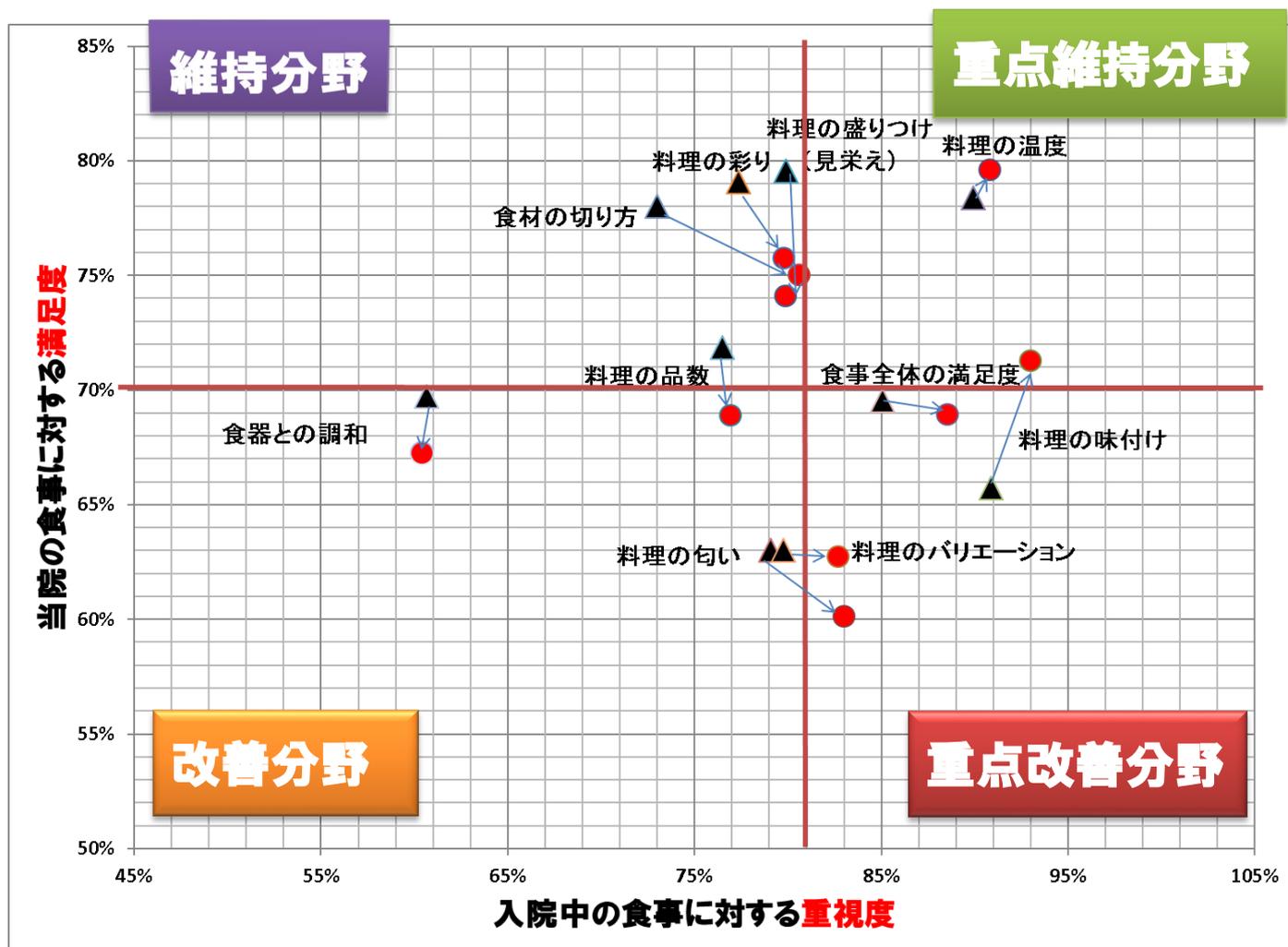


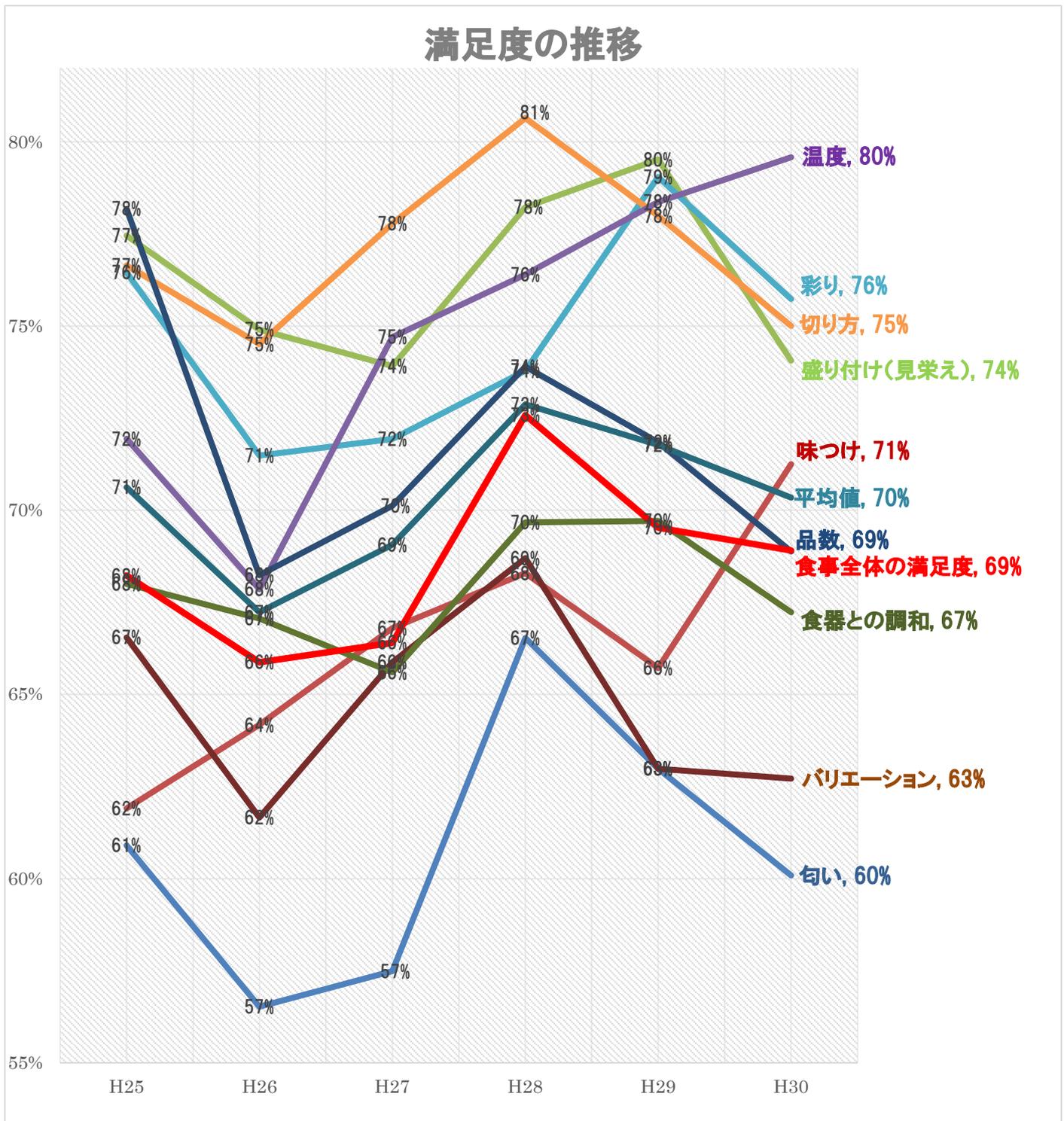
**平成30年度  
患者給食嗜好調査結果報告書  
(概要版)**

平成31年3月8日作成  
栄養管理室

総計	平成29年度		平成30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)	80%	80%	80%	74%
料理の彩り	77%	79%	80%	76%
食材の切り方	73%	78%	81%	75%
料理の匂い	79%	63%	83%	60%
料理の味付け	91%	66%	93%	71%
料理の温度	90%	78%	91%	80%
料理の品数	77%	72%	77%	69%
料理のバリエーション	80%	63%	83%	63%
食器との調和	61%	70%	60%	67%
食事全体の満足度	85%	70%	89%	69%
平均値	79%	72%	82%	70%



食事全体の満足度 70%→69%、満足度の平均値 72%→70%と横ばいであった。満足度が低下した項目は、食材の切り方、料理の彩り、料理の盛り付け(見栄え)、料理の品数、食器との調和、料理の匂いの6項目で、料理のバリエーションについては横ばいだった。料理の味つけ 66→71%、温度 78→80%と改善がみられた。重視度は食材の切り方、彩り、匂い、味、バリエーション、食事全体の満足度で上昇している。食器との調和、盛り付け(見栄え)、温度、品数は大きな変化はなかった。



