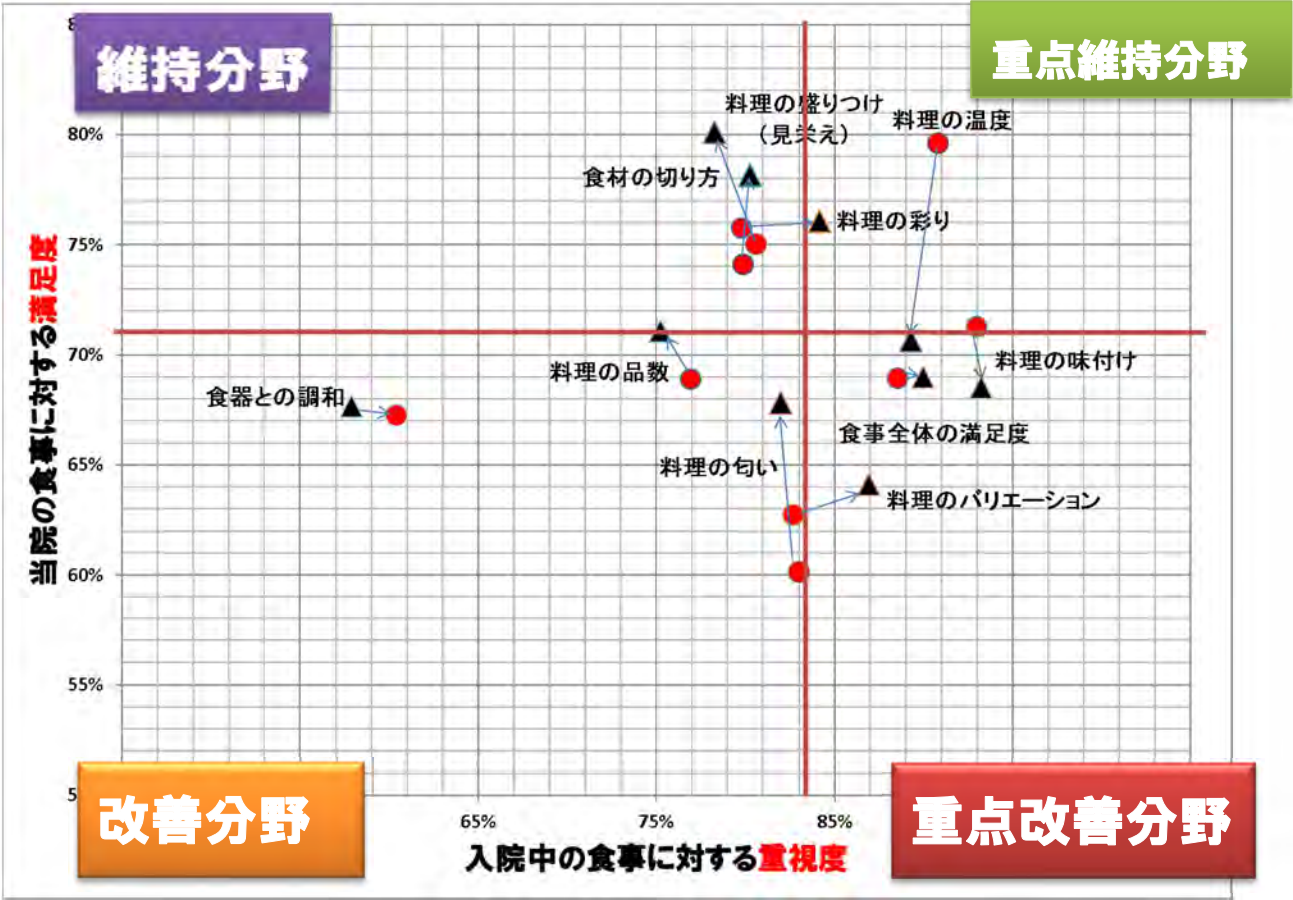


**平成31 年・令和元年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)**

令和 2 年 3 月 16 日作成
栄養管理室

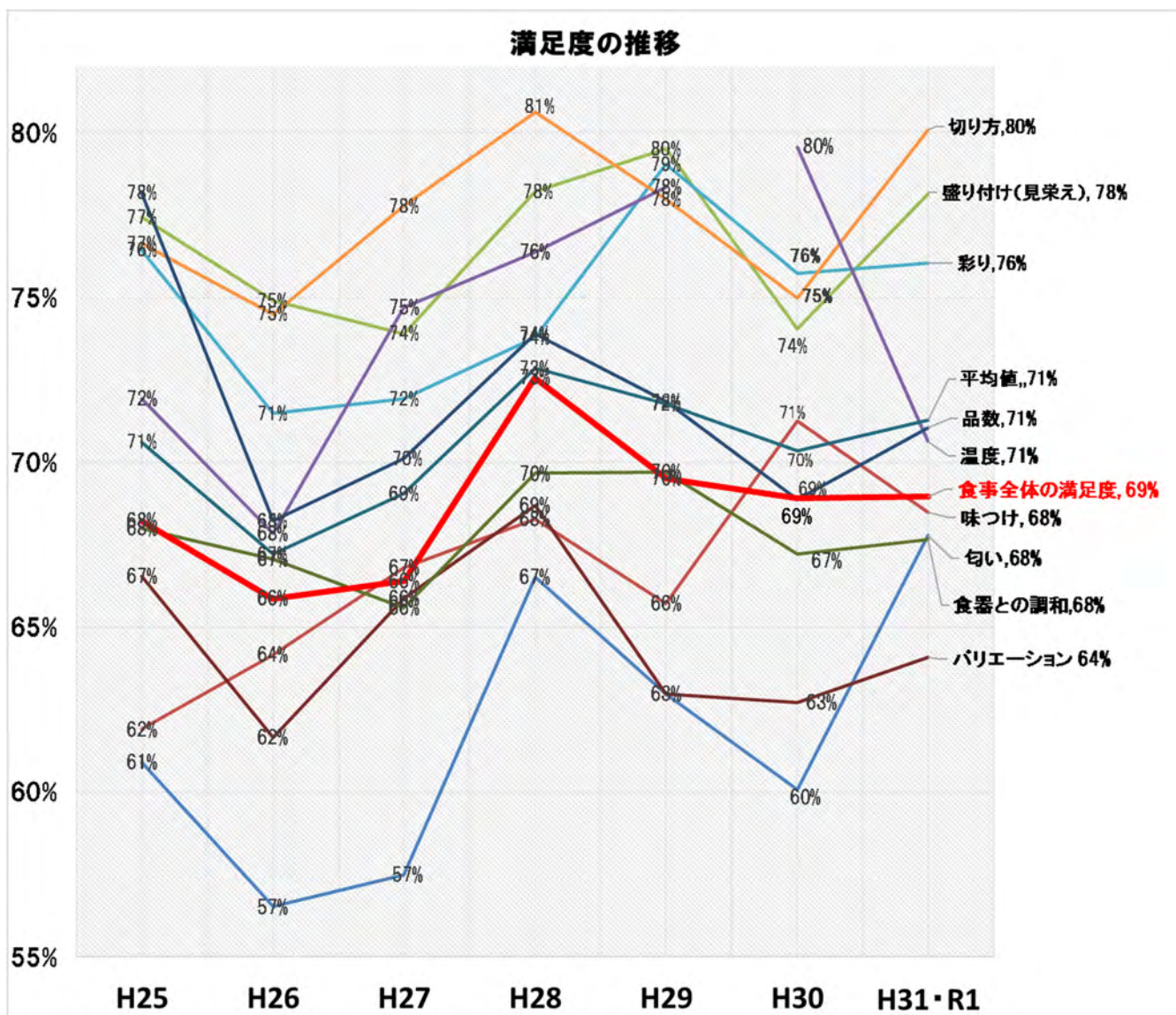
総計	平成30年度		平成31年度 令和元年度	
	X軸	Y軸	X軸	Y軸
	重視度	満足度	重視度	満足度
料理の盛りつけ(見栄え)	80%	74%	80%	78%
料理の彩り	80%	76%	84%	76%
食材の切り方	81%	75%	78%	80%
料理の匂い	83%	60%	82%	68%
料理の味付け	93%	71%	93%	68%
料理の温度	91%	80%	89%	71%
料理の品数	77%	69%	75%	71%
料理のバリエーション	83%	63%	87%	64%
食器との調和	60%	67%	58%	68%
食事全体の満足度	89%	69%	90%	69%
平均値	82%	70%	82%	71%



料理の盛り付け(見栄え)、食材の切り方、料理の匂い、料理の品数、料理のバリエーション、食器との調和の10項目中6項目で満足度が上昇していた。特に、食材の切り方75→80%、匂い60→68%は5%以上改善がみられた。重視度は全体的に大きな変化はないが、彩り、バリエーションの2項目が上昇している。食事全体の満足度69%→69%、満足度の平均値70%→71%と横ばいであった。満足度が低下した項目は、料理の温度、料理の味付けの2項目で、料理の彩りについては横ばいであった。重点維持分野であった、料理の味付けと温度の満足度が低下し、いずれも重点改善分野に移行した。

