

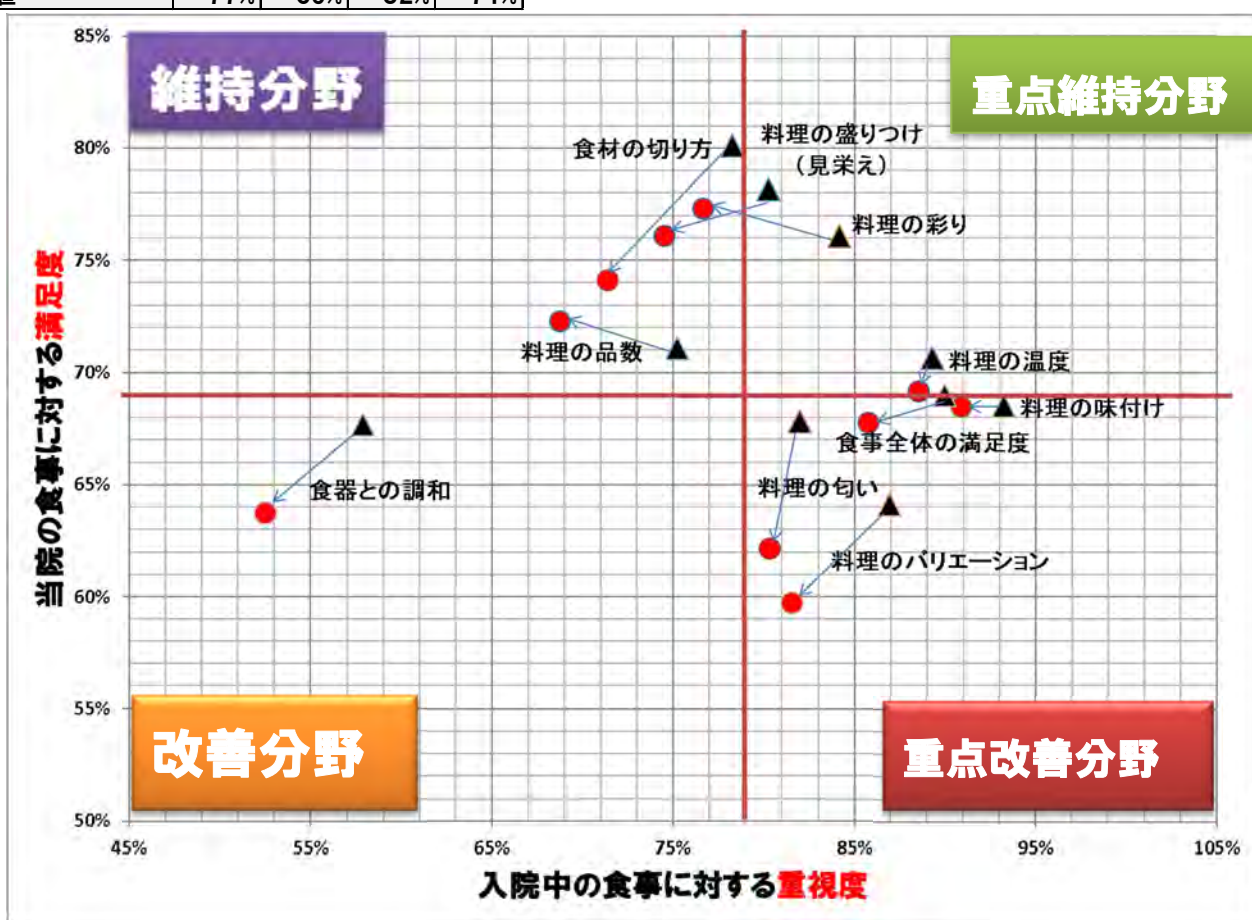
**令和2年度  
患者給食嗜好調査結果報告書  
(概要版)**

令和3年3月22日作成  
栄養管理室

# 令和2年度 嗜好調査ポートフォリオマップ

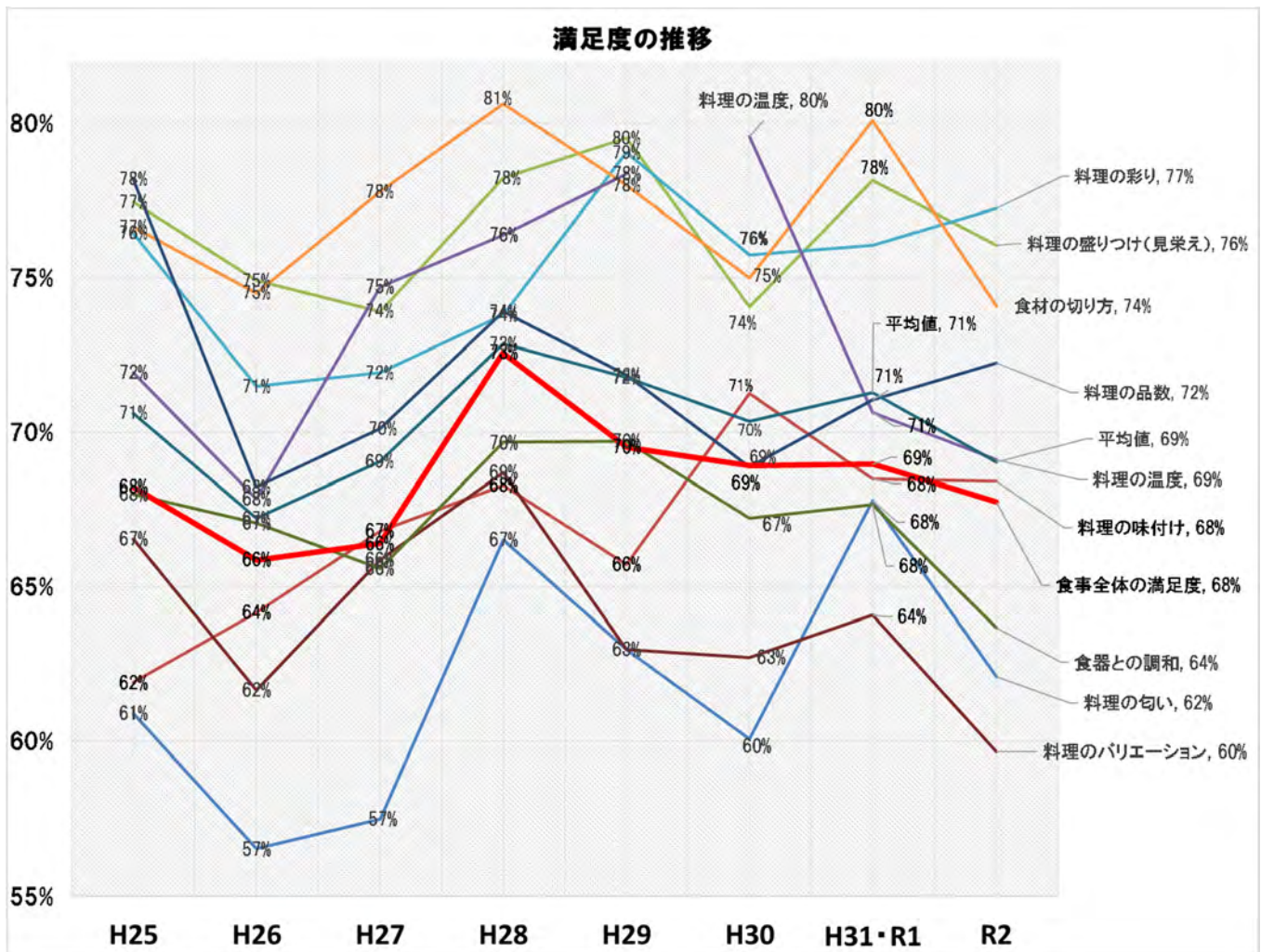
総計

| 総計           | 令和2年度     |           | 平成31年度<br>令和元年度 |           |
|--------------|-----------|-----------|-----------------|-----------|
|              | X軸<br>重視度 | Y軸<br>満足度 | X軸<br>重視度       | Y軸<br>満足度 |
| 料理の盛りつけ(見栄え) | 75%       | 76%       | 80%             | 78%       |
| 料理の彩り        | 77%       | 77%       | 84%             | 76%       |
| 食材の切り方       | 71%       | 74%       | 78%             | 80%       |
| 料理の匂い        | 80%       | 62%       | 82%             | 68%       |
| 料理の味付け       | 91%       | 68%       | 93%             | 68%       |
| 料理の温度        | 89%       | 69%       | 89%             | 71%       |
| 料理の品数        | 69%       | 72%       | 75%             | 71%       |
| 料理のバリエーション   | 82%       | 60%       | 87%             | 64%       |
| 食器との調和       | 53%       | 64%       | 58%             | 68%       |
| 食事全体の満足度     | 86%       | 68%       | 90%             | 69%       |
