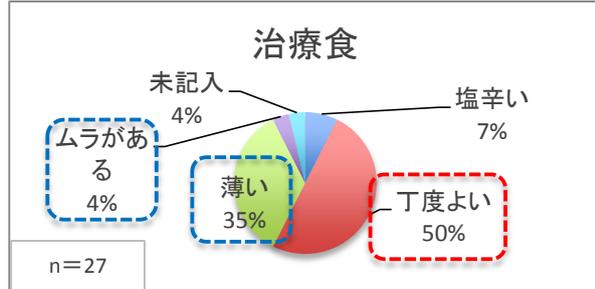
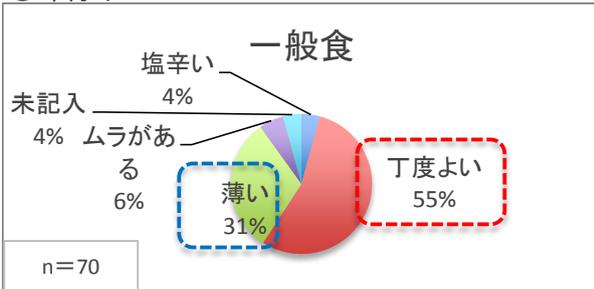
○品数・量



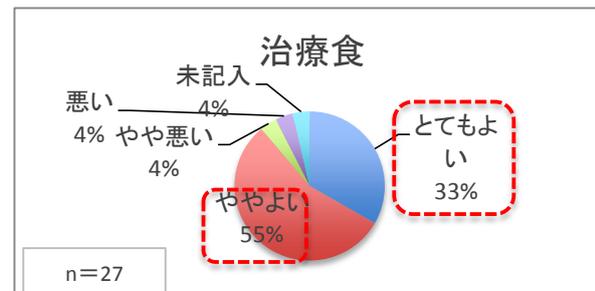
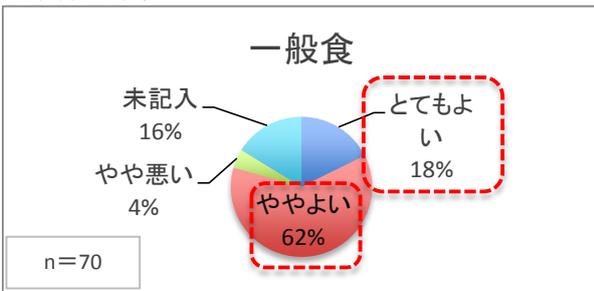
< 結果 >※()の%は2024年度の結果

- ・おかずの硬さが「丁度よい」との回答は一般食は72%(昨年76%)、治療食は85%(昨年71%)であった。
- ・品数・量が「丁度よい」との回答は一般食は63%(昨年68%)、治療食は63%(昨年80%)であった。

○味付け



○食材の質



< 結果 >※()の%は2024年度の結果

- ・味付けは「丁度よい」との回答が一般食55%(昨年71%)、治療食50%(昨年37%)、味付けが「薄い」と感じる割合は一般食31%(昨年23%)、治療食35%(昨年40%)であった。
- ・食材の質は「とてもよい」「ややよい」との回答は、一般食80%(昨年86%)、治療食88%(昨年83%)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
- ・チンジャオロース(常Ⅰ)
- ・カレー 2件(常Ⅰ)×2
- ・お魚全般(常Ⅰ)
- ・鮭の缶詰(全粥食)
- ・鰯の味噌煮(常Ⅲ)
- ・ハンバーグ、基本全部おいしいです(常Ⅱ)
- ・トマト煮ミートボール(常Ⅰ)
- ・魚の照り焼き(常Ⅰ)
- ・親子丼(常Ⅰ)
- ・かた焼きそば(常Ⅰ)
- ・魚の野菜あんかけ(常Ⅰ)
- ・タラのムニエル(常Ⅰ)
- ・今日の魚(魚のバター醤油)(常Ⅰ)
- ・**全部おいしかったです(常Ⅱ)**
- ★やや満足
- ・豆腐の(ひき肉)あんかけ煮(常Ⅱ)
- ・ハンバーグ 2件(軟菜)(常Ⅱ)
- ・5/13昼食(魚のバター醤油)(常Ⅱ)
- ・5/8朝食のミートボール(肉団子の煮物)と夕食のチキン(鶏肉のタルタルソースがけ)(常Ⅱ)
- ・骨がないのでおいしくいただけ(常Ⅰ)
- ・魚の照り焼き(常Ⅰ)
- ・赤魚のおろしあん(常Ⅰ)
- ・唐揚げ(常Ⅰ)
- ・白身魚軟らかくておいしい(常Ⅱ)
- ・カレー(常Ⅱ)
- ・シチュー(全粥)
- ・魚(全粥)
- ・ハンバーグ(3分粥食)
- ★やや不満
- ・甘酢あん(常Ⅰ)
- ・すり身のあんかけ(お団子?)(全粥)
- ・カレーライス(常Ⅰ)
- ・オムライス(常Ⅰ)
- ・それなり(常Ⅱ)
- ・鮭(常Ⅲ)
- ★不満 記載なし