維持分野	料理の盛りつけ(見栄え)、食材の切り方	重点維持分野	料理の彩り
改善分野	食器との調和、料理の品数、料理の匂い	重点改善分野	料理の温度、料理の味付け、料理のバリエーション、食事全体の満足度

平成 25～31 年度（令和元年）の満足度の項目別推移



10 項目中 6 項目の満足度が上昇したが、特に、**切り方**、**匂い**の項目で 5%以上上昇している。**盛り付け**が 4%向上した。

低下した項目は**温度**と**味つけ**がであった。過去 6 年間**匂い**の満足度が最も低かったが、本年度 68%まで上昇し、**バリエーション**が最も満足度が低い項目となった。上昇したとはいえ、**匂い**の満足度は、重点改善分野であり、対策を検討していく必要がある。

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、その後低下し、横ばいである。

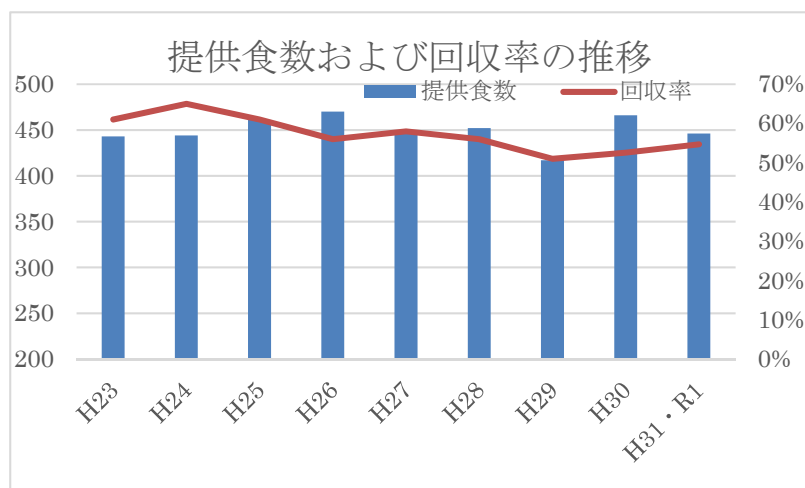
平成 31 年度（令和元年） 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 令和 2 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
 <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 23～31 年度食事提供数および回収率）

年度	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31・R1
提供食数	443	444	461	470	448	452	417	466	446
回収率	61%	65%	61%	56%	58%	56%	51%	53%	55%