| 平均値          | 77%       | 69%       | 82%             | 71%       |



料理の彩り、料理の品数の満足度が上昇し、重点改善分野であった、温度の満足度は重点維持分野に移行した。重視度は全体的に低下傾向であり、彩り、盛り付け(見栄え)に関する重視度が低下して重点維持分野から維持分野へ移行した。食事全体の満足度 69%→68%、満足度の平均値 71%→69%と横ばいであった。

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



切り方、彩り、盛り付けが例年 70%以上を維持しており、これに加えて品数の満足度が上昇傾向である。匂いの満足度が例年低い傾向にあったが、2年連続でバリエーションが最も満足度が低い項目となっており、重点改善項目となっている。

温度、味付け、食器との調和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。

# 令和2年度 嗜好調査結果報告書

1 実施日時 令和3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）を嚥食の患者様（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 ※ディスプレイ器使用者は対象外

<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

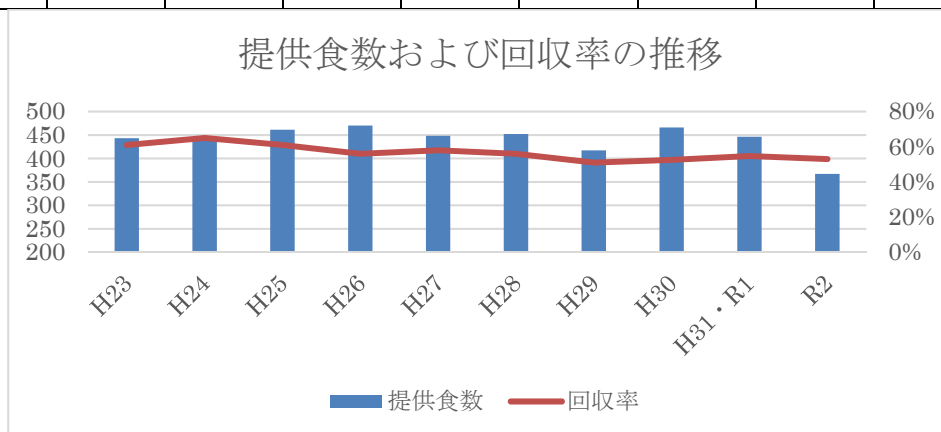
3 調査方法 当日夕食配膳時に対象患者様のお膳にアンケートを配布。

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度～令和2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 | R2  |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|-----|
| 提供食数 | 443 | 444 | 461 | 470 | 448 | 452 | 417 | 466 | 446    | 367 |
| 回収率  | 61% | 65% | 61% | 56% | 58% | 56% | 51% | 53% | 55%    | 53% |



