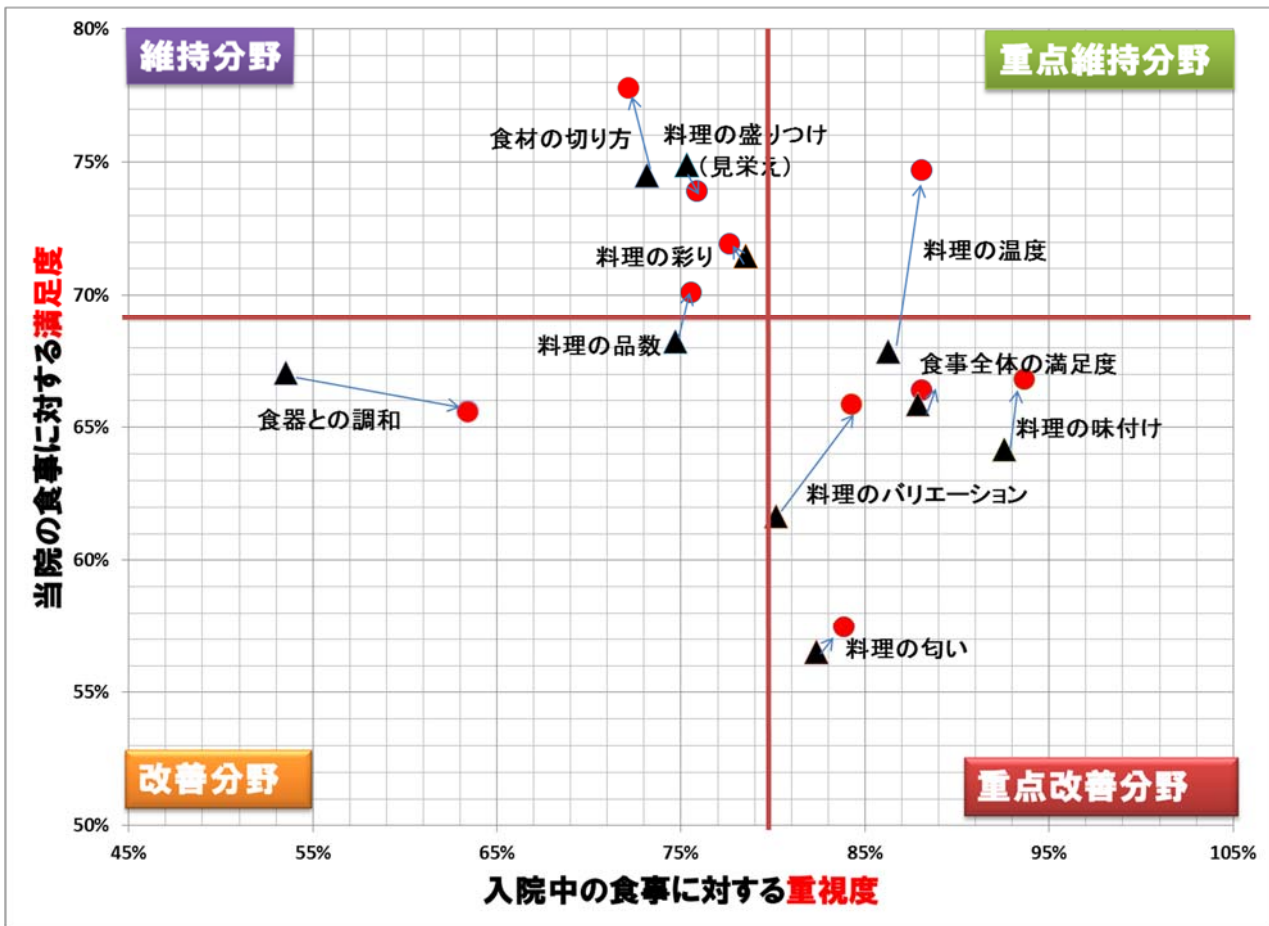


平成27年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)

平成 28 年 3 月 9 日作成
栄養管理室

総計	平成26年度		平成27年度	
	X軸	Y軸	X軸	Y軸
	重視度	満足度	重視度	満足度
料理の盛りつけ(見栄え)	75%	75%	76%	74%
料理の彩り	79%	71%	78%	72%
食材の切り方	73%	75%	72%	78%
料理の匂い	82%	57%	84%	57%
料理の味付け	93%	64%	94%	67%
料理の温度	86%	68%	88%	75%
料理の品数	75%	68%	76%	70%
料理のバリエーション	80%	62%	84%	66%
食器との調和	54%	67%	63%	66%
食事全体の満足度	88%	66%	88%	66%
平均値	78%	67%	80%	69%