6年間を通じて匂いの満足度が最も低い。本年度は全体的にゆるやかに満足度が低下した項目が多かったが、特に盛り付け(見栄え)が低下した。味つけ、温度は満足度が改善傾向にある。食器との調和、品数は大きな変化はなく、平均値の前後を推移している。食事全体の満足度は、平成 26 年度と比較して平成 28 年度に有意に改善されているが、その後徐々に低下傾向である。

- 1 実施日時 平成 31 年 2 月 19 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・低刺激食  
 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

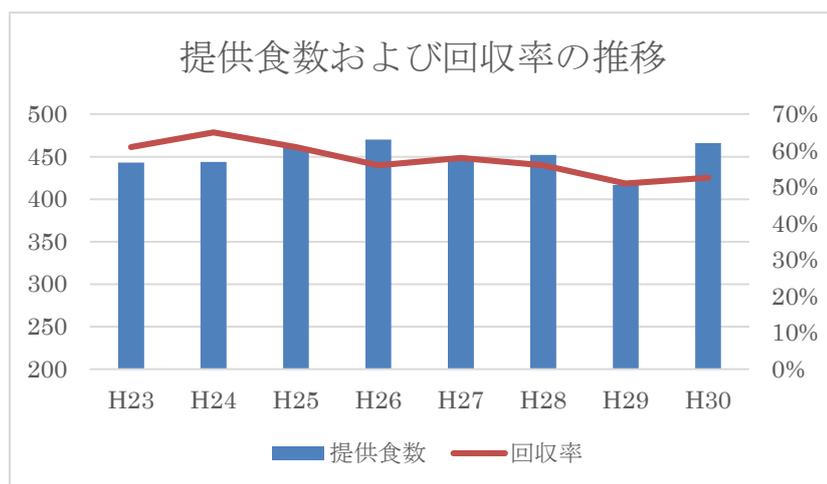
分菜食・キザミ食・ペースト食・流動食・嚥下訓練食等

- 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 23～30 年度食事提供数および回収率）

年度	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
提供食数	443	444	461	470	448	452	417	466
回収率	<b>61%</b>	<b>65%</b>	<b>61%</b>	<b>56%</b>	<b>58%</b>	<b>56%</b>	<b>51%</b>	<b>53%</b>



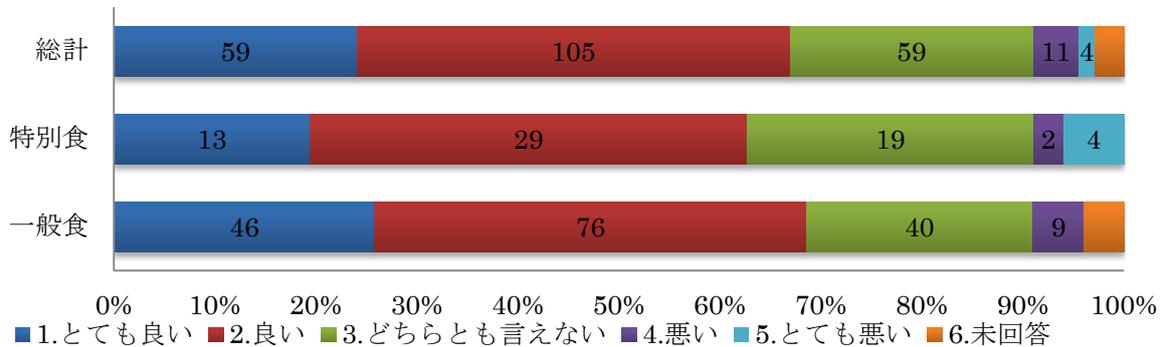
## 満足度

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、

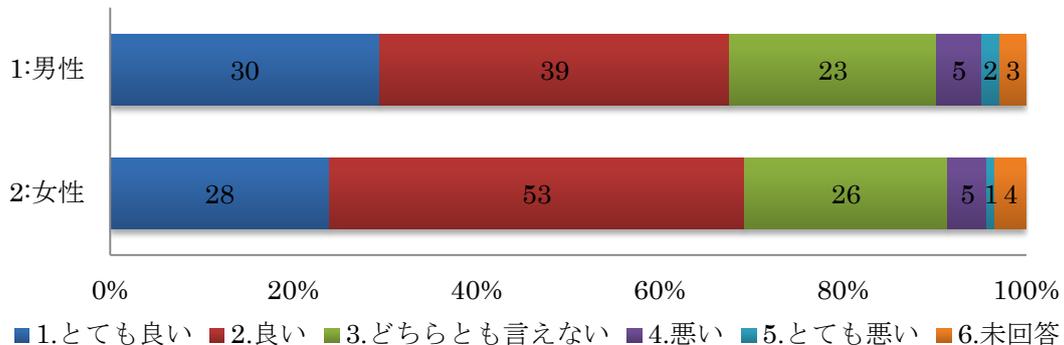
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