4 病棟別・食種別アンケート回収数（名）

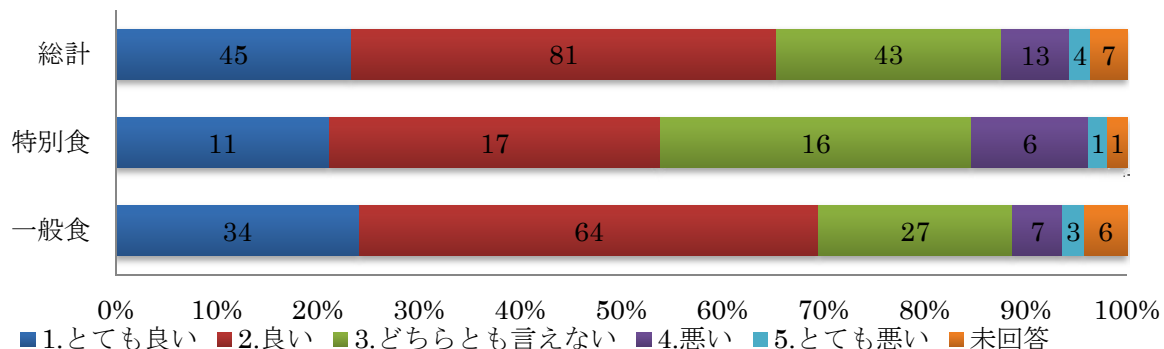
| 病棟      | 回収数 |     |     | 食事提供数 |     |     | 回収率  |      |      |
|---------|-----|-----|-----|-------|-----|-----|------|------|------|
|         | 一般食 | 特別食 | 総計  | 一般食   | 特別食 | 総計  | 一般食  | 特別食  | 総回収率 |
| 501     | 7   | 10  | 17  | 7     | 16  | 23  | 100% | 63%  | 74%  |
| 601     | 13  | 3   | 16  | 29    | 4   | 33  | 45%  | 75%  | 48%  |
| 630     | 11  | 4   | 15  | 14    | 7   | 21  | 79%  | 57%  | 71%  |
| 701     | 8   | 2   | 10  | 13    | 2   | 15  | 62%  | 100% | 67%  |
| 801     | 3   | 1   | 4   | 7     | 7   | 14  | 43%  | 14%  | 29%  |
| 5東      | 5   | 0   | 5   | 7     | 0   | 7   | 71%  | —    | 71%  |
| 6東      | 10  | 3   | 13  | 17    | 4   | 21  | 59%  | 75%  | 62%  |
| 10東     | 10  | 4   | 14  | 19    | 13  | 32  | 53%  | 31%  | 44%  |
| 10西     | 7   | 0   | 7   | 18    | 0   | 18  | 39%  | —    | 39%  |
| 11東     | 13  | 0   | 13  | 19    | 3   | 22  | 68%  | 0%   | 59%  |
| 11西     | 4   | 2   | 6   | 14    | 5   | 19  | 29%  | 40%  | 32%  |
| 6西      | 1   | 0   | 1   | 3     | 0   | 3   | 33%  | —    | 33%  |
| MFICU   | 4   | 1   | 5   | 4     | 1   | 5   | 100% | 100% | 100% |
| ICU     | 0   | 1   | 1   | 1     | 1   | 2   | 0%   | 100% | 50%  |
| HCU     | 0   | 0   | 0   | 1     | 1   | 2   | 0%   | 0%   | 0%   |
| 7東      | 16  | 2   | 18  | 23    | 6   | 29  | 70%  | 33%  | 62%  |
| 7西※配布なし | 0   | 0   | 0   | 1     | 1   | 2   | 0%   | 0%   | 0%   |
| 8東      | 9   | 8   | 17  | 19    | 14  | 33  | 47%  | 57%  | 52%  |
| 8西      | 6   | 3   | 9   | 9     | 6   | 15  | 67%  | 50%  | 60%  |
| 9東      | 7   | 2   | 9   | 18    | 6   | 24  | 39%  | 33%  | 38%  |
| 9西      | 7   | 6   | 13  | 21    | 7   | 28  | 33%  | 86%  | 46%  |
| 総計      | 141 | 52  | 193 | 266   | 106 | 372 | 53%  | 49%  | 52%  |

## 満足度

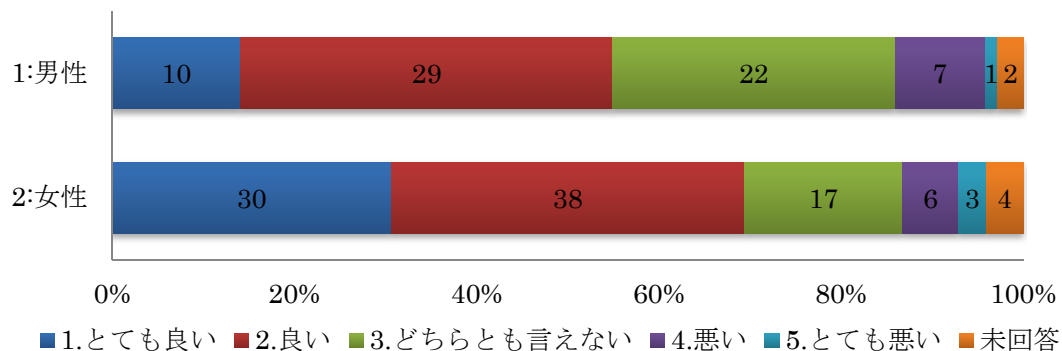
当院の**入院中の食事について**お伺いします。以下の項目について、  
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

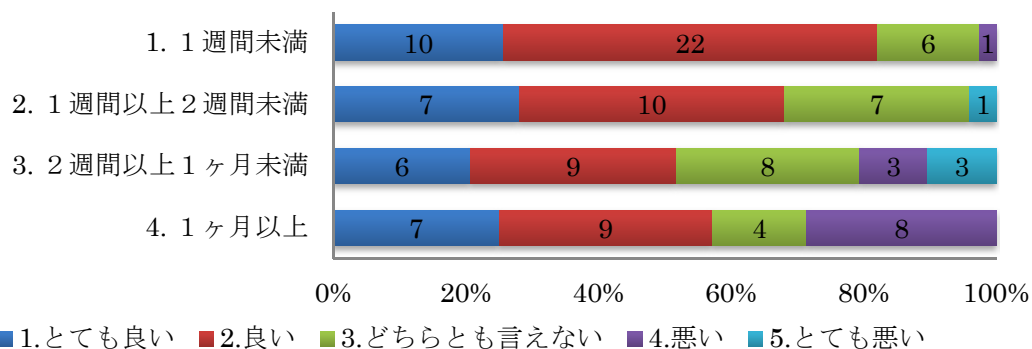
### 食事全体の満足度(特別食・一般食別集計)



