

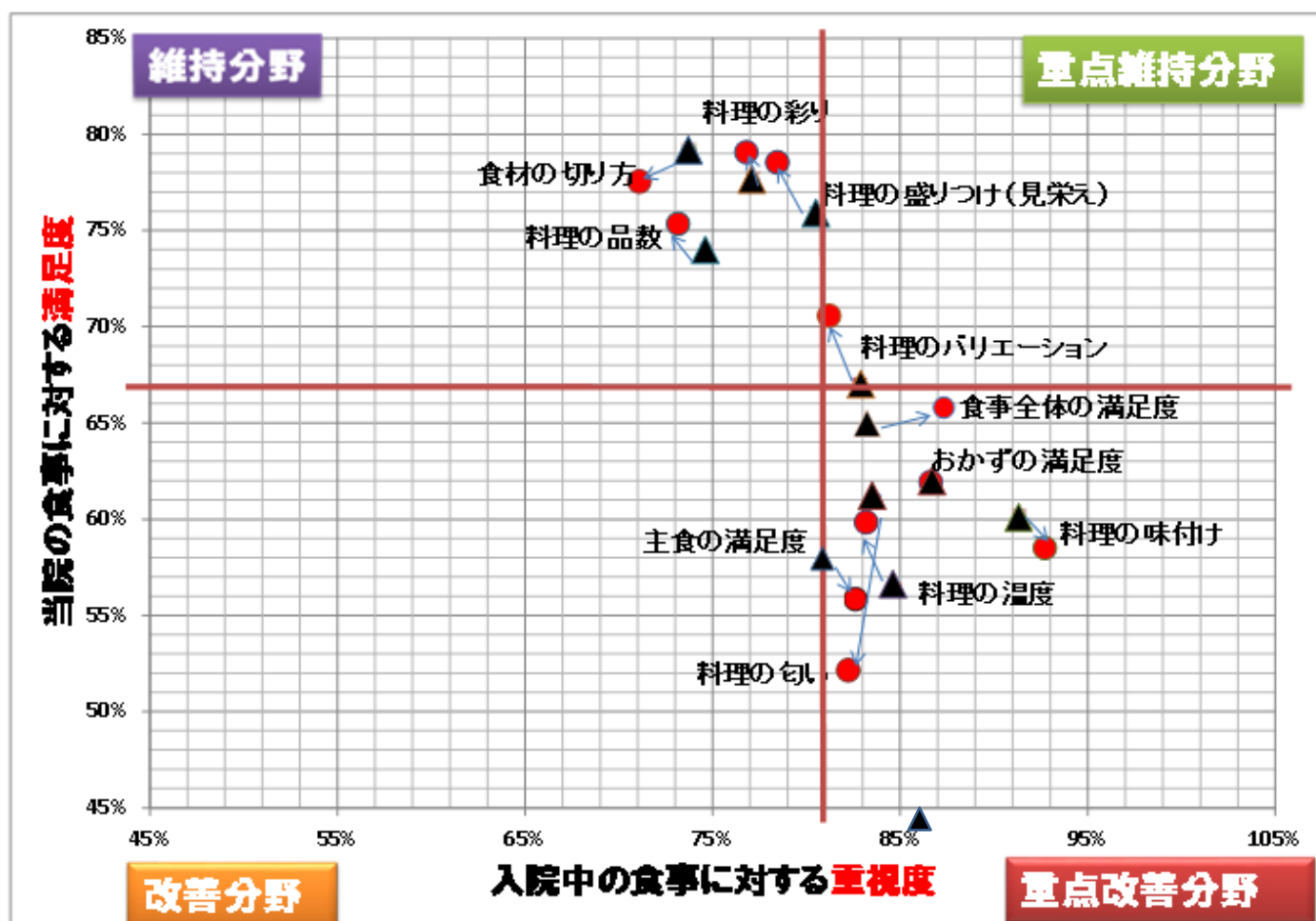
**令和 5 年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)**