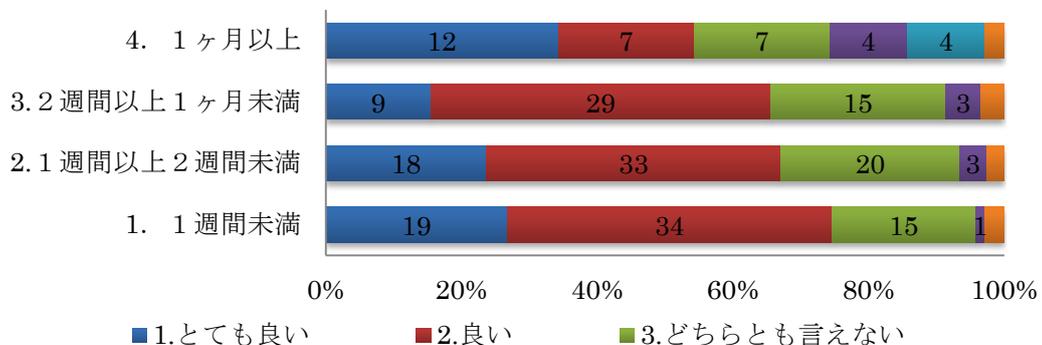
### 食事全体の満足度(特別食・一般食別集計)



### 食事全体の満足度(男女別集計)

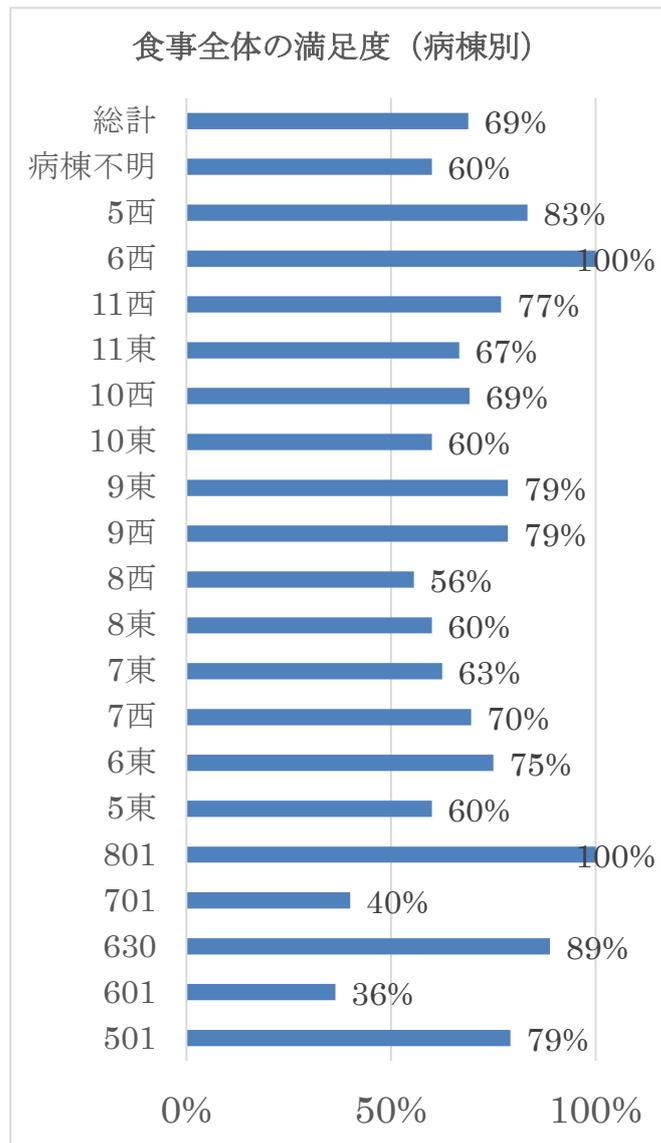
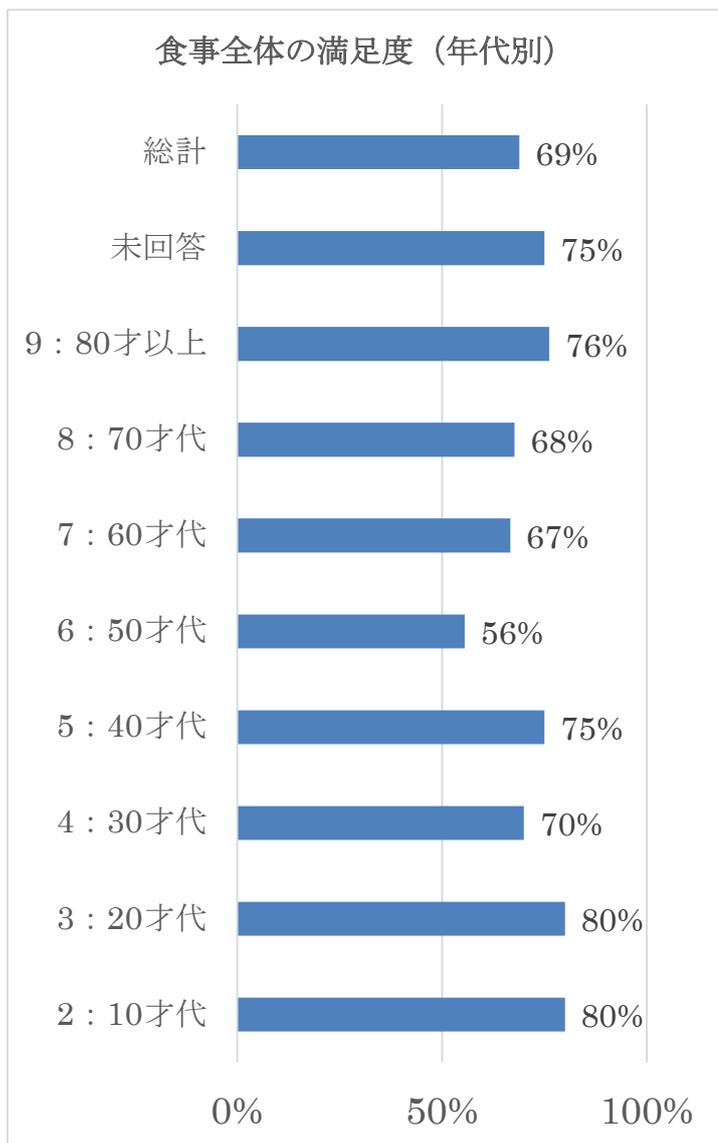