### 食事全体の満足度(男女別集計)



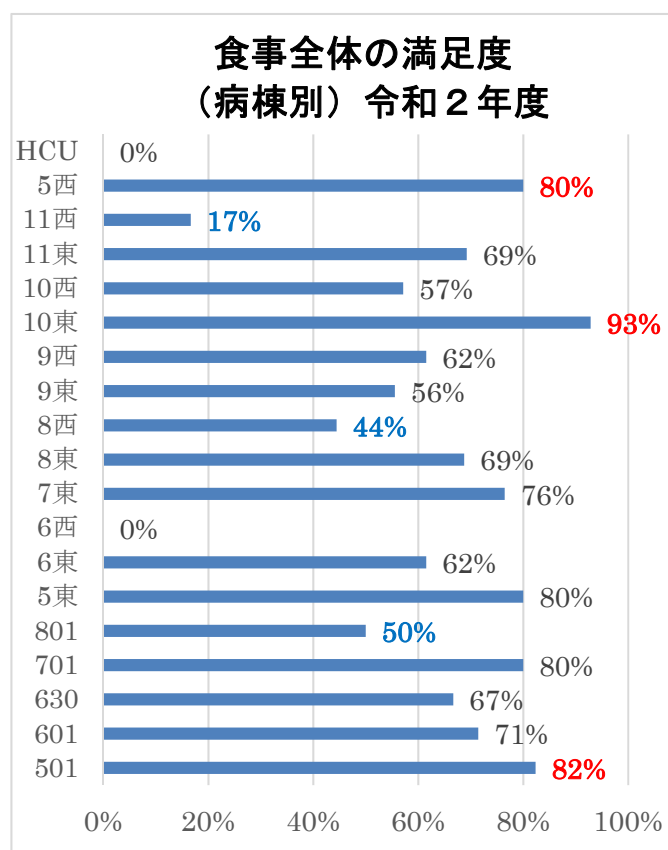
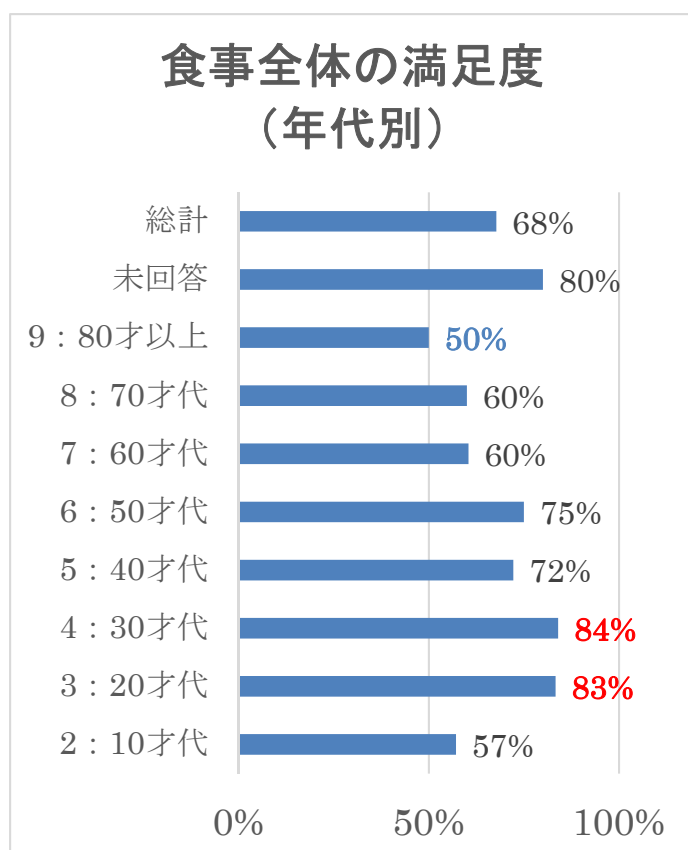
### 食事全体の満足度(入院期間別)



一般食提供者の方が満足度がやや高い傾向が見られた。男女別の集計では女性の方が、満足度が高い傾向がみられた。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 **20～30代の満足度が向上したが、80代以上の満足度が低下した**。80代以上の満足度が50%と最も高いが、回答者が11名と少なく、ばらつきもあると考える。次いで、**10代57%、70代60%、60代60%**と低い結果となった。**30代が84%**と最も高く、次いで、**20代83%、50代75%、40代72%**となった。60～80代の満足度がいずれも総計の68%を下回っており、この年代の満足度の改善が必要であろう。他院と比較した満足度では、**同じく30代が最も高い88%となり、次いで20代75%が高い結果となった**。満足度が低かった年代は**10代が50%と最も低く、次いで、60代59%と低く、その他の年代は総計(67%)に近い満足度であった**。10代の回答数は7名と少なく、ばらつきが大きいと考えられる。60代の回答数が最も多いので、60代の満足度の改善が必要である。

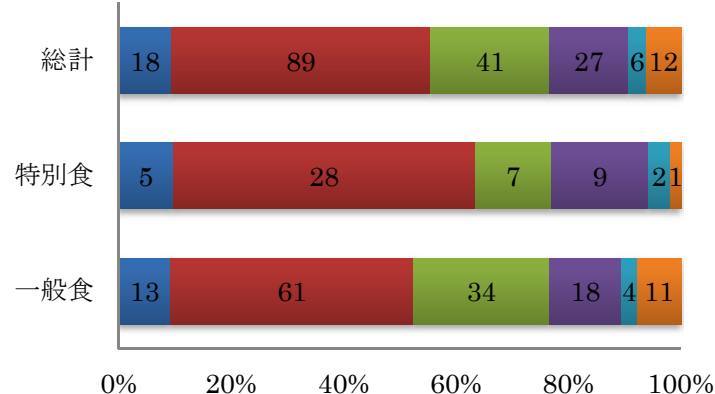
病棟別の満足度では、**5東 50%→80%、10東 50%→93%**と、**501 59→82%**改善した。10東、501、701、5東、5西で満足度が80%以上と高く、**11西17%、8西病棟が44%、801病棟が50%**と低かった。他院と比較した満足度では、**5東100%、50191%、7東85%**と高く、**9東、9西、6東、801が50%以下で低かった**。

年代別では30代、20代が高評価なので、5東、5西病棟の満足度が高いのはこのためと思われる。

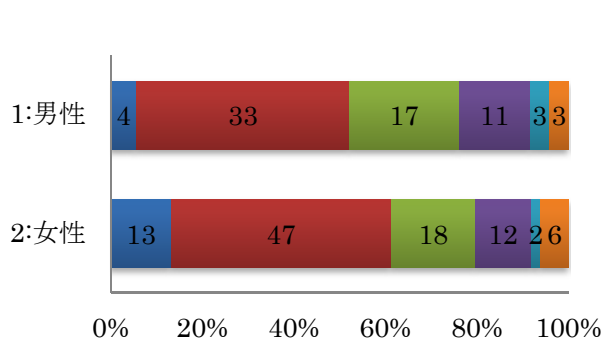
| 栄養士や調理師が、病棟やベッドサイドに伺い、治療食や病院食について気軽に相談が出来る<br>と思いますか？ |    |           |         |      |  |
|-------------------------------------------------------|----|-----------|---------|------|--|
| 強く思う                                                  | 思う | どちらとも言えない | あまり思わない | 思わない |  |