令和 6 年 5 月 1 日作成
栄養管理室

令和5年度 嗜好調査ポートフォリオマップ

総計

総計	令和5年度		令和4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)	78%	79%	81%	76%
料理の彩り	77%	79%	77%	78%
食材の切り方	71%	78%	74%	79%
料理の匂い	82%	52%	84%	61%
料理の味付け	93%	58%	91%	60%
料理の温度	83%	60%	85%	57%
料理の品数	73%	75%	75%	74%
料理のバリエーション	81%	71%	83%	67%
食事全体の満足度	87%	66%	83%	65%
主食の満足度	83%	56%	82%	58%
おかずの満足度	87%	62%	87%	62%
平均値	81%	67%	82%	67%

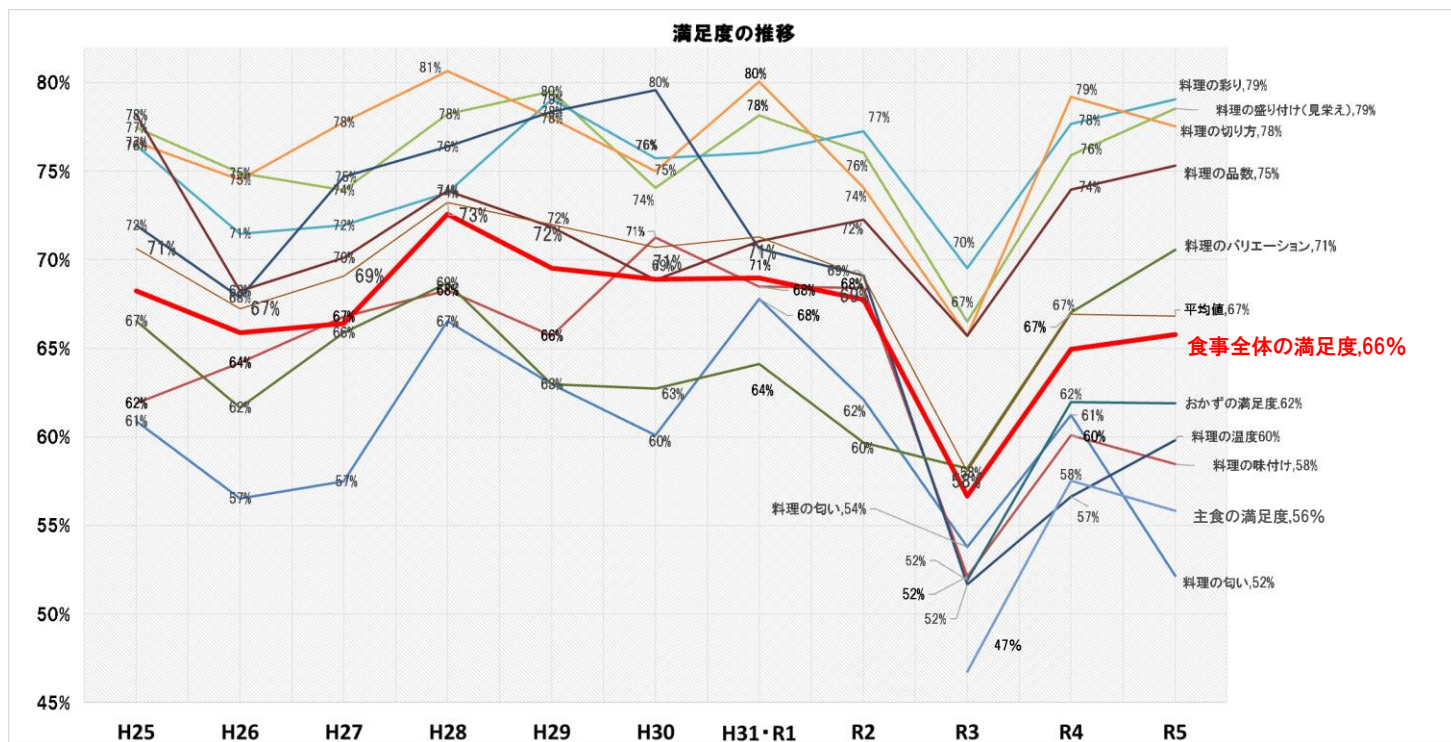


食事全体の満足度は 65%→66%に上昇した。

維持分野	料理の盛りつけ(見栄え)、料理の彩り、食材の切り方、料理の品数	重点維持分野	料理のバリエーション
改善分野		重点改善分野	料理の匂い、料理の味つけ、料理の温度、食事全体の満足度、主食の満足度、おかずの満足度

