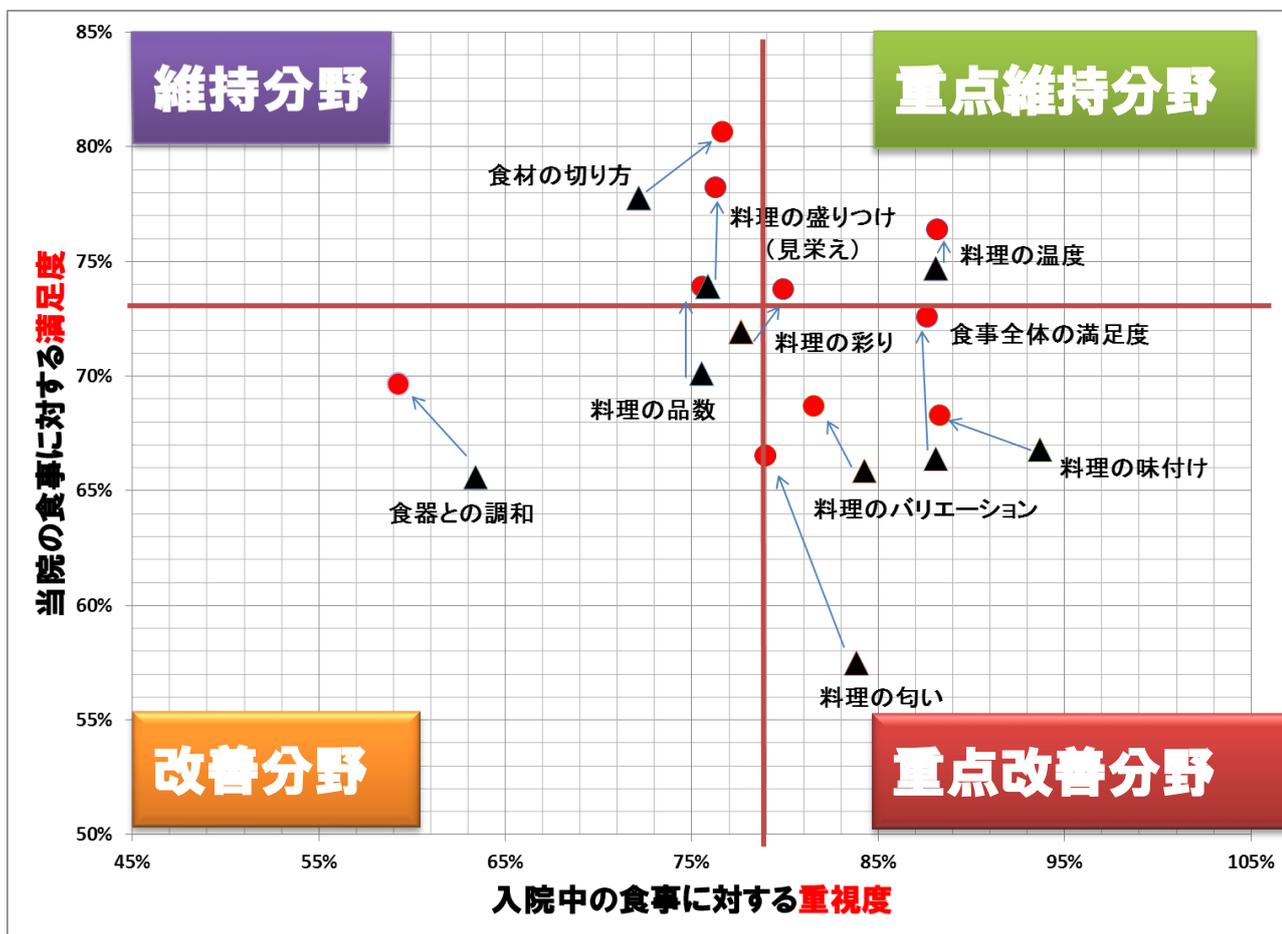


**平成28年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)**

平成 29 年 2 月 10 日作成
栄養管理室

総計	平成27年度		平成28年度	
	X軸 重視度	Y軸 満足度	X軸 重視度	Y軸 満足度
料理の盛りつけ(見栄え)	76%	74%	76%	78%
料理の彩り	78%	72%	80%	74%
食材の切り方	72%	78%	77%	81%
料理の匂い	84%	57%	79%	67%
料理の味付け	94%	67%	88%	68%
料理の温度	88%	75%	88%	76%
料理の品数	76%	70%	76%	74%
料理のバリエーション	84%	66%	82%	69%
食器との調和	63%	66%	59%	70%
食事全体の満足度	88%	66%	88%	73%
平均値	80%	69%	79%	73%