4 病棟別・食種別アンケート回収数（名）

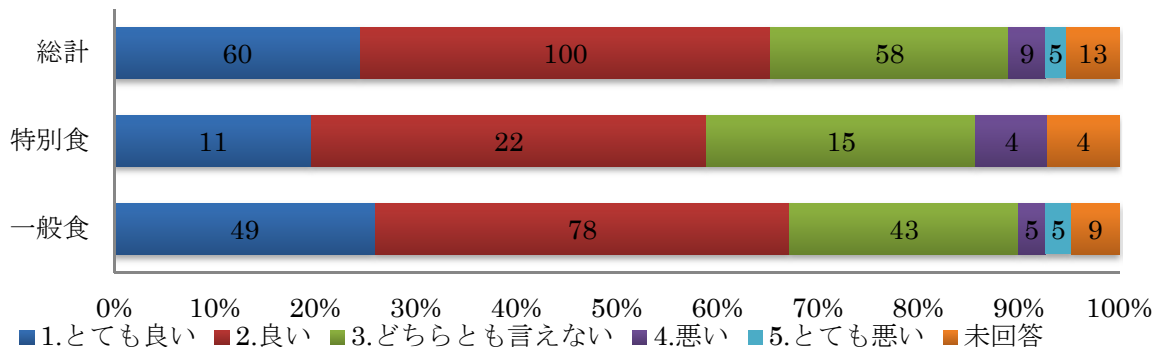
病棟	回収数			食事提供数			回収率		
	一般食	特別食	総計	一般食	特別食	総計	一般食	特別食	総回収率
501	6	14	20	11	20	31	55%	70%	65%
601	13	3	16	26	4	30	50%	75%	53%
630	11	2	13	16	5	21	69%	40%	62%
701	6	1	7	14	2	16	43%	50%	44%
801	4		4	11	2	13	36%	0%	31%
5東	10		10	14	0	14	71%	—	71%
6東	10	1	11	24	1	25	42%	100%	44%
6西	1		1	1	0	1	100%	—	100%
7東	19	3	22	29	8	37	66%	38%	59%
7西	21		20	30	5	35	70%	0%	57%
8東	7	13	20	11	21	32	64%	62%	63%
8西	3		3	9	0	9	33%	—	33%
9東	11	7	18	16	14	30	69%	50%	60%
9西	14	3	17	19	7	26	74%	43%	65%
10東	10	4	14	19	19	38	53%	21%	37%
10西	10		10	26	2	28	38%	0%	36%
11東	16	1	17	25	3	28	64%	33%	61%
11西	9	1	10	13	3	16	69%	33%	63%
MFICU	7		7	8	0	8	88%	—	88%
ICU	1		1	1	1	2	100%	0%	50%
総計	188	56	244	312	97	409	60%	58%	60%
病棟不明		3	3						

満足度

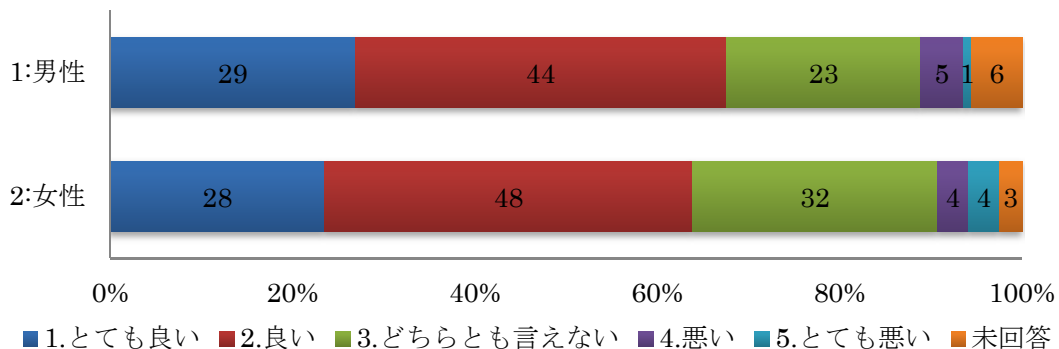
当院の**入院中の食事について**お伺いします。以下の項目について、
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

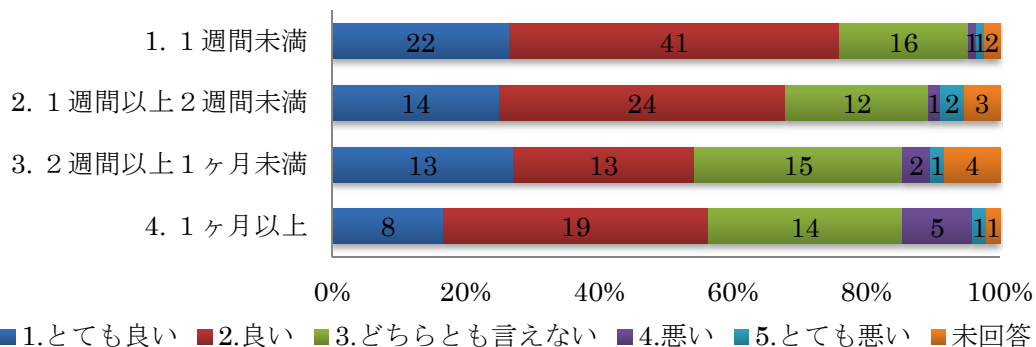
食事全体の満足度(特別食・一般食別集計)



食事全体の満足度(男女別集計)