○肉・魚でおいしくなかった献立

- ★満足
- ・マカロニのスープ煮(常Ⅰ)
- ・**特になし 4件(常Ⅰ)(常Ⅱ)×2(常Ⅲ)**
- ・肉そば(常Ⅰ)
- ★やや満足
- ・5/12夕食の白身魚(?)パサパサしていて喉ごしが良くない(鮭の塩焼き)(常Ⅱ)
- ・カレー(常Ⅰ)
- ・魚(全粥)
- ・5/9夜の魚の照り焼き(常Ⅰ)
- ・マカロニのスープ煮(常Ⅰ)
- ・5/10?11?の肉の炒めものの肉が、モロモロこまかくて残念でした(常Ⅱ)(5/11昼豚肉とピーマンの炒め物)
- ・**なし(軟菜)**
- ・もう少し味をこくして欲しい(刻みあんかけ)
- ★やや不満
- ・豚肉の入った野菜。肉の臭みが鼻につく。(常Ⅰ)
- ・**なし(常Ⅰ)**
- ・肉、魚類全てダメ(常Ⅱ)
- ・それなり(常Ⅱ)
- ・鮭以外(食べられない)(常Ⅲ)
- ★不満 記載なし

< 治療食 >

○肉・魚でおいしかった献立

- ★満足
- ・タラのアんかけ煮(糖Ⅳ米)
- ・ナスのそぼろ肉煮付け(糖Ⅳ米)
- ・**全て(心臓米)**
- ・魚の煮付け(軟減心臓粥)
- ・魚料理全般(軟減糖尿米)
- ★やや満足
- ・魚料理(名前は忘れた。)
- ・鮭(心臓米)
- ・なすとそぼろ(心臓米)
- ・唐揚げ(心臓米)
- ・焼き魚(軟減心臓米)
- ・煮魚(軟減心臓米)
- ・魚料理(糖尿病Ⅰ米)
- ・**全て(心臓米)**
- ・カレー(糖尿米)
- ・魚の煮付け(軟減心臓米)
- ★やや不満
- ・ハンバーグ(心臓粥)
- ・子供の日のシチュー(軟減心臓米)
- ★不満
- ・カレーライス(糖尿病Ⅱ米)
- ・ハンバーグ(糖尿病Ⅱ米)
- ★未記入
- ・カレー(心臓米)

○肉・魚でおいしくなかった献立

- ★満足
- ・**特になし 2件(心臓米)(軟減糖尿米)**
- ★やや満足
- ・**なし(心臓米) 3件**
- ・炒め物がしょっぱかった(糖尿米)
- ・シャケ焼いた(軟減心臓米)
- ・うどん味が薄い(軟減心臓米)
- ★やや不満 記載なし
- ★不満
- ・煮魚(糖尿病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。全ておいしいとのご意見が、一般食は1件、治療食は2件あった。
 ・肉・魚料理でおいしくない献立はなかったとのご意見は、一般食は6件、治療食は5件あった。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

- ・なし:計算された病院食に注文するのは、多いか少ないかだけだと思う。(常Ⅱ)
- ・いつもおいしいごはんありがとうございます。入院中の1番のたのしみがごはんです。ふだんたべないようなおかずもあり大満足です。(常Ⅱ)
- ・バランスだと思います。(常Ⅰ)
- ・病院食なのでほどよい献立だと思います。本当は好きな物が食べられると良いですが問題ないです。(軟菜)
- ・食事は好みもあるので皆さんの好みに合わせることは大変ですよね。これからも頑張ってください。(常Ⅰ)
- ・最後に果物が食べたいなと思うときがある。生果物が良いけどご都合があると思うので缶詰でもよい。(常Ⅰ)

★やや満足

- ・いつも入れている入れ歯が持参してなく、そのためによるものが多い。(3分粥)
- ・今日からです。よろしくお願いします。(常Ⅰ)
- ・お願い。よく出てくる白身魚はさわら？すずき？是非教えて下さい。スプーンがあれば箸はいりません。茶碗にごびりついたご飯粒もそぎ落として食せる。(常Ⅱ)
- ・小鉢がいつも2種類つきますが、どちらも野菜・食材を細かにきざんであって大変と思います。1種類でもよいのでは？(常Ⅰ)
- ・カレーの肉がもう少し小さいといいのかなと思いました。(常Ⅰ)
- ・特に無し。(全粥)
- ・味付けがどれも辛かった。少し薄味に。食器がすべらず感謝します。変化に富んだ食事ありがとうございました。(常Ⅰ)
- ・朝昼の間に短いから昼が12:30くらいだと良い。野菜が多くて良い。似ている魚料理が続くとあきる。(常Ⅰ)
- ・お茶碗にごはんがきれいな山でよそってあり、丁寧なお仕事振りを感じておりました。(常Ⅱ)
- ・自宅帰宅後の料理の参考になりました。(軟菜)
- ・パン類や食後のデザート(ケーキ類が欲しい)。(常Ⅱ)
- ・ミキサー粥ばかりではなく少し硬いごはんが食べたい。(ミキサー)

