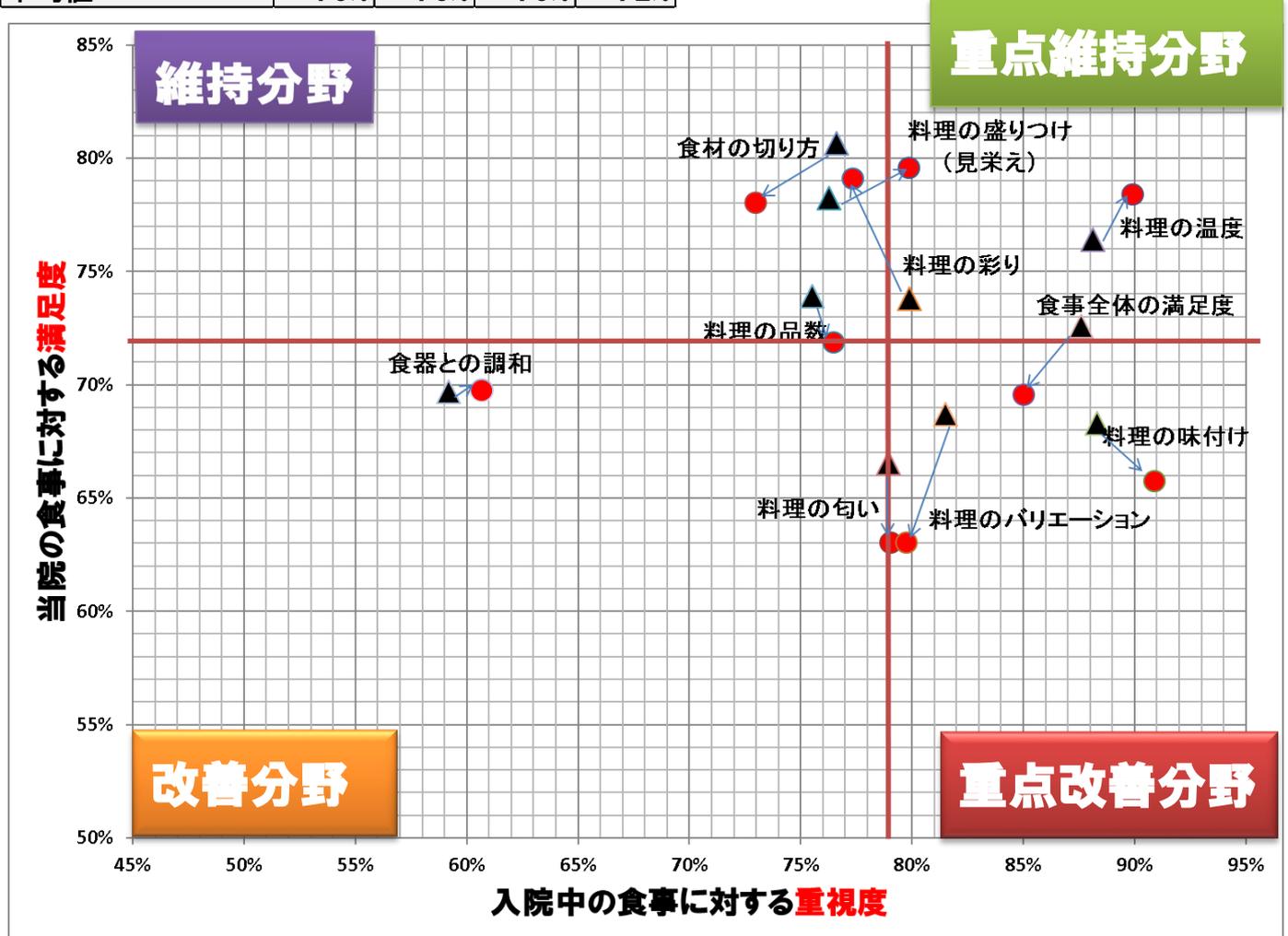


**平成29年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)**

平成 29 年 4 月 25 日作成
栄養管理室

総計	平成28年度		平成29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)	76%	78%	80%	80%
料理の彩り	80%	74%	77%	79%
食材の切り方	77%	81%	73%	78%
料理の匂い	79%	67%	79%	63%
料理の味付け	88%	68%	91%	66%
料理の温度	88%	76%	90%	78%
料理の品数	76%	74%	77%	72%
料理のバリエーション	82%	69%	80%	63%
食器との調和	59%	70%	61%	70%
食事全体の満足度	88%	73%	85%	70%
平均値	79%	73%	79%	72%