各項目のポートフォリオマップにおける「維持」「改善」「重点維持」「重点改善」の判定は、昨年度と変わらなかった。

平成 25～令和 5 年の満足度の項目別推移



「料理のバリエーションは」今年度も重点維持分野を維持した。

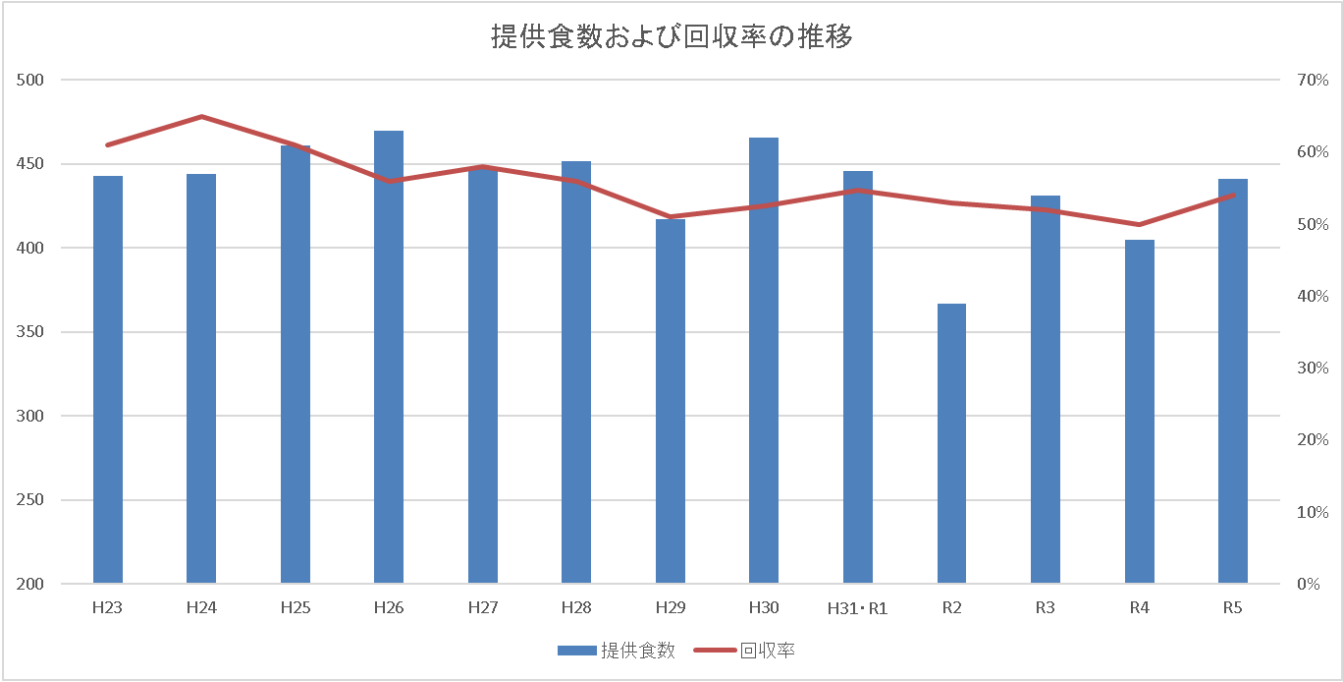
昨年度の重要課題として取り上げた「料理の温度」の満足度は、57%から 60%に上昇した一方で、もう一つの最重要課題「料理の匂い」は 61%から 52%に低下した。