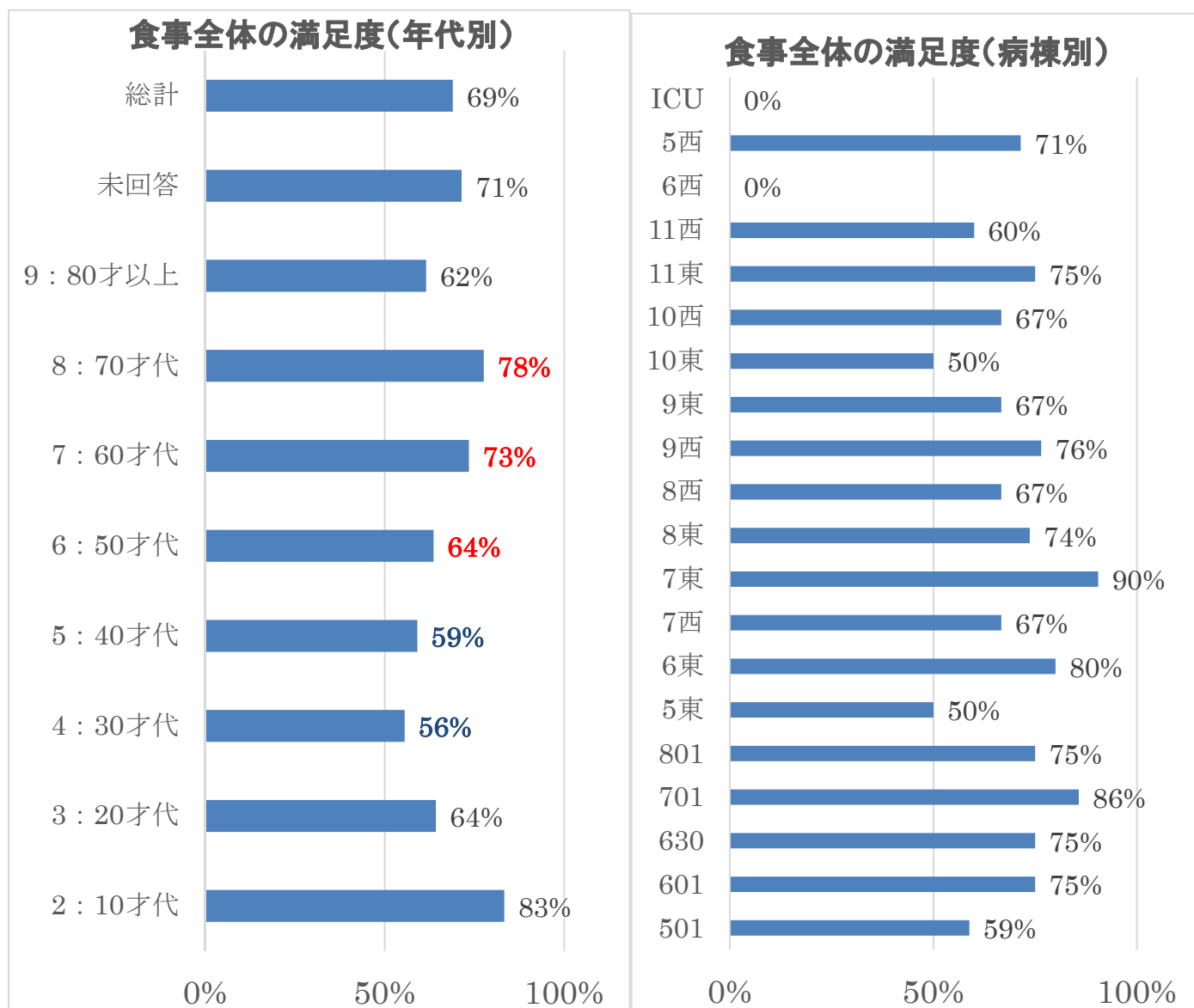


食事全体の満足度(入院期間別)



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、昨年度と比較して**50～70代の満足度が向上したが、20～40代が低下した**。10代の満足度が83%と最も高いが、回答者が6名と少なく、ばらつきもあると考える。次いで、**70代78%、60代73%**と高い結果となった。**30代が56%**と最も低く、次いで、**20代、40代、80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は、**同じく70代が最も高い78%となり、次いで20代、80代、60代が高い結果となった**。低かった年代は**40代が44%**と最も低く、次いで、**30代が、50代、10代が平均値(69%)を下回った**。**全体的に50～70代の満足度が向上し30代、40代の満足度が低下した**。

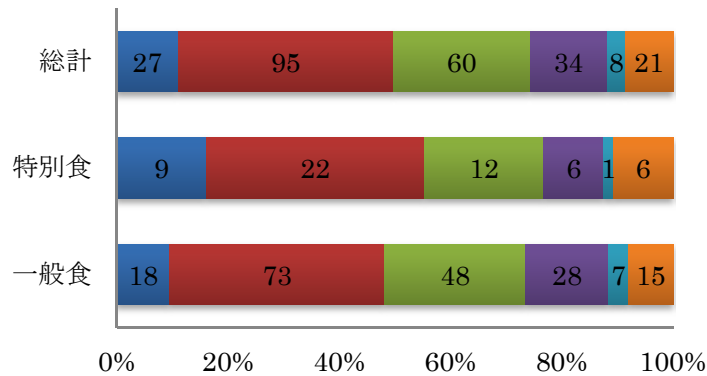
病棟別の満足度では、**601 36%→75%、701 40%→86%**と改善した。**7東90%、701 86%、6東80%の順に高く、5東・10東病棟が50%、11西60%未満と低かった**。他院と比較した満足度では、**8西、801、701、630で100%と高かったが、8西、801の回答者は1～2名と少なく、ばらつきが大きいと考えられた**。次いで、**7東、5西、9東病棟が高かった**。**5東病棟が最も低く、7西、B501、11西、病棟が60%未満と低い結果となった**。

入院期間が短いほど満足度が高い傾向にあるので、7東病棟の回答患者の入院期間が比較的短いことが考えられるが、入院期間が長い6東病棟においても満足度が80%と保たれており、月1回のバイキングの開催や、病棟での栄養士の介入により満足度が上昇している可能性がある。

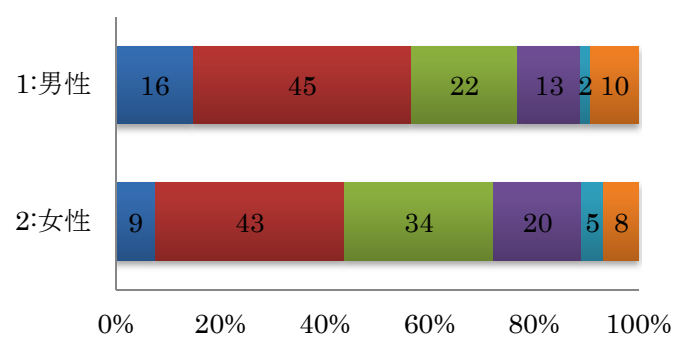
栄養士や調理師が、病棟やベッドサイドに伺い、治療食や病院食について気軽に相談が出来る いいと思われますか？					
強く思う	思う	どちらとも言えない	あまり思わない	思わない	