食事全体の満足度は73%→70%と低下し、満足度の平均値も73%→72%と低下した。料理の匂い、料理のバリエーションの満足度が特に低下していた。料理の品数74→72%、味付け68%→66%、切り方81%→78%と低下していた。料理の盛りつけ(見栄え)78%→80%、彩り74→77%、温度76→78%と改善していた。重視度は料理の味付け、温度、盛り付け(見栄え)については重視度が上昇している。食器との調和は大きな変化はなかった。

平成 29 年度 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 平成 30 年 3 月 27 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 23～29 年度食事提供数および回収率）

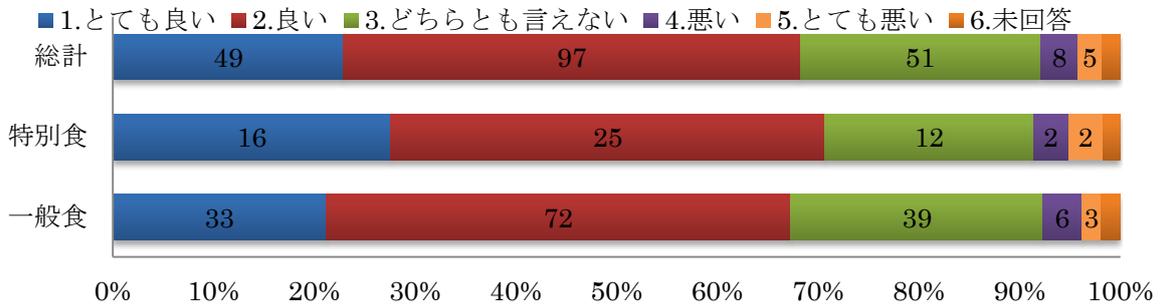
年度	平成 23 年度		平成 24 年度		平成 25 年度		平成 26 年度	
	提供食数	回収率	提供食数	回収率	提供食数	回収率	提供食数	回収率
一般食	277	62%	316	64%	321	60%	334	57%
特別食	166	60%	128	68%	140	65%	136	54%
総計	443	61%	444	65%	461	61%	470	56%

	平成 27 年度		平成 28 年度		平成 29 年度	
	提供食数	回収率	提供食数	回収率	提供食数	回収率
一般食	312	62%	303	62%	298	52%
特別食	136	47%	149	44%	119	49%
総計	448	58%	452	56%	417	51%

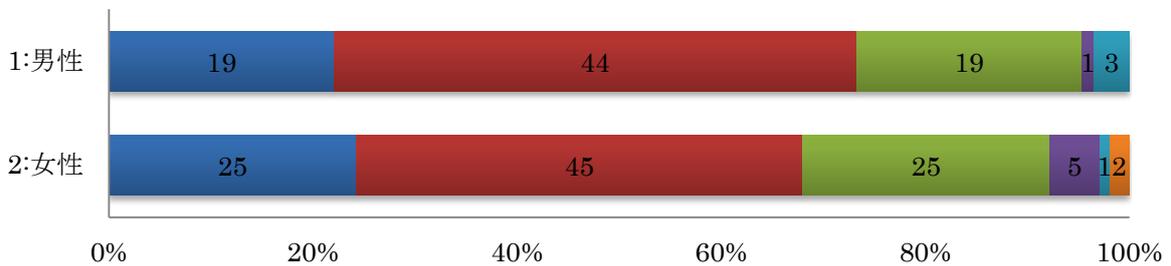
満足度

当院の**入院中の食事**についてお伺いします。以下の項目について、
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。
とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