■ 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>

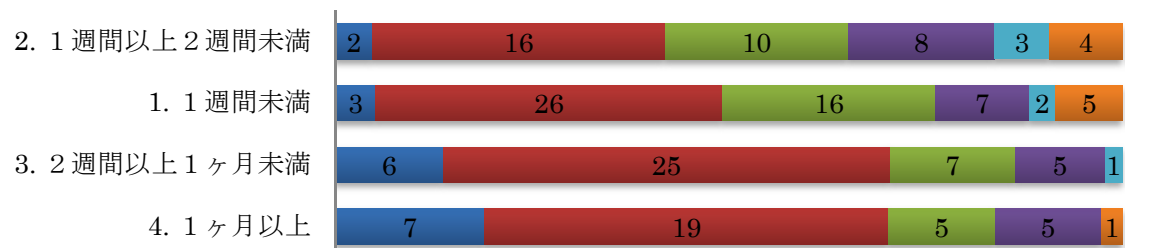


<男女別>

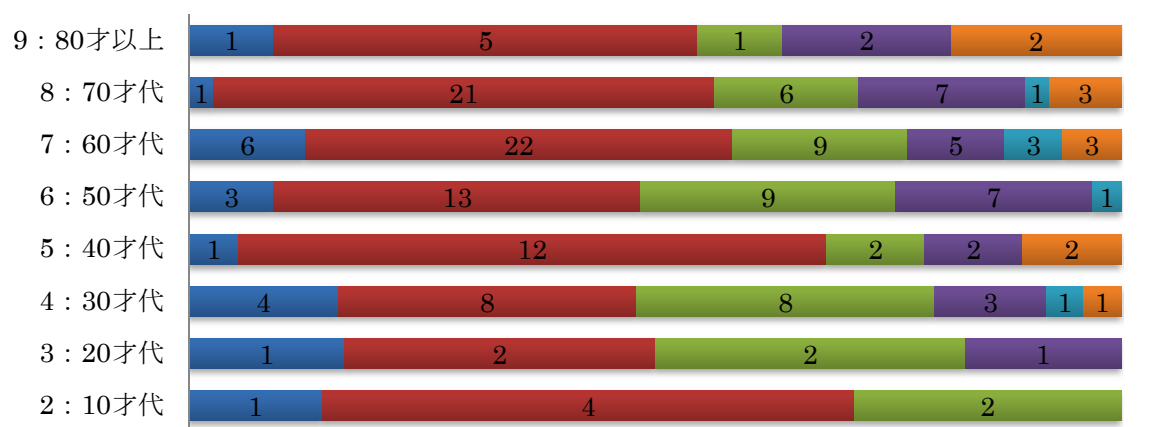


栄養士や調理師と相談したいと考えている人の割合は「強く思う」「思う」の人数の和で考えると総計で約60%であり。一般食と比較して、特別食で多く、男性より女性に多かった。

<入院期間別>



■ 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

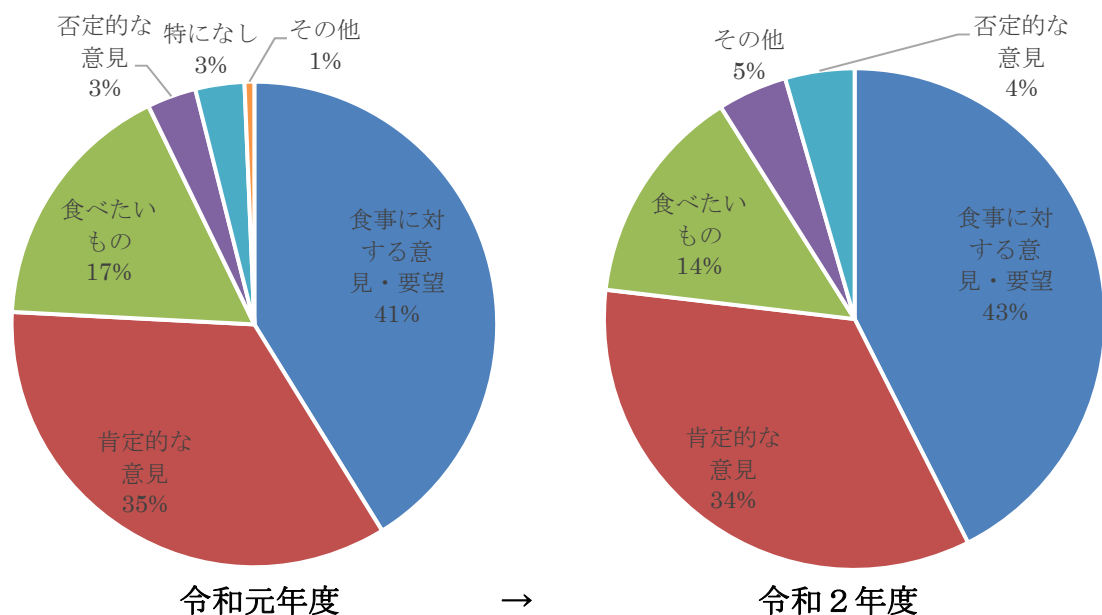


■ 3.どちらとも言えない ■ 4.あまり思わない ■ 2.思う ■ 1.強く思う ■ 5.思わない ■ 未回答

入院期間別にみると、入院が長くなるほど面談が必要と思う傾向がある。1ヶ月以上では70%がそう思っている。年代別にみると、10代、40代で多かった。

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 125 名 (H31・R1) → 111 名 (R2)



## 食事に対する意見・要望

| 意見・要望内容          | 回答数 | 意見・要望内容             | 回答数 |
|------------------|-----|---------------------|-----|
| 献立・レシピ・成分表示希望    | 4   | 汁物増やして欲しい           | 2   |
| ごはんの量が多い         | 4   | 選択メニュー希望            | 2   |
| デザート増やして欲しい      | 4   | 肉の頻度増やして欲しい         | 2   |
| 味付け濃い            | 3   | ふりかけ出して欲しい          | 2   |
| ジャムの種類増やして欲しい    | 3   | 毎日パンでなく、たまにパンにしてほしい | 2   |
| 麺類の頻度増やして欲しい     | 3   | 朝の野菜が少ない            | 2   |
| 料理が冷めているときがある    | 3   | 食材の切り方              | 2   |
| 温度 (汁物を温かくしてほしい) | 2   | 野菜が硬い               | 2   |
| 味が薄い             | 2   | 魚が生臭かった             | 2   |
| 米 (米自体がおいしくない)   | 2   |                     |     |