すべての項目において、満足度が向上した。特に、大きく改善が見られたのが料理の匂いで、次いで食事全体の満足度、食器との調和、料理の盛りつけ、料理の品数が改善している。重視度は料理の味付け、食器との調和、料理の匂い、料理のバリエーションにおいて低下し、食材の切り方、料理の彩りについては重視度が上昇している。

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、料理の彩り 維持分野：料理の盛りつけ、料理の品数、食材の切り方

平成28年度 嗜好調査結果報告書

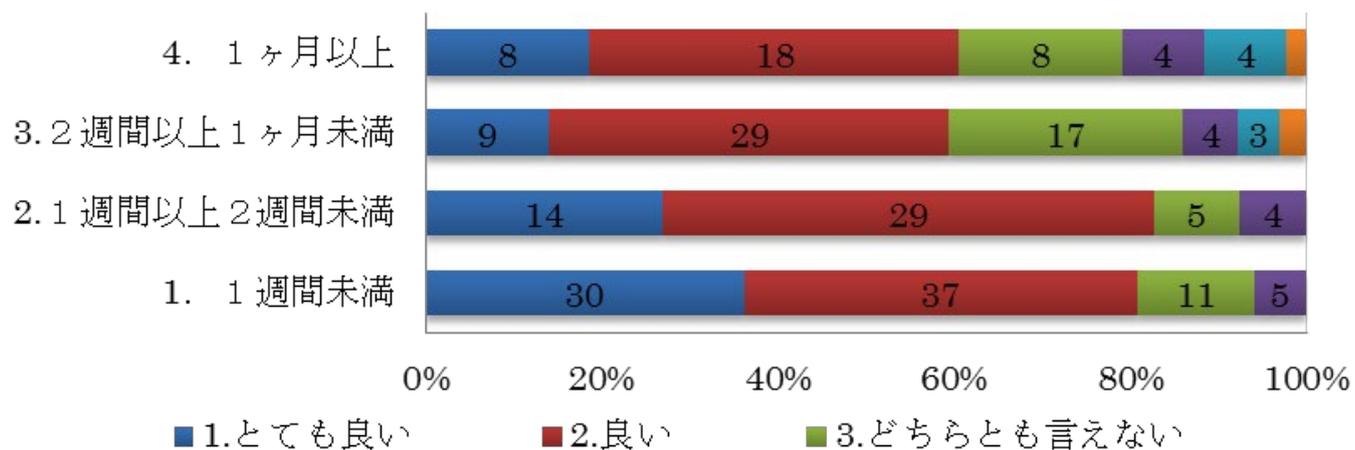
- 1 実施日時 平成29年1月26日 夕食時
- 2 対象患者 一般食・特別食（分菜食等の一部の食種を除く）を喫食の患者様（500名程度）
 一般食・・・常食・軟食・妊婦食・産後食・ハーフ食
 特別食・・・エネルギー・塩分・脂質・蛋白制限食・透析食
 （B701病棟患者を除く）
 <対象外食種>
 学童食・幼児食・離乳食
 分菜食・キザミ食・ペースト食・流動食・嚥下訓練食等
- 3 調査方法 当日夕食配膳時に対象患者様のお膳にアンケートを配布
 回収箱は、配膳時に配膳表と一緒に配膳車に設置。
- 4 提供食数と回収率