■ 1.強く思う ■ 2.思う ■ 3.どちらとも言えない ■ 4.あまり思わない ■ 5.思わない ■ 未回答

<特別食・一般食別>

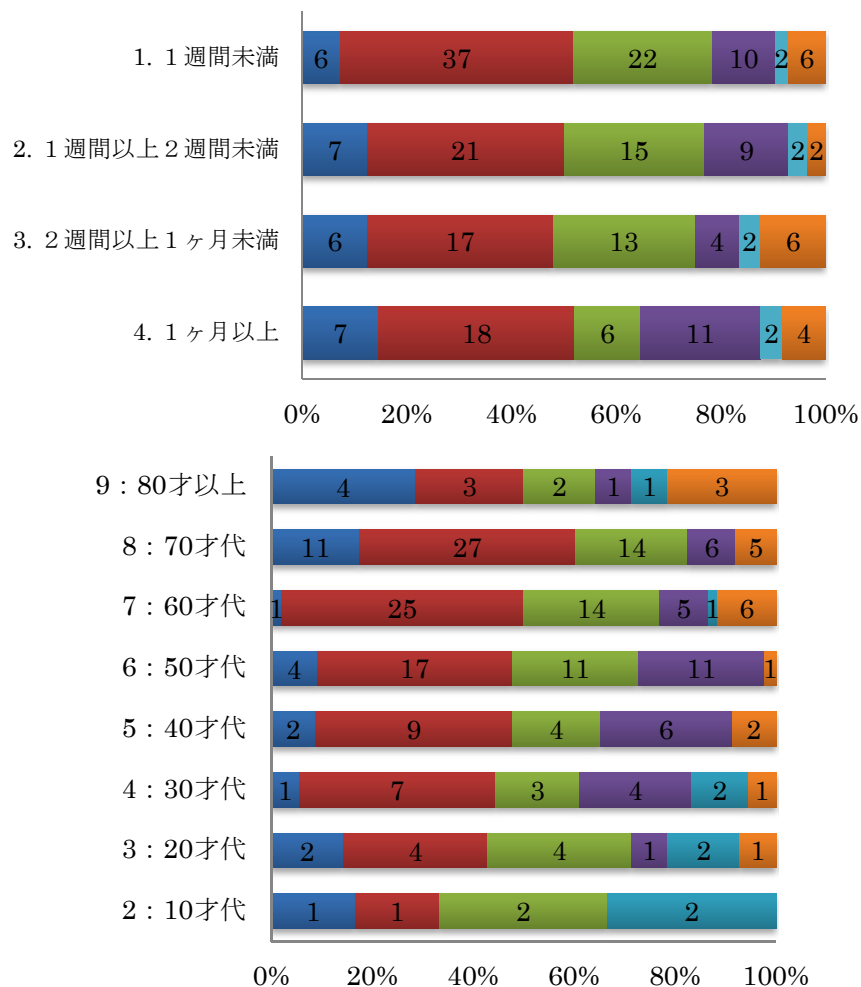


<男女別>



栄養士や調理師と相談したいと考えている人の割合は「強く思う」「思う」の人数の和で考えると総計で**約50%**であり。一般食と比較して、**特別食**で多く、女性より**男性**に多かった。

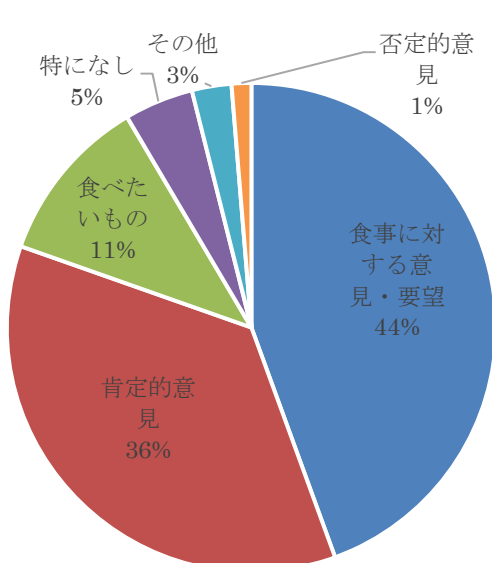
<入院期間別>



入院期間別には大きな差は見られなかった。年代別にみると、**70代**で最も多かった。

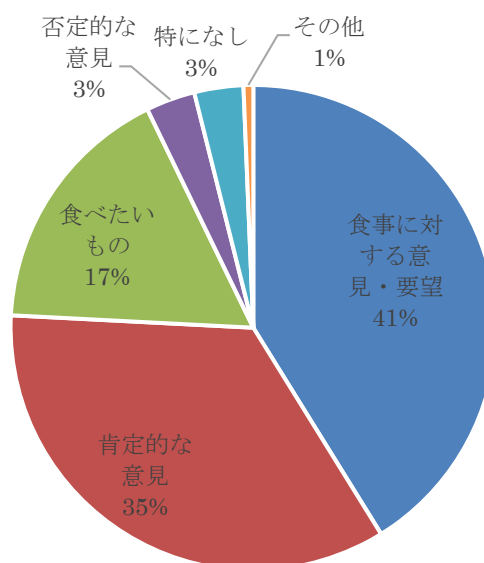
病院の食事についてのご意見、ご希望(献立名など)がありましたらお書きください。

コメント全 132 名 (H30) → 125 名 (H31・R1)



平成 30 年度

→



平成 31 年度

食事に対する意見・要望

意見・要望内容	回答数
魚の匂いが気になる	6
献立・レシピ・成分表示希望	6
ごはんの量が多い	4
味付けが薄い	4
肉料理増やして欲しい	3
魚料理が多い	3
おかずの量が少ない	2
お浸しが硬い	2
ごはんが硬い	2
品数が少ない	2
相談したかった	2
バリエーション	2
品数少ない	2