食材の切り方、料理の味付け、温度、品数、バリエーションの満足度が改善した。料理の盛りつけ(見栄え)、食器との調和の満足度はやや低下した。食事全体の満足度は大きな変化はなかった。満足度の平均値は67%から69%とやや改善した。

重点改善分野: 食事全体の満足度、料理のバリエーション、料理の味付け、料理の匂い

改善分野: 食器との調和

重点維持分野: 料理の温度 維持分野: 料理の盛りつけ、料理の品数、食材の切り方、料理の彩り

平成27年度 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 平成 27 年 3 月 2 日 夕食時
- 2 対象患者 一般食・特別食(分菜食等の一部の食種を除く)を喫食の患者様(500 名程度)
 一般食・・・常食・軟食・妊婦食・産後食・ハーフ食
 特別食・・・エネルギー・塩分・脂質・蛋白制限食・透析食
 <対象外食種>
 学童食・幼児食・離乳食
 分菜食・キザミ食・ペースト食・流動食・嚥下訓練食等
- 3 調査方法 当日夕食配膳時に対象患者様のお膳にアンケートを配布
 回収箱は、配膳時に配膳表と一緒に配膳車に設置。
- 4 提供食数と回収率

(参考資料:平成 23～26 年度食事提供数および回収率)

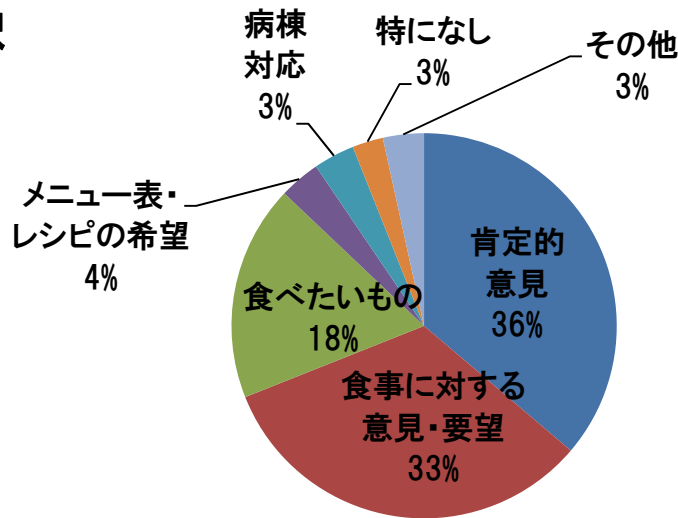
年度	平成 23 年度		平成 24 年度		平成 25 年度		平成 26 年度	
	提供食数	回収率	提供食数	回収率	提供食数	回収率	提供食数	回収率
一般食	277	62%	316	64%	321	60%	334	57%
特別食	166	60%	128	68%	140	65%	136	54%
総計	443	61%	444	65%	461	61%	470	56%

平成 27 年度	提供食数	回収数	回収率
一般食	312	194	62%
特別食	136	64	47%
総計	448	258	58%

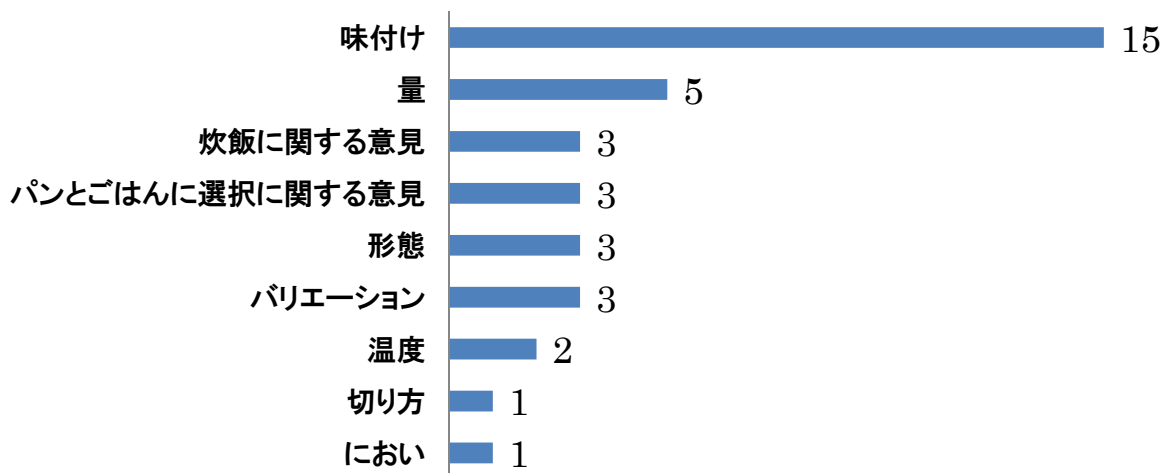
病院の食事についてのご意見、ご希望(献立名など)がありましたらお書きください。

コメント全 116 名

コメントの内訳



食事に対する意見・要望の内訳



肯定的意見(抜粋)