その他

| 意見・要望内容                    |   | 意見・要望内容                       |   |
|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| 毎朝パンではなく、おにぎりや、パンケーキがあるとよい | 1 | 味噌汁の具の要望                      | 1 |
| パンの種類増やして欲しい               | 1 | 旬の国産野菜を利用してほしい                | 1 |
| パンの量が多い                    | 1 | 素材の味に問題あり                     | 1 |
| パンとジャムの袋が開けづらい             | 1 | フライが硬い                        | 1 |
| 水菜のサラダが硬い                  | 1 | 品数多すぎる                        | 1 |
| 野菜がやわらかすぎる時がある             | 1 | おひたし多すぎ                       | 1 |
| 料理の匂い                      | 1 | おかずの量が少ない                     | 1 |
| 食器の匂い                      | 1 | 料理のバリエーション少ない                 | 1 |
| ごはんの量が少ない                  | 1 | ジャムが好きじゃない                    | 1 |
| ご飯が軟らかい                    | 1 | 術後にカレーがでて食べづらかった              | 1 |
| ご飯粒が容器にくっつく                | 1 | 納豆をふやしてほしい                    | 1 |
| 減塩食 汁物出して欲しい               | 1 | 味が脂っこい                        | 1 |
| 味噌汁や漬け物など、品数を減らさず減塩食に      | 1 | 揚げ物減らして欲しい                    | 1 |
| 汁をつけてほしい                   | 1 | さっぱりものを多めに                    | 1 |
| 骨のある魚食べづらい                 | 1 | 塩分減らして欲しい                     | 1 |
| 魚の焼き方                      | 1 | 出汁を使った料理(減塩メニュー)              | 1 |
| 魚を増やして欲しい                  | 1 | 栄養士・調理師との面談希望                 | 1 |
| りんごの頻度増やして欲しい              | 1 | 栄養士との面談                       | 1 |
| フルーツ増やして欲しい                | 1 | 必ず牛乳をつけてほしい                   | 1 |
| 果物は朝でなく昼つけてほしい             | 1 | 春雨サラダは冷えすぎると硬く食べにくい           | 1 |
| デザートやめてほしい                 | 1 | 高齢者は漬け物とお茶か納豆で十分。毎日、変化なくても良い。 | 1 |
| 汁物が少ない                     | 1 | 入院患者みんなの話を聞かせてほしい             | 1 |

## 肯定的意見（一部抜粋）

- 前に入院したときと違いよくなった。一般食 70 才代未回答(7 東)
- 工夫されていて、総じて満足。一般食 40 才代男性(630)
- 指の力が少し弱いので、オレンジや煮魚を食べるときに苦労しました。少しカットがあると嬉しかったです。とてもおいしくいただきました。入院生活の励みとなり感謝しています。ありがとうございました。一般食 30 才代女性(11 東)
- 病気によるかと思う。おいしくいただいています。行事食も好きです。栄養満点で嬉しい。茶色っぽいパンが好きです。デザートも好きです。(出来ればもっとつけてほしい…)薄味ですがおいしいので満足です。家に帰っても参考にして、薄味でするようにしています。(以前入院したあと…)一般食 50 才代女性(11 東)
- お魚がくさくなくて、素晴らしいと思いました。もう少しお肉の日があると尚うれしいです。一般食 40 才代女性(701)
- ありがとう御座いました。美味しく頂きました。一般食 70 才代男性(10 東)
- 「てんぷら そば」いつもおいしい食事ありがとうございます。一般食 50 才代男性(601)
- 毎食とてもおいしくいただいております。今は食事のみが楽しみです。よろしくお願いします。一般食 70 才代男性(601)
- イベント食があつたりして、楽しかったです。一般食 30 才代女性(9 西)
- 色々なバリエーションがあつて、とてもいいと思います。今まで入院した病院の中で一番おいしかったです。ごちそう様でした。一般食 30 才代女性(10 西)
- いつもありがとうございます。おいしくいただいています。一般食 40 才代女性(630)
- 今回は夕食しか食べられなかったもので、とても楽しみに待っていました。とてもおいしかったです。ミルクプリン？の入ったデザートが甘くておいしくて癒やされました。ごちそうさまでした。一般食 40 才代女性(8 東)
- 食欲がないのですが杏仁豆腐はおいしく食べられた。また出して欲しい。一般食 50 才代女性(10 東)
- 野菜が多く、薄い味付けで食欲がない自分にはとてもありがたかったです。特別食 50 才代女性(9 西)
- いつもありがとうございます。3食おいしくいただいています。別の病院の入院経験からこちらは味がしっかりしているのに、薄味で献立の肉、魚、と鶏肉と、飽きないように工夫され、野菜のおかずの種類も多く退院したら参考にしたい、ノートに記載しております。特別食 60 才代女性(501)
- 野菜が豊富でよかった。最近薄味を心がけていたので、ご飯以外は完食できました。一般食 60 才代女性(8 西)
- 食事のバリエーションが沢山あつて楽しいです。特別食 70 才代女性(9 東)
- 病院食事と思うことなくいつもおいしくいただいております。ごちそうさまです。一般食 70 才代女性(601)
- 数年前入院したときより、料理の品数が多くなり、おいしかった。食事の時間がたのしみでした。一般食 80 才以上女性(601)
- いつもおいしい食事ごちそうさまです。感謝申しあげます。一般食 60 才代未回答(630)
- 昨年もお世話になり、大変満足。予算もあり大変でしょうがご苦労様です！！感謝感謝です！！一般食 70 才代未回答(8 西)
- 家庭にいるときと近くとても満足しています。特別食未回答未回答(630)
- いつもおいしい食事をありがとうございます。たまに出るタルタルソースがすごく美味しいのでいつも楽しみにしています。一般食 30 才代女性(6 東)
- 魚、おひたしがおいしいです。特別食 30 才代男性(8 西)
- やはり、入院中の楽しみは食事です。食事と自分との病気の付き合い方を知りたい。一般食 30 才代女性(501)

## ごはん（一部抜粋）

- ご飯が軟らかい、せっかくのお米がもったいない。2/18、2/19 平日のごはんはおいしかったです。当番のかたは変わるのでしょうか。一般食 70 才代女性(630)
- ご飯をちょっと多くして下さい。一般食 50 才代男性(10 東)
- 食べやすい物がいいと思う。白米をおいしいものに。一般食 40 才代男性(11 西)
- ご飯が多い特別食 70 才代未回答(8 東)
- ごはんの量は150でなく100で充分。一般食 60 才代女性(9 東)
- ご飯粒が容器にくっついてしまう日が多いように思います。やわらかめに炊いてあるのかなと思いますけど一般食 70 才代男性(601)

## 麺類（一部抜粋）

- 麺類の回数を増やしてほしい。特別食 70 才代女性(501)
- めん類を少なくとも週 1 だしてほしいです。一般食 30 才代未回答(630)
- 麺類はちょっと残念。箸ですくうとすべての面がくっついてくる。一般食 30 才代女性(501)