★やや不満

- ・付け合わせの野菜水っぽい。(全粥)
- ・味に変化をつけて欲しい。すべて味はおいしいが薄すぎてご飯のおかずにならない。5/13おいしかった。(3種の味の変化様々あって)(常Ⅰ)
- ・色彩があると食欲あがる。(全粥)
- ・魚は同じ物が多い。味噌汁の具が少ない。鯖とか鰯等の青魚もほしかったです。(常Ⅰ)
- ・ミキサーと粥ミキサー食べにくい。(ミキサー)
- ・缶詰のフルーツは甘すぎるので考えて欲しい。(常Ⅱ)
- ・主食が米以外をもっと出してほしい。(常Ⅲ)

★不満 記載なし。

★未記入

- ・おいしくいただきました。(常Ⅰ)

< 治療食 >

★満足

- ・カロリーが記入されていると助かる。メニュー記載があるとよい。(退院後参考になる)(糖尿病)

★やや満足

- ・その日の体調にもよると思います。(糖尿病Ⅱ米飯)
- ・自分自身としてはおおむね満足特に不満はありません。味噌汁が毎回出たら良いとは思いますが、お茶があるのでそこまでは不満があるわけではない。欲を言えば温泉卵と味噌汁おしんこがあればさらに満足。(心臓米)
- ・量が少ない。手術前は足りなかったが、手術後は次回までもつようになった。汁がない時があった。糖尿病の献立も談話室にはってください。(糖尿病Ⅲ米)
- ・バランスよく色々な物をたべられて参考にしたいと思います。(心臓米)
- ・毎日献立を考え患者のために料理されている。おかずの数は丁度良いと思いました。(軟減心臓米)
- ・朝無し、昼2倍、夜3倍・あと味噌汁が欲しい。(心臓米)
- ・おいしく作ってくれるので頑張ってください。(心臓米)
- ・はんぺんのメニューがおもしろかった。野菜のシンプルな料理が食べたい。(糖尿病)

★やや不満

- ・自分が本調子ではないのかもしれませんが、味が同じように感じる。(心臓粥)

★不満

- ・朝食にのりとかふりかけがあると食べやすい。夕食に魚が多い感じがする。(糖尿病Ⅱ米)

★未記入

- ・野菜の煮方。(心臓米)

<給食委託会社 グリーンハウスより考察・改善案>

- ・2025年度の食事満足度は、一般食「72%」、治療食「82%」の満足度を頂きました。治療食は、昨年度より5%改善したものの一般食は、20%減少という結果となりました。一般食減少の要因としては、昨年度より味付けが「丁度よい」割合が減少、「薄い」割合が増加していることから味付け・調理法を見直し今後は改善を行っていきます。治療食は、引き続きよりよい食事の為に日々献立の改善、食材の見直しを行っていきます。また食材の質は、「とても良い」、「やや良い」をあわせて一般食は80%、治療食は88%と前回同様高い評価を頂きました。今後も継続していく為に精進してまいります。
- ・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、様々なメニューがあがりました。
- ・満足度が低い特定のメニューは、ありませんでした。

○今後の改善策

① **一般食の味の薄さの改善、治療食の味のムラの改善**

- ・献立の内容、味付け、調理法の改善・変更をおこなっていきます。

② **似たような味付け・メニューの改善**

- ・献立を一度見直し、同じような味付けや類似のメニューが重ならないよう調理法、味付けの変更を栄養士と連携し検討していきます。
- ・毎月実施しているイベント食で、お食事を楽しんで頂けるよう様々な案を立案してまいります。

③ **見栄えの改善**

- ・新たな従業員の増員・入れ替えがありましたの指導を行い盛りつけ等の均一化を図ります。

今年度は、患者さんがご入院中のお食事を楽しんでいただけるよう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まいります。

< 臨床栄養科より 考察 >

- ・2025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。今回の結果より、患者さんお一人お一人の異なる嗜好や、日々異なる体調に対し満足いただける食事を提供することの難しさを再認識いたしました。食事の満足度を高めるには管理栄養士によるミールラウンドでのこまめな聞き取り、看護師、看護助手、リハビリテーション科職員等、患者さんに関わる多職種と連携し食事内容の調整を適切なタイミングで行う事が必要であると考え、今後も取り組みを継続していきます。

- ・「食事満足度が上がる取り組み、その他ご意見」の下線部分より、似たような味付け、似たようなメニューと感じるというご意見を5件いただきました。食材や調理法に変化をつけ、飽きさせない病院食を目指します。

- ・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。