### 食事全体の満足度(入院期間別)



一般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)



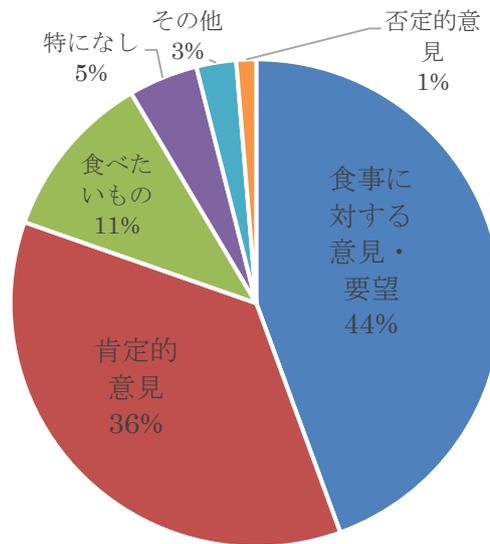
満足度は「とても良い」「良い」を合わせた回答数 ÷ 全回答数 (未回答除く) × 100 で算出

年代別の食事全体の満足度では、50代が56%と最も低く、次いで、60代、70代の満足度が平均値(69%)を下回った。他院と比較した満足度でも、50代が53%と最も低く、次いで、60代、70代が平均値(67%)を下回る結果となった。

病棟別の満足度では、B601病棟が36%と最も低く、次いで、B701、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、B601、B701、8西、病棟が50%未満と低い結果となった。

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 (H29) →132 名 (H30)



平成 30 年度

## 食事に対する意見・要望

意見・要望内容	回答数
おかずの硬さ	7
バリエーションが少ない	7
ご飯の量が多い	6
匂い	5
温度	4
おかずの量を増やして欲しい	4
味が薄い	3
献立・レシピの希望	3
麺類増やして欲しい	3
選択食	2
ご飯が硬い	2
パン1枚でよい	2
食材の切り方	2
味が濃い	2