## パン（一部抜粋）

- パンにつけるジャムの種類を増やしてほしい。一般食 50 才代男性(6 東)、一般食 30 才代女性(701)、一般食 10 才代女性(701)
- 朝、毎日パンよりたまにパン位が良い。(朝はご飯はなので…)特別食 30 才代男性(8 西)
- 朝食のパンとジャムの袋が開けづらいです。一般食 20 才代女性(11 東)
- パン食には必ず牛乳がほしい。一般食 60 才代男性(601)
- 主食について、朝→パンを食パン2枚とかではなく、食パン+コッペパンなど別の種類をだすのも一案かと思いました。(サンドイッチにしている人とかもいると思うので、なんとも言えませんが)。一般食 30 才代女性(5 東)

## 主菜（一部抜粋）

- 肉の種類が多い。もっと魚を増やしてほしい。一般食 50 才代男性(6 東)
- 肉が食べたい、魚いらない。特別食 70 才代未回答(8 東)
- お世話になっております。魚の焼き方が食べられない。一般食 70 才代女性(630)
- 個人的に魚も野菜もわがままでダメなものですいません。一般食 60 才代男性(601)
- 骨のある魚は、点滴していると思うとおりに手が動かしにくくて、大変だった。一般食 50 才代女性(11 東)
- アジフライ硬く、生臭みがあつた。特別食 60 才代男性(9 西)

## 副菜（一部抜粋）

- サラダ、副菜が皿から出ている。一般食 30 才代女性(501)
- 高齢者に固く大きな切り方は良くない。れんこん、キャベツの芯など 一般食 70 才代男性(630)
- 老人の方へ水菜のサラダが堅い。湯通し。一般食 50 才代男性(9 東)
- おひたし多すぎ。一般食 10 才代女性(701)
- 蒸し物が少ないように思う。春雨サラダは冷えすぎると硬く食べにくい。まずい。特別食 70 才代女性(501)
- 時には「さつまいも」、「カボチャ」などの、煮物があっても良いかと思います。硬い千切りキャベツで上の入れ歯についていた歯が噛んだとたんにポキッと折れてしまいました。本当にがっかりしました。たとえば輸入のインゲン豆など、かたくゆでた物、煮物などに出てきますが、できるだけ旬の国産野菜を利用してほしい。どうしてかたいキャベツを利用するのか。特別食 80 才以上女性(501)
- きのこと系のメニューを増やしてほしいです。一般食 30 才代未回答(630)
- おかずの量が多すぎると嬉しいです。サラダも量が少なすぎます。一般食 20 才代女性(5 西)

## 果物・デザート・おやつ（一部抜粋）

- りんごは週4回くらい出して欲しい 特別食 60 才代男性(9 西)
- 摂食障害の患者です。おやつをもっとおいしくほしい。選べるようにしてほしい。ゼリーをオレンジなど毎回違うものがいい。一般食 10 才代女性(701)
- たまにはスイーツも食べたい。一般食 60 才代女性(9 東)
- フルーツ類を増やしてほしいです。大変だと思いますがご高配の程よろしく願いいたします。一般食 40 才代女性(9 東)

## 汁物（一部抜粋）

- 汁物がないので、減塩食の人にもほしい。特別食 30 才代女性(5 西)、特別食 70 才代未回答(8 東)
- 減塩食になると汁、漬け物など品数だけ減っての調整ではなく、品数が減らずに減塩できる食だと良いと思う。一般食 30 才代女性(501)
- 和食の場合、味噌汁、スープ等、水分の取れるものが少なく感じるので工夫が必要か。(いつもではないが) 特別食 60 才代男性(601)
- 味噌汁もう少し味が出るようにしてほしい。スープの味があまり美味しくない。一般食 60 才代女性(9 東)
- みそ汁の具キャベツが多い。トーフ、揚げ、ナメコ等もだして。一般食 60 才代女性(9 東)

## 味付け（一部抜粋）

- 味が濃いときがある。一般食 50 才代男性(6 東)
- 味付け濃いです。特別食 60 才代女性(9 西)
- さっぱりものを多めに 特別食 60 才代男性(ICU)
- しっかりとはっきりした味をお願いします。全体的に味を濃くしてほしいです。特別食 30 才代女性(501)
- 難しいと思われるが、味付けの改善を希望します。病院食としては合格点だと思います。一般食 50 才代男性(501)

## バリエーション

- 半年のうち7週間入院しました。相対的に満足しています。一点、メニューのバラエティが少ないことが残念です。同じような食材、調理法が繰り返されている気がしています。一般食 50 才代男性(8 西)

## 匂い

- とくに化学療法を受けている患者は、(冷めた)調理魚の臭いは受け付けない。器のフタをとったことを後悔する。一般食 60 才代男性(6 東)
- アジフライ硬く、生臭みがあつた。特別食 60 才代男性(9 西)
- ごくまれに容器が生臭い時があるように感じましたが、私だけでしょうか。一般食 70 才代男性(601)

## 温度（一部抜粋）

- みそ汁、スープが冷えて(冷めて)いた。一般食 80 才以上男性(801)、一般食 30 才代女性(501)
- もう少し温かい状態で提供してほしい。一般食 10 才代女性(701)
- 汁物をもう少し熱くしてほしい。一般食 30 才代未回答(630)
- 保温に工夫が出来ないか。患者に届く頃には大抵、冷めたご飯、冷めたみそ汁になっている。冷めたうどん、冷めたそばなどにゲンナリ。一般食 60 才代男性(6 東)

## 選択食

- もう少しメニューお増やし選べる献立のようにしてほしい。いつも同じで飽きてしまいます。一般食 40 才代女性(630)

## メニュー表示・レシピの希望（一部抜粋）

- 献立表があると良いと思う。動く事が出来ない為、身近にあると良いと思う。一般食 70 才代女性(9 東)
- 名前の札に献立を記入してほしいです。一般食 30 才代未回答(630)

## その他（一部抜粋）

- 個人的にジャムがあまり好きではないので、毎朝パンではなく、おにぎりの日とか、パンケーキの日があったら嬉しいです。朝出てくるウインナーはあまりおいしくないのも好きじゃないです。一般食 30 才代女性（6 東）
- 入院の際の選ぶところでの対応が良くない。「口がいたい」と相談したが結局は「病棟でも変更できるから」という返事でした。低刺激食があるなら、もう少し早く知りたかった。特別食 60 才代女性（6 東）
- 病院の食事でカレーはどうなのかなと思う。手術後最初の食事は他の方とは別の献立にするべきです。やさしいものでないと、手術後最初には食べられません。一般食 40 才代女性（9 東）
- 糖尿病で食事指導を受け、普段は白米（ご飯）100g 程度しか食べていなかったのも、量が多く残してしまい、病院食を作ってくださった職員の皆様には申し訳ない気持ちでした。一般食 50 才代男性（7 東）