その他

意見・要望内容		意見・要望内容	
ごはんがダンゴになってる	1	ヨーグルトは無糖がいい	1
ごはんの量が少ない	1	ヨーグルトや缶詰の種類が少ない	1
ごはん・主菜の量のばらつき	1	給食委員会などの設置	1
雑穀米や発芽玄米等もあるとよい	1	朝 8 時～昼 12 時の間隔が短い	1
パンの種類を増やして欲しい	1	夕食と朝食の時間が長すぎ	1
パンの袋が開けにくい	1	お茶を出して欲しい	1
パンが美味しくない	1	煮物の具材が細かく切りすぎ	1
パンをトーストしてほしい	1	乳製品が苦手	1
食事の温度	1	牛乳かヨーグルト選べたら嬉しい	1
味噌汁の温度	1	牛乳をつけてほしい	1
味のバランスが良いときと悪いときがある	1	季節の食材を使用してほしい	1
味付けが濃い	1	柔らかい食材を使用してほしい	1
料理の味付け	1	和食より洋食を増やしてほしい	1
おかずの量が多い	1	胃に良い料理	1
全体的に量が少ない	1	子どもに合った食事が少ない	1
全体的にさびしい	1	魚の小骨を取り除いて欲しい	1
汁物の量が少ない	1	噛みにくい物は細かく	1
汁物がほしい	1	漬け物の量が多い	1
肉と魚選べるとよい	1	食塩量 8g と多い、減塩の必要な人に配慮してほしい	1
肉類を小さく切って欲しい	1	お醤油やソースも減塩にしてほしい	1
ハンバーグやチキンが大きい	1	主食を麺やおかゆに替えられることについて最初に説明してほしい	1
フルーツの種類を増やして欲しい	1	異物混入	1

肯定的意見（抜粋）

- この病院食はとてもおいしいし、色々な物が出てあきなかった。一般食 20 代女性(5 東)
- 産科病棟に出産の為入院しました。ねぎらい膳はコメント付きのメニュー表もついており、野菜もふんだんに使用されていて、ボリュームもあり、とても楽しい食事になりました。産後でなかなか疲れもある中、ゆっくり体も休められませんが味もとてもおいしく、改めて出産の喜びを感じることができました。一般食 30 代女性(5 東)
- 初めての入院食だったのですがとてもおいしく頂けました。ありがとうございます。一般食 20 代女性(5 東)
- 定期的に入院します。以前より食事簿バリエーション、味などの変化があり、私は満足しています。365 日 3 食の食事作りおつかれさまです。そして今後とも宜しく願います。一般食 30 代女性(630)
- 何度か入院していますが、いつも美味しく頂いております。優しい味つけで体に優しいと思います。一般食 30 代女性(7 西)
- ひじきのご飯がおいしかったです。一般食 30 代女性(630)
- 妊婦食をいつもいただいております。いつもありがとうございます。味付けもバランスが良く、美味しくいただいているのですが、白米の量が多い(200g)割におかずが少なめに感じるので、もう少し主菜をボリュームアップしていただくか、ごはんのお供になるものがもう一品あるととても有難いです。あと、魚のフライものが少し生臭い時があるので、下味(塩)をもう少しつけるか、ドリップをぬぐってから調理していただくと良いのかなとも思います。とはいえ、大人数のおかずを作ること自体とても大変なことだと思いますので、求めすぎているのかもしれませんが。一般食 30 代女性(5 西)
- 味はおいしい満足ですがもう少しおかずの品数があるといいなと思います。ごはん 200gに対して、おかずが少ないと、最後、ただの白いごはんだけ食べる感じになってしまい、もっとおかず欲しいと思ってしまいました。私の食べる量が多いだけかもしれませんが…。一般食 30 代女性(5 東)
- 病院食ですが、豪華だと思いました。一般食 30 代男性(630)
- いつもおいしくいただいています。献立や作り方(レシピ)が欲しいです。家に帰ってもこの料理が食べたいです。一般食 40 代女性(8 東)緊急入院でした。医師からは“まずいと思いますが、ごはんはしっかり食べて下さい”と、言われました。でも、そんな事はなく、うす味でとても美味しかったです。ありがとうございました。一般食 30 代女性(6 東)
- 毎日おいしくいただいています。ありがとうございます。特別食 40 代男性(501)
- 健康的な食事のお手本として退院後も参考にしたいと思います。毎日ありがとうございます。一般食 40 代女性(7 東)
- 朝食がパンの時とてもおいしくいただいています。温かくてフワフワでおいしいです 一般食 40 代女性(11 東)
- 23 年前に筑波大病院に入院しました。そのときよりずっと良くなっています。一般食 50 代男性(7 東)
- いつも美味しい、温かいものは温かい食事をありがとうございます。④では、前回の入院時に、薬剤の作用でほとんど食べる事ができなかったのですが、ベッドサイドまで来て頂いて、麺の種類を毎日換えて頂いたり、ジャムを増やしていただいたりと、たいへん助かりました。病状に沿っての御対応がありがたいです。一般食 50 代男性(6 東)
- とてもおいしく頂きました。病院食と思えない内容でした。ペースト食も味がしっかりとておいしかったです。一般食 50 代男性(9 東)

- いろいろな病気で入院されるのでこれが良いという答えはひとつではありませんが、自分が今までとても味付けの濃い食事ばかりしていたのだと思い反省しています。健康な身体に戻りたいです 一般食 50 代女性(11 東)
- 個人個人の制限があるなか、みんなが満足する工夫をするのは大変だと思います。頑張ってください 特別食 50 代女性(8 東)
- 節分の日やバレンタインデーのメッセージカードなどはほっこりさせてもらいました。食事がおいしく食べられる今はとても楽しみにしている時間なので・・・とても癒されます 特別食 50 代女性(8 東)
- 食事最高です！！これから宜しくね！！ 一般食 60 代男性(9 西)
- 病気治療のため入院しているので、食事については病院にお任せしている。当病院の食事は大変良くできていると感じる。満足している。 一般食 60 代男性(7 東)
- 毎日、とても、美味しくいただいています。ありがとうございます。 一般食 60 代男性(6 東)
- 以前入院した時に出了中華やきそばおいしかったです。 一般食 60 代女性(7 西)
- いつもおいしい食事ごちそうさまです。 一般食 60 代女性(630)
- 心のこもった大変美味しいお食事をありがとうございます。感謝致しております。 一般食 60 代女性(7 西)
- 毎食、おいしくいただきました。野菜が豊富で嬉しかったです。病院は食事がとても楽しみです。 一般食 60 代女性(7 東)
- 料理があたたくておいしかったです 一般食 60 代女性(10 東)
- 量的・品数も沢山ありとても満足しています。いつも有難うございます。 一般食 60 代未回答(801)
- 塩分控えめながら別途味つけしている工夫がうかがえる。病院食ですが、おいしく適量でいただいています。入院してから便通が良くなりました。(良く噛んでいることもあります。) 一般食 70 代男性(7 西)
- 美味しく頂きました。ありがとうございました。 一般食 70 代男性(9 西)
- 全て大満足です。大変毎食おいしくいただきました。2/20 退院します。ありがとうございました。 一般食 70 代男性(9 西)
- 病院の食事はいろいろな面に配慮した健康食だと考えますので今回の入院にあたっての食事に満足しています。メニューもいろいろ工夫されていると思います。特にありません。 一般食 70 代男性(11 西)