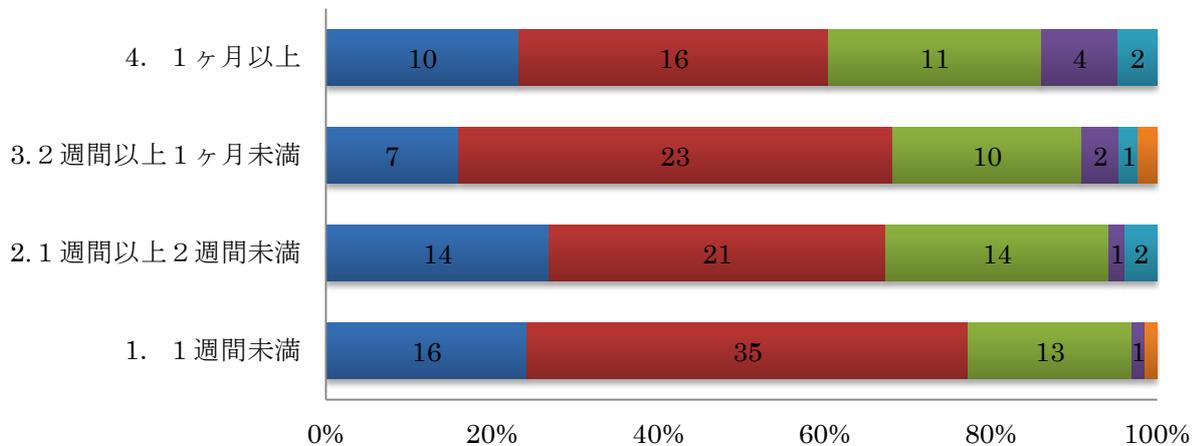
食事全体の満足度(特別食・一般食別集計)



食事全体の満足度(男女別集計)

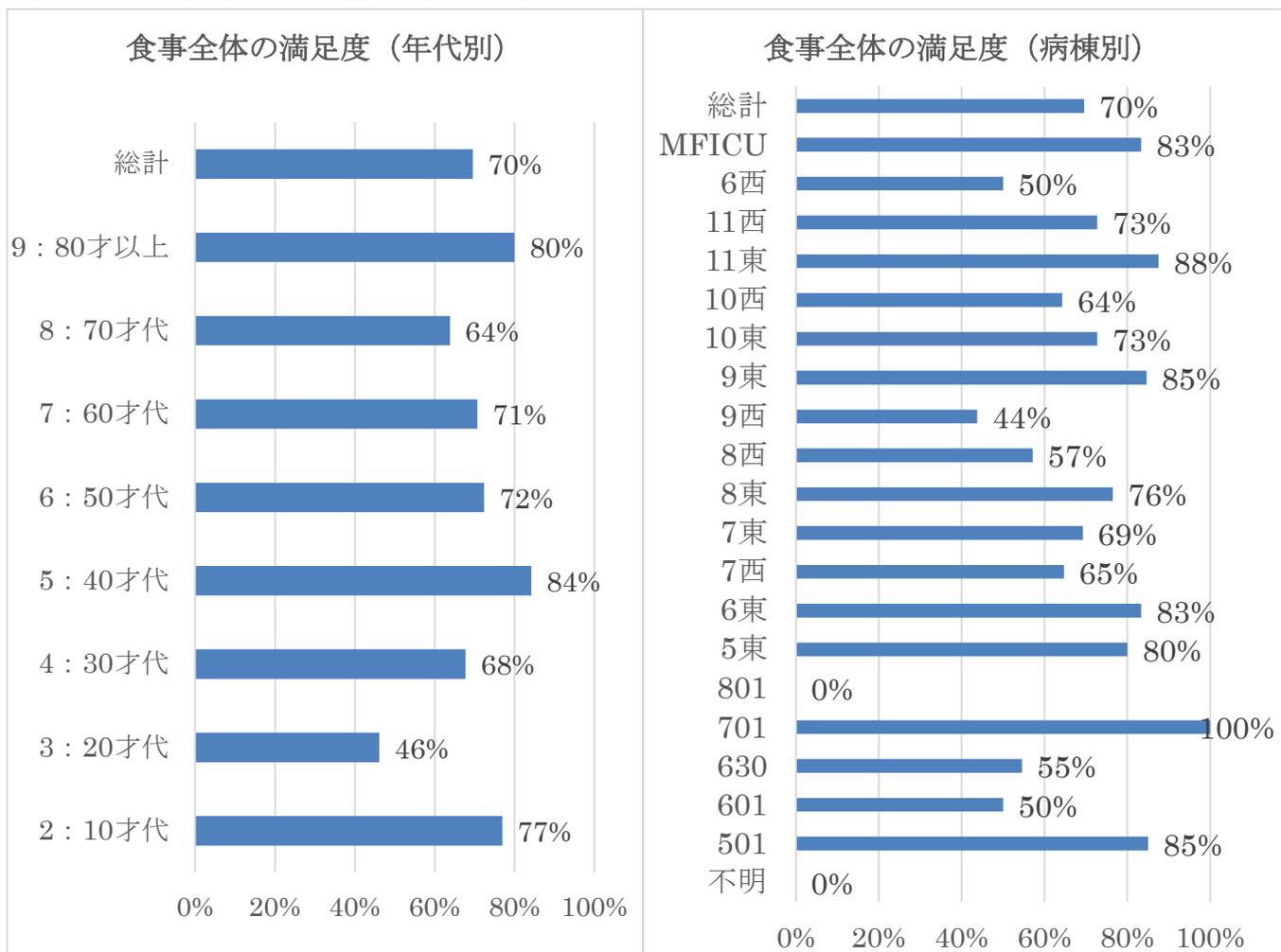


食事全体の満足度(入院期間別)