令和 5 年度 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 令和 6 年 1 月 24 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
＜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。
回収箱は病棟に設置。
- 4 提供食数と回収率

（参考資料：平成 23 度～令和 5 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	R3	R4	R5
提供食数	443	444	461	470	448	452	417	466	446	367	431	405	441
回収率	61%	65%	61%	56%	58%	56%	51%	53%	55%	53%	52%	50%	54%



4 病棟別・食種別アンケート回収数（名）

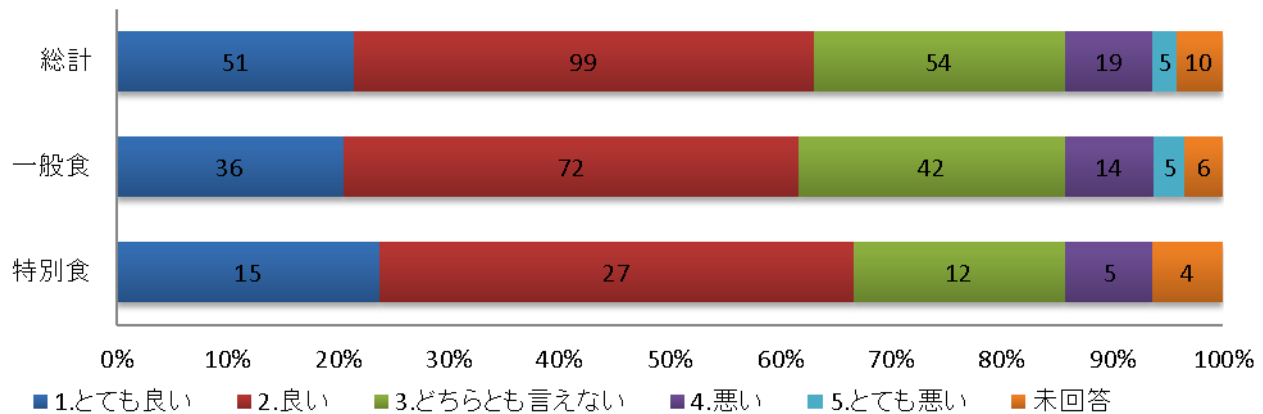
病棟	回収数			食事提供数			回収率		
	一般食	特別食	総計	一般食	特別食	総計	一般食	特別食	総回収率
B401	9	1	10	26	4	30	35%	25%	33%
B07	5	13	18	6	15	21	83%	87%	86%
B08	4	5	9	5	9	14	80%	56%	64%
B09	13	1	14	21	2	23	62%	50%	61%
B10	9	3	12	11	4	15	82%	75%	80%
5東	6	1	7	9	2	11	67%	50%	64%
5西	0	0	0	8	1	9	0%	0%	0%
6東	13	1	14	21	1	22	62%	100%	64%
6西	2	0	2	6	0	6	33%	0%	33%
7東	8	4	12	23	6	29	35%	67%	41%
7西	9	5	14	24	10	34	38%	50%	41%
8東	9	8	17	16	19	35	56%	42%	49%
8西	12	1	13	17	3	20	71%	33%	65%
9東	10	0	10	21	3	24	48%	0%	42%
9西	15	3	18	23	3	26	65%	100%	69%
10東	5	4	9	21	15	36	24%	27%	25%
10西(SCU含)	12	1	13	24	1	25	50%	100%	52%
11東	13	4	17	22	6	28	59%	67%	61%
11西	14	3	17	20	2	22	70%	150%	77%
ICU	0	0	0	1	1	2	0%	0%	0%
HCU	4	2	6	6	3	9	67%	67%	67%
病棟不明	3	3	6	0	0	0	—	—	—
総計	175	63	238	331	110	441	53%	57%	54%