- とても美味しいので任せます。(お米がとても美味しいです)
- 料理に心遣いを感じられます。日頃自宅でも薄味ですので喜んで食しております。ごはんがふっくらとよくたけていますね。おいしいです。
- 味付け、品数、バリエーション、その他大満足です。それに出されたものは全部食べていい安心感がいいです。
- 食事がとても美味しいです(温かい物、冷たい物分かれている所)
- 以前いた病院より満足しています。
- 抗がん剤治療で、食欲が落ちなかなか量が食べられなかったが、昼に麺類にして頂いて良かったです。
- うす味だけど、とても良いだしで、いつも考えて食べています。何を使ってこんな良いだしで、煮てあるんだらうと何回考えて食べてしまいます。みそ汁も、とても良い味で、大好きです。朝いつも牛乳とフルーツが出るとすぐお通じがあります。家に帰ったらこんな味に近づけたいと思います。

味付けに関する意見(抜粋)

意見	改善策
<ul style="list-style-type: none"> ・病院の食事だから味付けが少し味が(お年寄りには)濃くても良いと思います。 ・料理の味付けを改善してほしい。 ・味がない 	<ul style="list-style-type: none"> ・塩分を抑えつつ、味付けを改善するため、香辛料・香草類の利用を検討する。 ・必要に応じ、塩分付加の対応を行うことを検討。
魚料理などは私はシンプルにアジの干物やシャケなどは、焼いただけの方が好きです。	シンプルなレシピの要望は散見され、あんかけなどの手の込んだ料理を減らし、焼き物の頻度を増やした経緯があるが、再度この点を検討。

バリエーションに関する意見(抜粋)

希望の献立	改善案
麺類の頻度を増やして欲しい。	麺類の頻度を再検討。 選択食メニューに取り入れることを検討。また現在1種類であるパスタで違う味の導入を検討。
甘いゼリー等(デザート)・季節にあったデザート・ミニデザート	現在行事食以外ではほぼ導入がないため、献立サイクルに季節デザート枠を導入することを検討。
地元の食材を使用した料理	野菜については元来茨城のものが多く、茨城指定は行っていない。今後の病院食のテーマとして、地産地消は一つのテーマ案として検討すべきと考える。
国際、地域(〇〇県メニュー)	これまでも検討はしてきており、献立作成(特別食への展開も含め)・作業面で導入できなかった経緯があるが、再度検討。
食材・味付けの重なりが多い。	食材、味付けの重なりを再チェックする

病棟対応に関する意見(抜粋)

意見	改善策
ごはんがかたかったのでやわらかくしてもらいました。始めに聞いてくれたらと思います。	平日の定時入院患者については栄養問診を行っているが、土日祝日や時間外の入院患者にはこれを行っていないのが問題である。
必要と思う人にはベッドサイドまで来てほしい	病棟訪問を増やす。

総括

最重要課題1 味付けの改善

(重視度が最も高く、満足度が平均を下回っている。またコメント数も多い)

味付けに対する満足度は67%と平均の69%を下回っている。

日本人の現状の塩分摂取量男性10.9g、女性9.2であり、茨城県では11.3g、9.8gとさらに高いことを考えると、病院食の食塩量8.5gでは満足できない方が多いと考えられる。

2015年10月より、献立や調理・盛りつけ工程については、月1回の献立ミーティングを通じて調理師・栄養士・委託で定期的に話し合い改善している。ミーティングを通じて、薄味でもおいしくたべられる調理の工夫など検討が必要と考えられる。

具体的には、だしや香辛料、香ばしさの利用などの味付けの工夫や、品数を多くすると塩分が分散して薄味になってしまうため、品数と献立上の塩分の管理が重要だと考える。

また、同じ病院食でも、おいしいと言ってくれる方と、味が薄くて食べられないという方がいらっしゃるの、ご自宅での味付けの影響が大きいと考えられる。

薄味の啓蒙という点も大切と思われる。特に、特別食提供中の患者さんへの治療食の必要性の説明など、入院時にそのような現状をからめてお話することも重要と考える。

最重要課題2 料理のバリエーション

食事制限により、使用できる食材が限られるが、そのような中でもバリエーションを増やせるように、検討を行う。

新しいメニューの考案や季節の食材を取り入れることを検討する。国内外のご当地メニューが導入できないかも検討する。また、選択食の導入も検討する。

最重要課題3 患者さんとのコミュニケーションを増やす

頂いたご意見の中には、管理栄養士と直接話をしていれば解決していたことも多かったと考える。各病棟に担当者を決め、食事時間に病棟訪問し、直接意見を聞くなどのコミュニケーションを増やす。また、調理師も病棟訪問を行い、患者さんと直接コミュニケーションをとる機会を増やす。