否定的意見

- 味付けが薄い。季節の野菜を使用した料理。柔らかい食材の利用 一般食 70 代男性(11 西)
- 2/15 のペースト食の際、小指のツメ先が入っておりとても嫌な気分になりました。(食事の最後、口の中に違和感があり、はき出したところツメが混入していた。) 一般食 30 代女性(5 東)
- 味付けが薄い、今時科学がこんな世に進んでいるのに(塩辛い)(甘い)(酸っぱい)塩辛さを出すのに塩の量、甘みを出すのに砂糖の量等にたよっている時代ではあるまい！科学の力で味を出す世ではないだろうか？！ 特別食 70 代男性(501)
- 薄味すぎて飽きる 特別食 70 代女性(9 東)
- 食事全体意見を述べるレベルではない。北朝鮮人ぐらいしか満足できないレベル。日本では犬猫 特別食 70 代未回答(8 東)

品数

- 産科はもっとおかずや品数を増やした方がいい。デザートとかあるといいです。 一般食 20 代女性(5 東)
- キューリの Q ちゃんが副菜だとおかずが少なく感じます。好きですけど 1 品とすると、3 品あるとうれしい日です。デザートのある日はうれしいです。 一般食 50 代女性(630)

バリエーション

- 魚ばかりでなく、肉類やなめらかな物があると食欲があまりない時でも食べられそうです。一般食 40 代女性(630)
- パンの種類を増やして欲しい 一般食 50 代女性(7 西)
- ヨーグルトや缶詰の種類を時々変化があると良いかなあ？と思います。入院期間が長いので、そのように感じました。特別食 60 代女性(501)

主食の硬さ

- 米が少しかたいような気がします 特別食 60 代女性(10 東)

おかずの硬さ

- 歯が悪いため、食材がもう少し小さい方が食べやすい(肉類) 一般食 60 代女性(501)
- ・小鉢に菜葉の茹でた物が良く出るが固く絞りが過ぎて固くて噛めない量が多すぎる。・入院時にゴハンの量等相談できるか、老人向けの「おかず」も少量にならないのか？ 一般食 70 代男性(601)
- お浸し(ゆき菜、こまつ菜)もう少しやわかにといます。 一般食 70 代女性(7 西)
- 個々の体調に合わせて調整してくれると良。高齢者等、歯の悪い人もいるので噛みにくい物は細かく 一般食 70 代男性(801)

主食の量

- ごはんの量をもう少し少なめのバージョンがあるとロスの量が減るのではないのでしょうか。主食を麺やおかゆに替えられることについて最初に説明してもらいたい。 一般食 50 代女性(11 西)
- ごはんの量が少したりないと思う。汁物がほしいです。特別食 60 代男性(10 東)
- 米飯(軟飯)200g の量が一定でない。150g ランクと同程度の時が時々ある。カロリーだけしか考えていないように思う。マグロの切り身が大変少なかったことがあった。 一般食 70 代男性(501)

おかずの量

- ハンバーグやチキンの大きさに驚きました。もう少し小さい方が見栄えがいいし食べやすいと思います。朝食の食パン、レンジであたためてくれるのですが、とても苦手です。あたためないのが希望とか出来ないのでしょうか？私は朝食をとらない方向で決めました 一般食 50 代女性(11 東)
- 汁物の汁が少ない。 一般食 50 代女性(9 西)

におい

- 魚料理の臭いがきになります 一般食 50 代女性(10 西)
- 魚料理の時の匂い取りに何か上手にして欲しかった時がありました。さんまかなー？いつもありがとうございます。 一般食 70 代男性(9 西)
- できるだけ残さず食すよう試みましたが、どうしようもない食材 人参・・・がまんして食しました。魚は匂いが辛く(煮魚は食べることが苦痛でした) 一般食 70 代女性(7 西)

温度

- 温度が低いので仕方ないかもしれませんが、もう少し温かい食事がしたい。特別食 40 代男性(501)

選択食

- 魚が苦手で、せっかくおいしく作っていただいた料理をのこすことになり申し訳なく思いました。大変でしょうが選べれば・・・ムリですよネ 一般食 50 代女性(501)

メニュー表・レシピの希望

- 献立名(味噌汁、お浸し、〇〇の煮物)、カロリー、栄養素など、小さい紙に書いて添えてあるといいなと思います。毎回食事にお茶をプラスしてほしい。 一般食 50 代女性(9 西)
- 肉類が少ない。献立があるといいかも。何の料理が分からないことがある。家で作る参考になる 特別食 60 代女性(8 東)

- 名前の下に献立表を記入してあれば、今後家での参考になると思います。特別食 60 代女性(7 東)