（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		平成28年度	
	提供食数	回収率	提供食数	回収率
一般食	312	62%	303	62%
特別食	136	47%	149	44%
総計	448	58%	452	56%

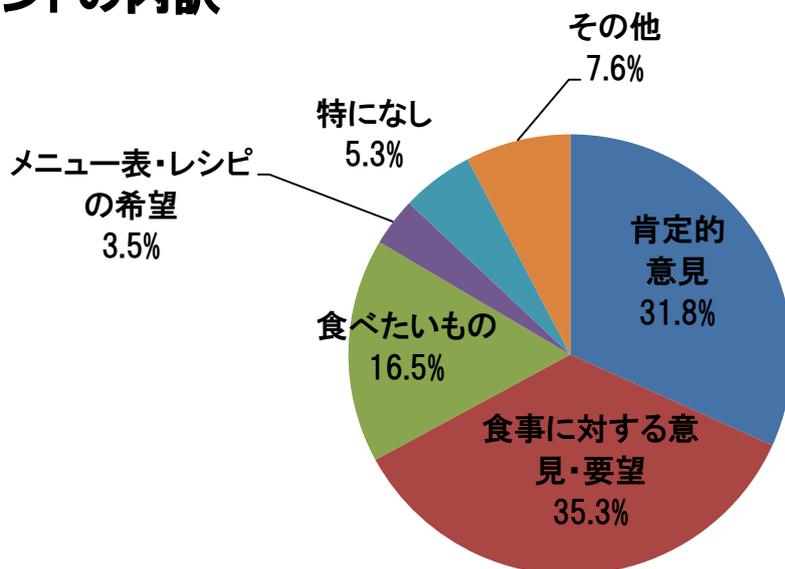
入院期間別の食事全体の満足度



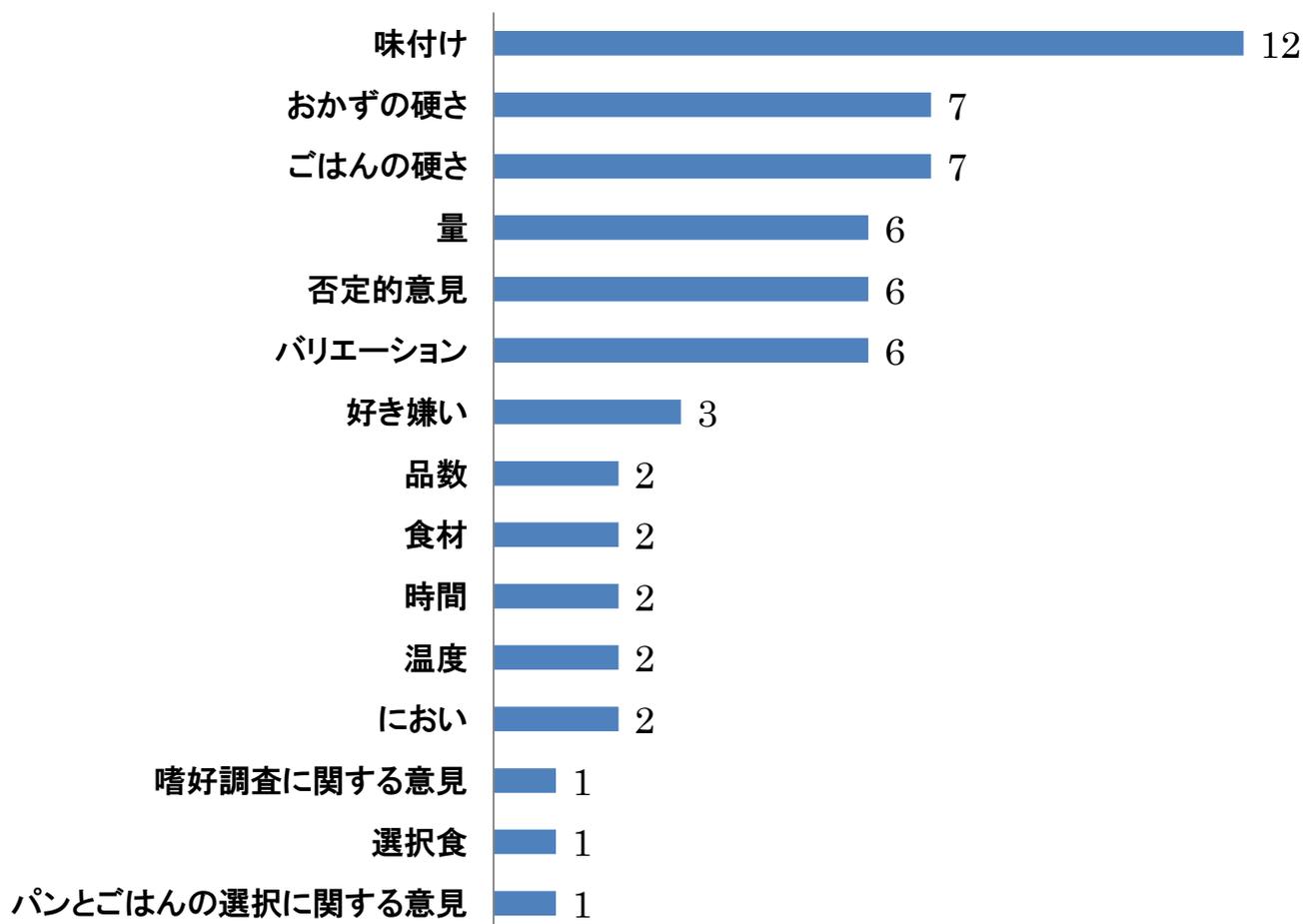
病院の食事についてのご意見、ご希望(献立名など)がありましたらお書きください。

コメント全 136 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）

- 病院食は大変美味しく楽しく食事を提供していただきありがとうございます。
- 温かい食事が配膳されとてもよかったです。とてもおいしかったです。
- お世話になった夕食から体調は思わしくなかったのですが、薬をのんでから完食できました。値段的に毎日続けられる。こんなに美味しい料理がいただける比を感謝しながらかみしめて頂いています。料理のバリエーションを主婦がしみこんだ愛情につつまれて旬の味覚をちゃんとおもってくださるフキは春ですね。ごちそうさまです。今朝から昼食までも