特別食提供者の方が満足度がやや高い傾向が見られた。男女別の集計では満足度に大きな差はなかった。入院期間別の集計では入院期間が長くなるにつれ、満足度が低くなる傾向がみられた。

食事全体の満足度(年代別および病棟別)



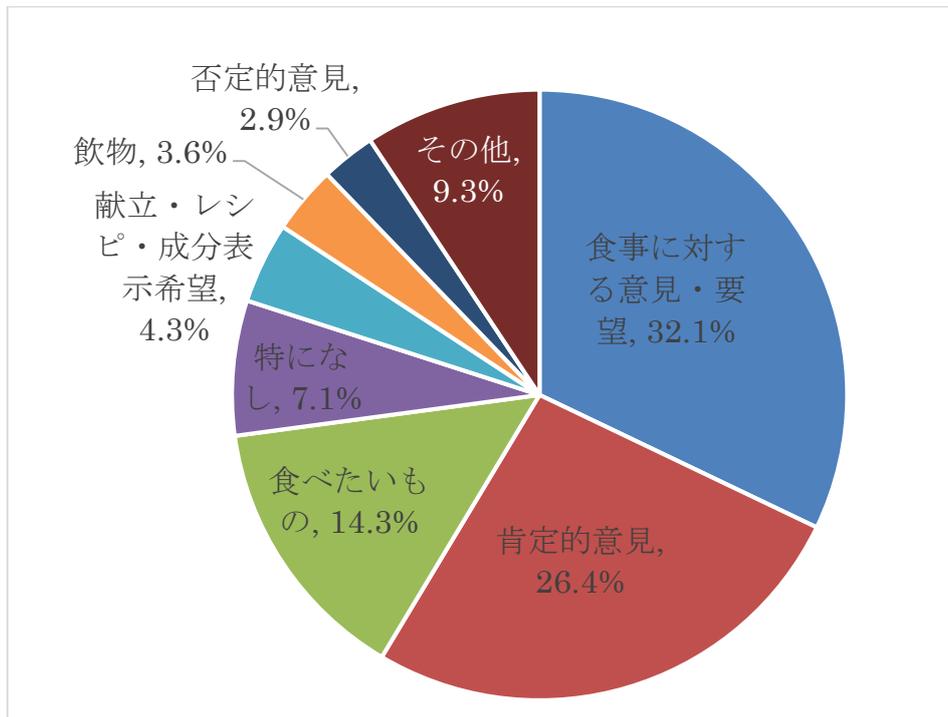
満足度は「とても良い」「良い」を合わせた回答数 ÷ 全回答数（未回答除く）×100 で算出

年代別の食事全体の満足度では、**20代が46%と最も低く、次いで、70代、30代の満足度が平均値(70%)を下回った。**他院と比較した満足度でも、**20代が33%と最も低く、次いで、60代、80代、70代、10代が60%未満と低い結果となった。**

病棟別の満足度では、**9西病棟が44%と最も低く、次いで、B601、6西、B630、8西の満足度が60%未満と低かった。**他院と比較した満足度では、**9西、B601、B630、7西、8東病棟が50%未満と低い結果となった。**6西、B801病棟に関しては、満足度が0%となっているが、それぞれの回答数が、2名、1名と少なかったため極端な数値となっていると考える。