その他

- エコ食をいただいていますが一週間に1度位、普通食にしてもよいのでは？病気の度合いにもよるでしょうが。特別食 70 代女性(病棟不明)
- 1ヶ月～3ヶ月に一回位、直に意見を聞きに来た方がよいのでは？ 一般食 70 代男性(701)
- 子どもに合った食事が少ない 一般食 10 代女性(6 西)
- パンの袋が開けにくい。パンが美味しくない。牛乳かヨーグルト選べたら嬉しい。朝食のおかずに無理がある。一般食 40 代女性(9 西)
- 主食がパンの時は飲物をお願いします。できれば牛乳があると食べやすいです。よろしく願いいたします。今朝は牛乳が付いていたので食べやすかったです。ごちそうさまでした。一般食 50 代女性(8 西)
- 魚料理の時はなるべく小骨を取り除いてもらえると嬉しい。乳製品を使った料理があまり好きではないので、朝食のクリームスープ系の頻度を減らしてもらえると嬉しい。一般食 50 代男性(6 東)
- 肉料理も期待します 一般食 60 代男性(10 東)
- 全体的にさびしい感じがする 一般食 70 代男性(601)
- 和風食が多い様ですが洋風食を少し多くして欲しいです 特別食 70 代女性(8 東)
- 胃が悪いので胃に良い料理、糖尿病なので良い料理 特別食 70 代男性(601)
- 年をとると肉料たべたくなる。少し多めに 一般食 80 以上男性(8 東)
- 全体的に量が少ない 一般食未回答男性(7 西)

食べたいもの

分類	希望の献立	回答数	改善案
ご飯物 4 名	エビのかき揚げ丼	1	かき揚げ丼など既に献立に取り入れている。
	カレーライス	1	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。
	まぜご飯	1	ひじきご飯、わかめご飯など既に献立に取り入れている。
	親子丼	1	要検討
パン類 2 名	サンドイッチ	1	要検討
	ハンバーガー	1	要検討
麺類 12 名	麺類	12	毎年多数意見が出ている。 麺類の頻度を検討。
	うどん (煮込みうどん、豆乳うどん、冷やしうどん)	4	既に献立に取り入れている。
	そば	3	既に献立に取り入れている。
	スパゲティ	2	既に献立に取り入れている。
	あんかけ焼きそば	1	既に献立に取り入れている。
	ラーメン	1	既に献立に取り入れている。
主菜 7 名	酢豚	2	既に献立に取り入れている。
	唐揚げ	1	既に献立に取り入れている。
	餃子	1	既に献立に取り入れている。
	パンガシウスを使用した料理(骨取り魚)	1	要検討
	焼き魚	1	既に献立に取り入れている。
	カニクリームコロッケ	1	要検討
副菜 4 名	納豆	3	既に献立に取り入れている。
	ポテトサラダ	1	既に献立に取り入れている。
汁物 1 名	けんちん汁、豚汁など	1	既に献立に取り入れている。
デザート 1 名	デザート	1	既に献立に取り入れている。
果物 1 名	果物	1	既に献立に取り入れている。
その他 2 名	季節感のある食材を使った献立や行事食	1	既に献立に取り入れている。
	旬の野菜のメニュー(たけのこごはん、菜の花辛子和えなど 4 月)	1	既に献立に取り入れている。

総括

平成 31 年度(令和元年度)の傾向

10 項目中 6 項目で満足度が上昇

特に食材の切り方、匂い、盛り付けの満足度上昇

味つけ・温度の満足度低下

料理の盛り付け(見栄え)、食材の切り方、料理の匂い、料理の品数、料理のバリエーション、食器との調和の 10 項目中 6 項目で満足度が上昇していた。特に、食材の切り方 75→80%、匂い 60→68%は 5%以上、盛り付けは 4% 改善がみられた。重視度は全体的に大きな変化はないが、彩り、バリエーションの 2 項目が上昇した。

温度の満足度は 80→71%、味つけの満足度は 71→68%と低下した。

50～70 代の満足度が上昇、30 代、40 代の満足度低下

50 代(53→65%)、60 代(63%→68%)、70 代(65%→78%)と上昇。

30 代(70%→56%)、40 代(75%→59%)と低下。

今後の最重要課題1 温度・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。)

【温度について】

今年度からの厨房業務が直営化になったが、募集人数が定員を満たさず、欠員が発生していた。そのため、作業人員の配置換えにより、既存の調理担当者が盛り付け業務に配置されたことで、慣れない作業と人員の不足により、配膳時間が遅延し、十分に配膳車が温められずに提供している時もあったと思われ、温度の満足度が低下した可能性が考えられる。

さらに、配膳業務を委託している委託業者の人員不足や不十分な教育により、配膳車を温める時間が短いことや、配膳業務が遅れたことも原因の一つと考えられ、業務の改善を要求していく。

また、厨房機器の老朽化により温蔵庫(ホットワゴン)の故障が多発していたことも温度の満足の低下に関連していたと思われる。この点に関しては仮設厨房への移転により改善が見込まれるが、移転前までの期間にも安全な温度管理が行えるように修理を要求していく。

再加熱カートの導入により、さらに温度の満足度に大きく影響することが予想され、配膳の工程について十分検討していく必要がある。

【味つけについて】

献立面では、味つけが薄いという意見が 4 名あり、毎年一定数寄せられるコメントである。減塩でもおいしく食べられる味付けの工夫を考えたり、品数を調整することで、塩分濃度が調整したり、献立の味つけを改善していく。

調理面では、新規従事者が担当することが増え、味付けのバラツキが生じている可能性がある。今後新調理システムを導入する予定であり、全調理工程のマニュアル化を行い、味付けのばらつきを抑えていく。

【匂いについて】

匂いの満足度は昨年度と比較して上昇している。温度の低下が関連している可能性がある。満足度は改善したものの、個別の意見をみると、魚の匂いが気になるという意見が、食事に対する意見の中で最も多く、魚の匂いの対策を考えていく必要があると考える。

今後の最重要課題2 バリエーションの改善

(前回と比較し、満足度は改善したが、重視度が上昇したため、重点改善分野となった。)

バリエーションに対する満足度は 64%であり、前回の 63%からやや改善した。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。

インゲンが多いとの意見も毎年みられたが、前回の嗜好調査の結果を受け、献立を修正したため、今年は1件も意見がなかった。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、丼物などメニューの希望は毎年多く意見が寄せられているため、頻度を見直していく。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。ヨーグルトやフルーツ缶の種類を増やしてほしいという意見や、パンの種類を増やしてほしいとの意見もあり、検討していく。

課題 1・2 の対策

今後、栄養士・調理師の定期的な会議を行い、献立・調理工程の改善を行っていく予定である。