## その他

エネルギー量多い	1	高エネルギーの補助食品希望	1
お箸をつけてほしい	1	刻んで欲しい	1
ごはんが器にくっつく	1	彩りよくしてほしい	1
ごはんをほぐしてほしい	1	手術後の食事	1
朝食ごはんとパン交互がいい	1	汁物つけてほしい(特別食の方)	1
パンとご飯の選択	1	汁物の量少ない	1
ジャムの量多くしてほしい	1	食器、懐紙	1
ジャムばかりであきる	1	食材の鮮度	1
シンプルな味つけ希望	1	盛り付け	1
ハヤシライスが体に合わない	1	食事時間短い	1
ヨーグルトがまずい	1	全体量が多い	1
ヨーグルトでなく牛乳がいい	1	湯通した野菜希望	1
ヨーグルトよりのむヨーグルトにしてほしい	1	入院費用が安くない分、食事に反映して欲しい	1
異物混入	1	納豆の頻度増やして欲しい	1
季節の献立(旬の食材、メッセージカード)	1	配膳車の整備	1
魚の頻度多い	1	病気になってから魚が苦手になった	1
魚焦げ目がつくまで焼いて欲しい	1	品数を増やして欲しい	1
炒め物の食感が悪い	1		

## 肯定的意見（抜粋）

- いつもありがとうございます。おいしく食べてます。
- 以前に比べて料理の味付けが大変良くなりました。
- いつも美味しい食事をありがとうございます。今年に入り、3回目の入院ですが、同じ献立を見たことがなく、皆様のお気遣いに感謝いたします。
- おいしくいただきました。魚は骨がなく食べやすかったです
- お米がおいしいです。
- カレーがとてもおいしかったです。
- 行事食(今回はバレンタイン)の時、以前は糖尿病食には何もつかなかったようだが、今回は小さくてもついてよかったと思います。
- 現在とても満足していますので、今後ともよろしく願います。
- この病院の味つけは、他の病院より私に合っていて毎回おいしくいただいています。
- 今回目で2回入院しますが来るたびにいろいろなお料理をいただき家に帰り主人に作ってやっています。2人ぐらしですので主人喜んでます。年をとっても、いろいろな事はできません。いつもおいしいです。
- 魚の骨が抜かれていてとても食べやすかったです。いつもはあまりたべない魚もおいしくいただきました。
- 三食×三日間なのですが、どの食事でも温かで味付けも良く美味しくいただきました。病院食のイメージと正反対でとても感謝しています。
- とてもおいしかったです。味の方も良いし、食材の切り方などもよかったです。これからもよろしく願います。
- 入院経験初、こんなに美味しく食べられて幸せです ありがとうございます。
- 他の病院と比べ素材を生かした無理のない味付けでとてもおいしいと思います。温かな食事がありがたく感じます。
- 私はお魚の生臭さが気になりますが、ここの病院では、ひと手間をかけているのかなと思うほど生臭さが気になりませんでした。他の病院に比べると盛り付けも大変よいと思いました。
- 病院食はまずいと言われてますが、そんな事はなくおいしく思います。
- 全体的には他の病院よりとてもおいしく感じます。
- 初めて入院しました。薄味なのに。しっかりと味がついていてやわらかさ、シャキシャキ感など私のような初老でもたべやすいです。

## 否定的意見

- 揚げ物:油が沢山ついている油の臭いが悪い、キャベツなど、切断寸法が小さい、ニワトリのエサの様です。
- 食材の質が悪い。特にサバなど良く出るが油焼けして臭い。冷凍魚の保存管理が悪いのか？よほど古いのか？肝臓に悪い。ひどく臭い。味付けに化学調味料の使用が多く味が気持ち悪い。秋刀魚が2日続いたり、かぶや冬瓜の煮物は年中。青菜のお浸しの類は一つの器に盛り付ける量が多い。やってもあまり期待できないかな？

## 味付け

- 重湯や3分粥などの時に味の調整が出来ると食べやすいと思いました。毎日美味しい食事をありがとうございます。
- 味つけ濃いめを希望。
- 味は薄い。
- 魚の献立は塩分過多と思う。
- 日々味つけ濃いかなーと思うときあります。(中華料理)

## におい

- 抗ガン剤治療をするとどんな食事でも匂いと味付けで食べれなくなりますが、気にしないで下さい。そういうときは、スリット入の高エネルギー食の様なものが別途あるとありがたいです。
- 魚の臭いが強い時がある。
- 病気により、長期入院になるため、から口の評価になりました。魚、肉と順番を考えてあったりしますが、ピーマンを魚の上におくなどするとピーマンのにおいが強くふたをあげたくありません……。すいません
- 以前から朝食の牛乳パックの冷蔵庫臭が気になります。設備・保管状態の見直し改善をお願いします。