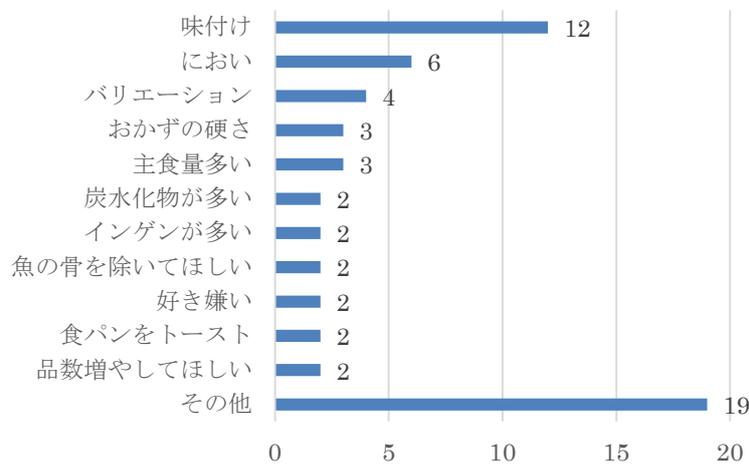
病院の食事についてのご意見、ご希望(献立名など)がありましたらお書きください。

コメント全 116 名



食事に対する意見・要望

食事に対する意見・要望の内訳



<その他の内訳>ごはんが硬い(1)、術後 魚のフライ硬い(1)、人参、サヤインゲン、ほうれんそうが多い(1)、タンパク質少ない(1)、ピーマンが多い(1)、酢の物が多い(1)、揚げ物多い(1)、油ものが少ない(1)、腹身が食べたい(1)、味噌汁の温度(1)、リンゴ薄く切してほしい(1)、オレンジの鮮度(1)、食感が悪い(1)、野菜はシャキシャキしてほしい(1)、選択食(1)、量について気軽に相談(1)、朝食がワンパターン(1)、夕食に肉類は重い(1)、異物混入(1)カッコ内は回答人数

肯定的意見（抜粋）

- いつもおいしい食事を提供していただき有難うございます。にんじんが花形にカットされていたり盛付もキレイで食事をするのが楽しみです。イベント食もうれしいです。
- 前回入院時の食事と比べて、今回入院中の食事は、とてもおいしいです。毎日、食べないといけないものなので、シンプルな味付けの方が好きです。ちょっとしたフルーツとかデザートは、がんばって治療している中で、ごほうびを頂いているようで、うれしかったです。ベッドサイドに栄養士さんが来てくれて、制限食の具体的な相談ができたことも、役に立ち、うれしかったです。
- 初めての入院生活で通常病院食はまずいというお話を聞くことが多かったが、本日食事をいただきよく研究されていると関心いたしました。おいしくいただけ、ありがとうございました。
- いつもおいしいお食事ありがとうございます。毎日、こんだて楽しみです。
- 4人部屋でお話した40代後半の女性も「薄味であっても食材の味がきちんとあって、レシピをもらいたい」と言ってらっしゃいました。
- 毎食とてもおいしく頂いています。ありがとうございます。
- 毎食美味しく頂いています。病院食での薬味の使い方等、教えて頂けたら帰宅後も役立てさせてもらえそうです。
- 常食でしたが味もよくおいしかったです。ごちそうさまでした。
- 他院から転院してきました。とてもおいしく満足しています。いつもありがとうございます。
- とても野菜をたくさんいただいてとても嬉しく思っております。
- 病院食はマズイというイメージでしたが、温かいもの、冷たいものがきちんと分かれていてびっくりしました。薄味ですが、健康的な食事でおいしくいただきました。
- 短い入院生活ですが、毎食のこんだては待ち遠しい楽しみでした。美味しくいただきました。
- 野菜が良いあんばいの味付けですね。何日でもないですがおいしくいただいています。ありがとうございます。
- 料理の味付け、料理の彩り、料理の温度、野菜もたくさん頂き、大変満足して居ります。いつもありがとうございます。感謝しています。

味付け

- やはりなんだか味気ない。カレー味などもっと増やしてもいいのでは。
- 味があまり…。
- 悪いではなく薄い(味付け)
- 味がうすい！
- 味付がうすいので食事がすすまない。(その人に病気がなければある程度の味付が良いと思います)
- 病院食はまずいと一般的に言われていますが薄味のせいでしょうか。一般食の場合もう少し味をつよくしてもよいのでは治療食ではないのですから
- 味付けが単一に感じるときがあります。ダシを代えて味わいの変化を強くできないでしょうか。
- もう少し、味を濃くしてほしい。

におい

- 一回だけですが、キャベツのサラダがカビ臭い時がありました。
- 鶏肉料理変なおいがしました。輸入のお肉？それとも鮮度が悪い？
- 主菜がお肉・卵の場合：食器がプラスチックなため、においが気になります。主菜(肉・卵)の食器のみ陶器等にしていただけるとなお美味しくいただけます。
- スジがあるカット野菜が臭う。
- 匂い味付けにくふう