- 今日はどんなものが出てくるのかたのしみです。
- 血糖値を気にしての生活は毎回の食事の時間が楽しみでした 病院食を参考にして退院後の食事を作っていこうと思います。ありがとうございました。
- 食事はバランスが取れていていいと思いました。毎日楽しみでしたよ。ごちそう様でした。
- バランスの良い献立です。毎日ありがとうございます。残さずきれいに食事しています。満足しています。
- ひとりひとりの病気に合わせたお食事を提供していただけるのは有難いことです。見栄えや彩り、味付けも大切ですが、一番大事なのは塩分やカロリー計算だと思いますので。いつもありがとうございます!!感謝です。ここのお食事のように自宅でも作ってみます。参考になります。
- 野菜が多くて良いと思います。
- 優しい味付けで、味加減も薄からず、濃からずでおいしかったです。野菜もキチッと歯ごたえが残っているところがよかったです。ごちそうさまでした。
- 私にとってはとても良い食事です。残したことは一度もありません。今のままで十分満足です。
- 病院食なのに、とてもおいしいと思う
- 毎日おいしくいただいています。
- 満足です
- 栄養が全部とれていいと思う。でも品数が少ないかも。栄養士さんが考えて作ってくれてるから安心してお米がおいしいと思う。味噌汁にわかめ、豆腐、他の具材も増やしてほしい。量や味付け等今後の参考になります。