## バリエーション

- 食材に関してはバラエティに欠け、ローテーション通りに運ばれてくる。去年の11月12月の方がよかった。
- お魚が多いのがちょっといやだった。
- 朝食が毎日同じ。
- 常食のカロリー制限食に置き換える時等、安直に毎日同じメニューになってしまう。献立を考えて欲しい。毎日同じ様なメニューではあきてしまい、はしが進まない。
- 毎日のように同じ食材が出てくるときがありもうすこし色々工夫すればいいと思う。患者は食事が一番楽しみなのにその楽しみを奪われているようで残念でなりません。入院が長くなると余計に感じます。
- 予想してた食事よりもおいしくて満足してます。食事のバリエーション(和洋中)や、食材のバリエーションが増えるとより楽しみになります。

## 主食の硬さ

- 個人的にはご飯が少しかたいです。
- ご飯がやや固い。
- ごはんが今日はかたよりがなかったがよくほぐして器へ入れて下さい。

## おかずの硬さ

- 病院食として満足しています。青梗菜は苦手です。繊維が固く口の中に残ってしまう。
- 肉、魚等の炒めもの等、シャキシャキ感がなくベタツとした感触である
- ゆで菜等がかたくて大変なものがたまにあります。いくぶん長さを短めに切ってもらえるとありがたいです。
- 小松菜のお浸し固いのでやわらかくしてもらおうか、又は細かく刻んでもらいたかった。
- 主食が軟食ということは生野菜が口にあると言うことです。温野菜にしてくれるとありがたい。手術後歯茎が痛くなり軟食をお願いしました。
- 歯の治りょう(抜歯)をしたあとなので野さいにかたい所があったため食されず残念でした。2/14の抜歯
- えんげんもうすこしやわらかくしてほしい。全体的に野菜などすこしやわらかくしてほしい
- 入れ歯の為細かく切ってください。
- 食材のかたさも気になります。おひたしのお野菜や豚肉がかたく感じます。
- 歯が入れ歯のためかたくておおきいのはむずかしい。

## 主食の量

- 75歳以上になるとごはんの量150gは少々多すぎます。だから納豆またはとろろの料理のごしが良く食べてしまえる。
- おかずの品数や量を多く、ご飯の量を少なくしてもらえるとうれしいです。
- パン1つ、ごはん100gでいいです。
- 個人的には白いご飯をもう少し減らして欲しいです。
- ごはんの150gは多くて食べれませんでした。

- 予算・食材・時間の制約の中毎日ありがとうございます。いつもおいしく頂きたいのですが、米飯の量が多く(150g)、残してしまいます。ある程度選べればと思います。
- 朝のパンは2枚は私には多く必ず残してしまいます。

#### おかずの量

- 食事の量をご飯だけでなく、おかずも量を増やして欲しい。特に汁物の量が少ない。子供用と思いました。
- 量少ないが致し方ない。

#### 温度

- 問い②温度について○をつけられないのは、その時々によって良い時と悪い時があるからです。今日は「温かい」と思うときもあれば「ぬるい・・・」と思う時も。
- いつも温かい食事を出して頂いてありがたく思います。
- 食事が温かく出してもらえるのが嬉しい。2回程、他病院へ入院しましたがパン食も御飯食も冷めていた。
- ⑥について無理なことと言ってすみません(⑥料理の温度についてとても重要と回答)

#### 選択食

- ごちそうより普通のお粥と梅干しやヨーグルト・ゼリーの方が食が進む。選択出来ればよいのですが…
- 週1.2回程度、数種類のメニューを提示していただき、その中から選べる仕組みがあるとよい

#### メニュー表・レシピの希望

- 今日の献立がわかるともっと良いと思いました。
- ネームプレートに献立名の記載があると良い
- 副菜のレシピを知りたい。(塩分控えめでも味がするレシピ)魚料理のレシピ↑