## 否定的意見（一部抜粋）

- 茨城県、こめどころにしては、ご飯自体がおいしくない。特別食 60 才代男性（630）
- 一食で 450 円の食費負担しているのに、他病院との格差がありすぎる。調理員等は、勉強すべき。類似のメニューが朝と夕食に出てくる。手を抜くな。鮭の塩焼きと納豆は朝メニューである。他の病院は、めん類が出てくるが（スパを含む、カレーを含む）ここはない。特別食 70 才代男性（601）
- 一般病棟にも自分みたく年齢が低い人も入院するわけだから、「一般は大人だけじゃない」ということを考えて、献立を考えてほしいです。学校の方がまだましです。一般食 10 才代女性（630）
- ミートソースを出してください。ミートソースはおいしい。その他はまずい。ミートソースを1週間に1回出してほしい。一般食 50 才代女性（8 西）
- 総じて、「病院食は食欲増進の機能は持たない」と理解。常食→めん類など食種の変更は患者からの希望に応じるとのこと。これは「待ちの姿勢」。個別対応になって大変だが、患者の容態に配慮がほしい。（→上記④に期待）。ただし、「（病院食が嫌なら）外から持ち込めば良い」、「栄養は点滴でとれば良い」との考えが貴室にあるとすると改善は見込めない気がする。一般食 60 才代男性（6 東）

## 食べたいもの（一部抜粋）

- たまにはうどん食べたいと思います。一般食 70 才代女性（10 西）
- 玉子焼き 特別食 30 才代女性（501）
- プレーンオムレツ、豚の生姜焼き、玉子焼き、チキンステーキ、チーズハンバーグ、おから、だし巻きたまご、さばの味噌煮 特別食 40 才代女性（701）
- めん類、牛乳、豆乳、デザート類、家庭で食べる料理で良いと思う。一般食 40 才代女性（701）
- やきうどん、鍋焼きうどん 一般食 50 才代女性（11 東）
- 焼きそば、カレーライス 一般食 60 才代未回答（8 東）
- 中華の献立 一般食 40 才代男性（6 東）
- 麺類などの献立で、1週間の内で1度位は味の濃い献立。特別食 70 才代男性（10 東）
- めん類もたまには入れてほしい。（希望食を週一回入れてほしい）一般食 60 才代女性（601）
- 納豆をふやしてほしい。スイーツも少しあると良いかな。いつもありがとう。一般食 60 才代女性（7 東）
- 少しだけ甘い物がほしいときがある。一般食 70 才代女性（9 東）
- 毎朝パンではなく、おにぎりの日とか、パンケーキの日があったら嬉しいです。出てきたらうれしいものは、ピザトースト、天ぷら、とんかつ、そば、温泉たまご、フレンチトーストです。一般食 30 才代女性（6 東）
- 「唐揚げが食べたい」（その他いろいろ）一般食 50 才代男性（6 東）
- 朝ご飯は、しっかりしたサンドとコーンスープとサラダなどもお願いします。特別食 30 才代女性（501）
- さけのマヨ焼き・カルボナーラ・アジフライ・チキンカツ・牛丼など多数 一般食 10 才代女性（701）
- 生魚が食べたい。特別食 70 才代女性（501）

## 食べたいもの

| 分類       | 希望の献立                                                                                                                                                             | 回答数 |              |     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|-----|
| ご飯物 4 名  | カレー                                                                                                                                                               | 4   |              |     |
|          | おにぎり                                                                                                                                                              | 1   |              |     |
|          | 牛丼・チャーハン・キンパ・ミートドリア・オムライス・タコライス・三食丼（そばろ）                                                                                                                          |     |              |     |
| パン類 3 名  | フレンチトースト                                                                                                                                                          | 2   | サンドイッチ       | 1   |
|          | パンケーキ                                                                                                                                                             | 1   |              |     |
|          | ピザトースト                                                                                                                                                            | 1   |              |     |
| 麺類 10 名  | 麺類                                                                                                                                                                | 6   |              |     |
|          | うどん                                                                                                                                                               | 2   | やきうどん、鍋焼きうどん | 1   |
|          | そば                                                                                                                                                                | 1   |              |     |
|          | 中華麺                                                                                                                                                               | 1   | 焼きそば         | 1   |
|          | カルボナーラ                                                                                                                                                            | 1   |              |     |
| 主菜 6 名   | 厚揚げ豆腐、餃子、とんかつ、天ぷら、唐揚げ、アジフライ・チキンカツ・はんぺんチーズフライ・プレーンオムレツ、豚の生姜焼き、玉子焼き、チキンステーキ、チーズハンバーグ、ハンバーグ、だし巻きたまご、さばの味噌煮、竜田揚げ・鶏肉の黒酢炒め・シュウマイ、玉子焼き、シチュー・グラタン・コロッケ、生魚、スコッチエッグ、さけのマヨ焼き |     |              | 各 1 |
| 副菜 4 名   | 温泉たまご                                                                                                                                                             | 1   | 納豆           | 1   |
|          | おから                                                                                                                                                               | 1   | サラダ          | 1   |
| 汁物 1 名   | コーンスープ                                                                                                                                                            | 1   |              |     |
| デザート 2 名 | 甘い物                                                                                                                                                               |     |              |     |
| その他 2 名  | 牛乳、豆乳、家庭で食べる料理、中華の献立                                                                                                                                              | 各 1 |              |     |



# 総括

## 令和2年度の傾向

### 20代、30代の満足度が上昇、80代以上の満足度が低下

20代(64→83%)、30代(56%→84%)と上昇。80歳以上(62%→50%)と低下。

### 切り方、彩り、盛り付けが例年70%以上を維持。

### 料理のバリエーション・匂い・食器との調和が課題

料理のバリエーション、匂い、食器との調和が例年低めに推移している。

## 今後の最重要課題1 料理の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60%であり、前回の64%から低下した。

現在36日を1サイクルとしているが、平均在院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く、同じメニューが繰り返されているように感じられてしまうようだ。

本年7月10日からの新調理システムへの移行により献立変更予定であり、来年度の嗜好調査の結果に期待したい。

## 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。)

匂いの満足度は昨年度と比較して68→62%へと低下した。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。また、食器の匂いが気になるとの意見もあった。新調理システムへの移行により食器も新しくなるため、食器の匂いに関しては改善が期待できるが、洗浄の状況など確認していく必要があると考える。

## 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。