味付け（抜粋）

- 味付けがうすい。
- 味がうすい
- 味が濃く感じるような味付けの方が食が進むのではないか。
- 調味料や香辛料の工夫にて、味付けに重点をして欲しい。
- 田舎者にとっては味が淡泊です
- 病院食だから仕方ないとは思いますが、食欲のない患者にとってあまり薄味は食欲がなくなります。

否定的意見（抜粋）

- いつも栄養バランスのとれた食事ありがとうございます。私は認知症の施設を経営しておりますが、1番大切にしていることは食事です・栄養士さんとはいつも話し合っただけでもおいしく楽しく食事をできるためにどうするか考えています。認知症の老人に対してです。”食器の調和”とありますが、今日までの食事で違う食器が使われていたことはありません。私は椎茸が嫌いですが、これまで苦手なものを聞かれてなく、3～4度入れてありました。病院の食事だからとあきらめていますが、個人の嫌いなもの等への対応は出来ないのでしょうか。制限付きの食事だからこそ出来るだけ食事をたのしめればと思います。退院後も食事

を失敗しないためにも考えていただきたいと思います。嫌なことをかきましたが、今後の参考になればとの思いからなのでご容赦願います。失礼しました。

バリエーション（抜粋）

- 長期に入院していると献立が1パターン。野菜サラダ味がないのでドレッシングを多様してほしい。朝食メニューも1パターンの繰り返し。最近出てきたぶどうパン？ですか、とてもまずい。栄養士でなく調理師さんが同じ人で1ヶ月間検食して食べてみてください。それでみなさんが納得の(3~4人で)いくメニューでしたら我慢します。アンケートのないようってアンケート側の都合の良い内容ですよね。項目の質問の次の段階の質問がないので、うわべだけの型通り質問で終わり、肝心の食事の献立の中身まで行かないで終わってますよね？栄養士さん達の自己満足で終わっている様なアンケートを何回やっても変わりばえのない食事メニューで終わりです。
- 朝早くから夜遅くまでいつもお疲れ様です。献立が画一的(36種類のローテーション)であり、主菜、副菜の組み合わせ朝昼夕も同一なのは、工夫が必要と思われる。新しい献立や主菜、副菜の組み合わせを変更するなどの取り組みも必要と思われる。長期入院した場合は、食事は楽しみであり、同一メニューの繰り返しでは、ガックリすることが多いのが現状です。

総括

最重要課題1 味付けの改善

(前回から改善したが、満足度が平均を下回っている。重視度は下がっている。)

味付けに対する満足度は68%であり、平均の73%を下回っている。

前年度も最重要課題とし、月1回を目安に調理師との会議を行い、改善をおこなってきた。満足度は前年度の67%から68%へ、やや改善した。継続してこの会議を行っていく。

今後は、食材表面への味付けによる塩分の効率化も検討していく。既に一部献立においては上記への切り替えを行っている。

また、前年度同様、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。

日本人の現状の塩分摂取量男性11.0g、女性9.2、茨城県で男性11.5g、女性10.1であり病院食の食塩量8.5gでは満足できない方が多いと考えられる。

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 バリエーションの改善

(前回から改善したが、満足度が平均を下回っている。重視度は下がっている。)

バリエーションに対する満足度は69%であり、平均の73%を下回っている。

現在36日を1サイクルとしているが、平均材日数に対しては十分にカバーできているが、入院期間が長い場合や、再入院を繰り返すと、同じ献立が複数回提供される場合も多い。

1日分の献立を増やすだけで、全食種の献立を新たに作ることになるため、かなりの労力を必要とするが、この嗜好調査の結果を受け、サイクルの延長を検討した方がよいと思われる。