#### その他

- ご飯に髪の毛がはいっていたことがありました。スープにはうぶ毛？ほこり？のようなものが入っていたことがありました。
- せめて「おはし」をつけていただけませんか！
- 2/1返却トレイにメモを置きましたが天ぷら敷紙が凶の折り方になっていました。病院という場所柄、特に気を付けていただきたい。
- 食材の味付けはシンプルが必要と思う。もっとシンプルに
- 昼もパン食があると良いです。朝食はごはんとパンが交互であると良いと思います。交互に日替わりでおいしいのが食べられるので。
- 朝は、パンより白米が食べたかったです。出産でこちらへ入院しました。通常の病院食はこんな物かなと言った感じでしたが、ねぎらい膳にはとてもびっくりしました。食べきれないほど、豪華で美味しくいただきました。個人の産院の食事と比べると見劣りしてしまいますが、普段の食事を見直すきっかけになりました。ただ、授乳中、夜間もおやつがあるといいです。結構お腹が空くので…。また、聖路加国病院クラスまでならずとも、だしたとかもっと美味しければなど。入院費用が安くない分、食事に反映して欲しいです。
- パンの場合、ヨーグルトでなく牛乳にしてほしい。
- 食事時間短い
- 手術した日の昼食など片手で食べられる物にしたらと思います。おにぎりとかサンドイッチ 主食は白米だけでなく大麦とかオートミールと等食物繊維を考えてくだされば…
- 魚の献立多くていいですが、もう少し焦げ目ができる位焼いて下さい。匂いをけしてくれればとてもいいです。旬の食材を使った食事感します。
- 調理師が端正して作った料理を患者に配膳するに当たり、配膳台車のくるまがスムーズに走行していないため、料理の中身が通路で飛び跳ねて。折角料理の盛り付けが崩れてしまい残念に思う。早急に検討願いたい。

食べたいもの

分類	希望の献立	回答数	改善案
ご飯物 9 名	大麦とかオートミール	1	70 代女性の意見。
	おにぎり	2	
	カレーライス	2	Day 1 ポークカレー、Day 1 5 チキンカレー、Day 2 5 ドライカレーの 3 回提供中。頻度としては充分ではないか。選択食メニューに取り入れてもよいかもしれない。
	とんかつ	1	とんかつ（おろしポン酢）提供中。
	丼物	1	天丼、かき揚げ丼、中華丼など提供中。
	酢飯、おすし	1	行事食や幼児食で提供することがあるが、選択食にとりいれてもよいかもしれない。
パン類 1 名	サンドイッチ	1	選択食にとりいれてもよいかもしれない。
麺類 9 名	麺類	6	毎年同意見が出ている。麺類の頻度を検討。
	うどん	1	提供中。
	ラーメン	1	つけ麺と提供中。
	やきそば	1	選択食にとりいれてもよいかもしれない。
主菜 3 名	ぎょうざ	1	提供中。
	魚料理	1	
	うなぎ	1	食材費の問題から土用の丑の日 1 回のみの提供
	鶏肉の竜田揚げ	1	鶏肉のからあげ、油淋鶏など提供中。揚げ物枠を竜田揚げへ変更を検討してもよいかもしれない。
副菜 1 名	カレーコロッケ	1	
	酢の物	1	
汁物 2 名			
デザート 1 名			H29 年度デザート枠を増やしている
果物 1 名			朝食で毎食提供している。
その他 3 名	納豆	1	
	カレー味	1	
	食物繊維の多い料理	1	

# 総括

## 平成 30 年度の傾向 味付けの改善・20 代女性の満足度の改善

(味付けに対する満足度は 66→71%と向上した。20 代女性の満足度が 46%から 80%まで向上した)

味付けの改善を平成 28・29 年度の最重要課題と設定し、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。

それまで、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、平成 29 年度の改善では、炭水化物枠において、塩分をほぼ使わないデザートの使用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んだ。(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った。)。デザートの使用頻度も増えたことで、20 代女性の満足度が 46%から 80%まで向上した可能性がある。

## 今後の最重要課題 1 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 63%から横ばいである。バリエーションに関する重視度が増し、改善分野→重要改善分へ移行した。

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。

麺類の使用頻度の見直し、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。デザートという点においてはバリエーションを増やしてきたが、改善には結びつかなかった。

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。

特別食に対するバリエーションの低さについても指摘があったが、4 月より、やや塩分の低いパンを特別食に導入する予定であり、これまで塩分の都合上狭まっていたバリエーションの低さを改善していく。

## 今後の最重要課題 2 匂いの改善

(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。)

匂いの満足度は 63%であり、前回の 60%より低下した。匂いに関する重視度が増し、改善分野→重要改善分へ移行した。

ピーマンの添えに関する意見を嗜好調査の結果、患者の声、病棟でも伺うことが多い。匂いの改善に関する情報を収集し、対策を考えていく。また、はじかみなどの添え物も配膳車内で熱せられ、匂いが強くなり料理に影響しており、温冷配膳車の特性も考慮した食材選択を検討していく。