バリエーション

- 材料コストの制限はありますが、バリエーションに富んだ献立だと嬉しいです。朝食には必ずフルーツがある事を希望します。
- 病院食の為、制限食はやむおへないがもう少し、味のバリエーションがほしい
- 魚が多すぎる！
- 今日おなじような気がする！

おかずの硬さ

- 26日の豚肉、かたくて食べれなかった。もう少しやわらかくなる方法をかんがえてください。
- おかゆなのに煮物がかたい
- 私は肉が殆ど食す事が出来ませんでした。千切りのようにして頂くと、お野菜と一緒に食べることができます。挽肉のような食材はうれしいです。いつも、美味しい食事ありがとうございます。

主食量多い

- 4/1～食費 up だそうです。朝食の量が多くムリに食べてる感じ！！食パン2枚等々・・・
- ご飯の量が多い(150g)
- 普通食の場合ご飯の量が多いように思われる。

否定的意見

- 昼に麺が出たら昼間ってパターンばかり。土日は、やっつけ料理。味付けが極端。1つは味が無く、1つはすごくしょっぱいとか。デザート生クリームかけ過ぎだ。麺のメニューを増やして欲しい。豆腐を使った料理。麻婆豆腐、豆腐のハンバーグ、あげだし豆腐、白和え、豆腐のコロッケ、チャンプル
- 粥やわらかい米は食えない。患者さんのこと、体、胃、腸等を考えての献立だと思うが、それでも食えない。又、手術前の一週間の食事は健康(比較的)なので、多くを希望しないが、相談にのってほしい。一人一人の話をすべて網羅できないけど、少しは近づけてほしい。とろろ、クリームシチュー、煮魚、カブのやわらかい煮物等は食えません。残してすみません。
- もう、この味の薄さは限界・・・。食欲はあるが食べられない。外出許可をもらわないと本当に限界。なす・菜っ葉・大根(おろし)もう無理。本日の夕食→キャベツは味噌汁の中に入れていいのか(こういう疑問は多々)。料理の盛り付けとか彩りといった外的なものではなく、よりもって本質的な献立のレベル・料理の質(レベル)が大問題です。今年になってからコーヒーマーブルパンがレーズンパンに置き換わりましたが、これは非常に良くないと思います。レーズンが好き嫌いが激しい食べ物であり、決して万人受けしません。またにおいが強いため、治療中にとても辛い思いました。以前のコーヒーマーブルパンはクオリティーの高いメニューだったため、復活を切に望んでいます。
- 透析食を食べていますがおいしいと思ったことがあまりない。もう少し工夫をして欲しい。

温度

- 味噌汁の温度はもう少し上げてほしいかと私は思います。
- 数日前に出たうどんが汁がぬるかったので、少し残念でした。

選択食

- 希望は選択食にしてほしい(主食とメインを)パン、米、麺、肉、魚、野菜、以前の病院では毎食そうでした。なので自分でバリエーションを増やせます。

メニュー表・レシピの希望

- 献立(メニュー)が書いてあった方がよい。今日の食事のカロリーと塩分の量など記載があるとよいと思いました。
- 毎食美味しく頂いています。病院食での薬味の使い方等、教えて頂けたら帰宅後も役立てさせてもらえそうです。

総括

最重要課題1 味付けの改善

(前回と比較し、満足度が低下した。依然平均を下回っている。)

味付けに対する満足度は66%であり、平均の72%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68%から66%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。

加えて、これまで、食事の炭水化物比率を一定まで上げるため、イモ類、ビーフン、春雨などの主食外の炭水化物の使用頻度を上げていたが、これに使われる塩分が、他の品目の塩分を下げている。この対策として、炭水化物枠において、塩分をほぼ使わないデザート^①の頻度を上げることで、他の品目の塩分を上げることに取り組む。(制限食については、これまで通り単純糖質は控えるが、カーボカウント導入患者が増えてきたことを考慮し、配分がフラットになるよう調整を行う。)

最重要課題2 バリエーションの改善

(前回と比較し、満足度が低下した。依然平均を下回っている。)

バリエーションに対する満足度は63%であり、前回の69%よりを下回っている。

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。

麺類の頻度の見直し、丼物などメニューの見直しを行う。また、月1~2回の行事食の他に、季節に合わせたメニューの展開を考えていく。上記にある、デザートという点においてもバリエーションを増やす。

また、インゲンが多いとの意見も毎年みられ、患者さんから直接意見を伺うこともあるため、食品の使用頻度も見直し、旬の食材を取り入れた献立を検討していく。