満足度

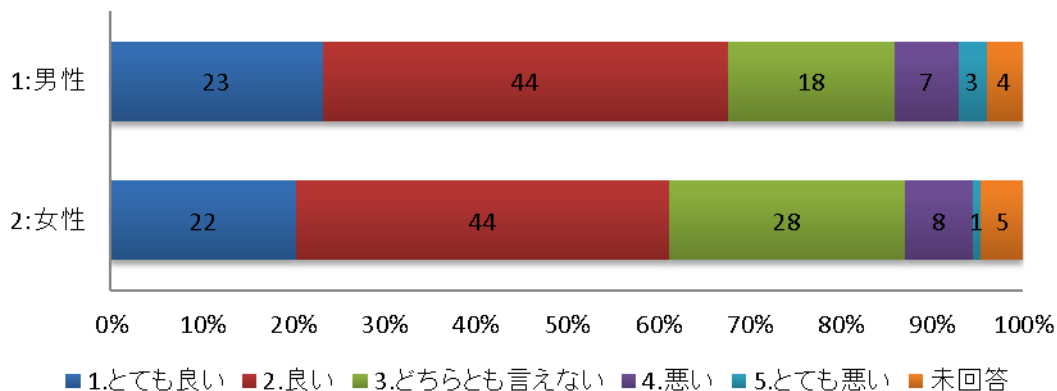
当院の**入院中の食事について**お伺いします。以下の項目について、
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

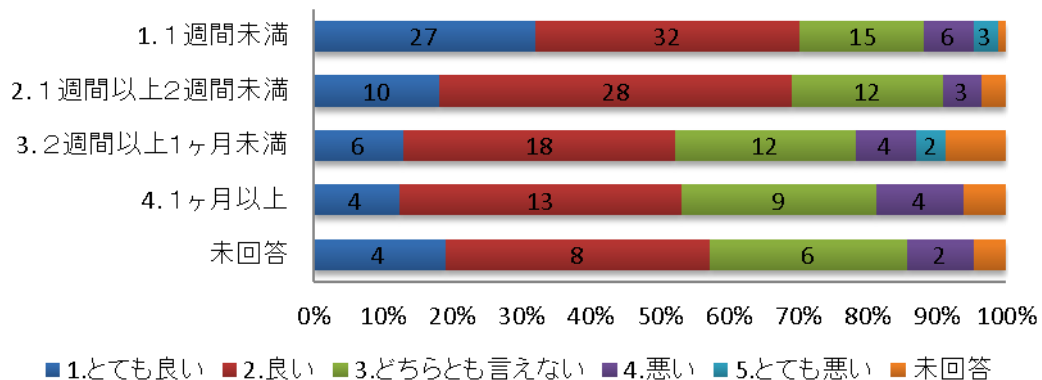
食事全体の満足度(特別食・一般食別集計)



食事全体の満足度(男女別集計)

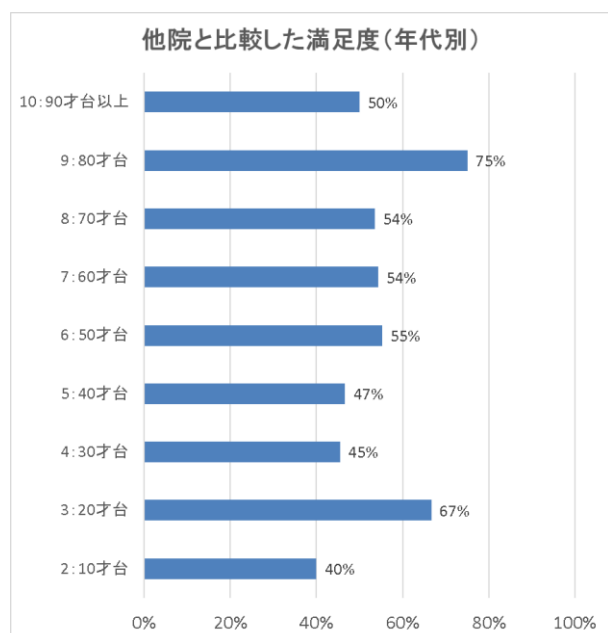
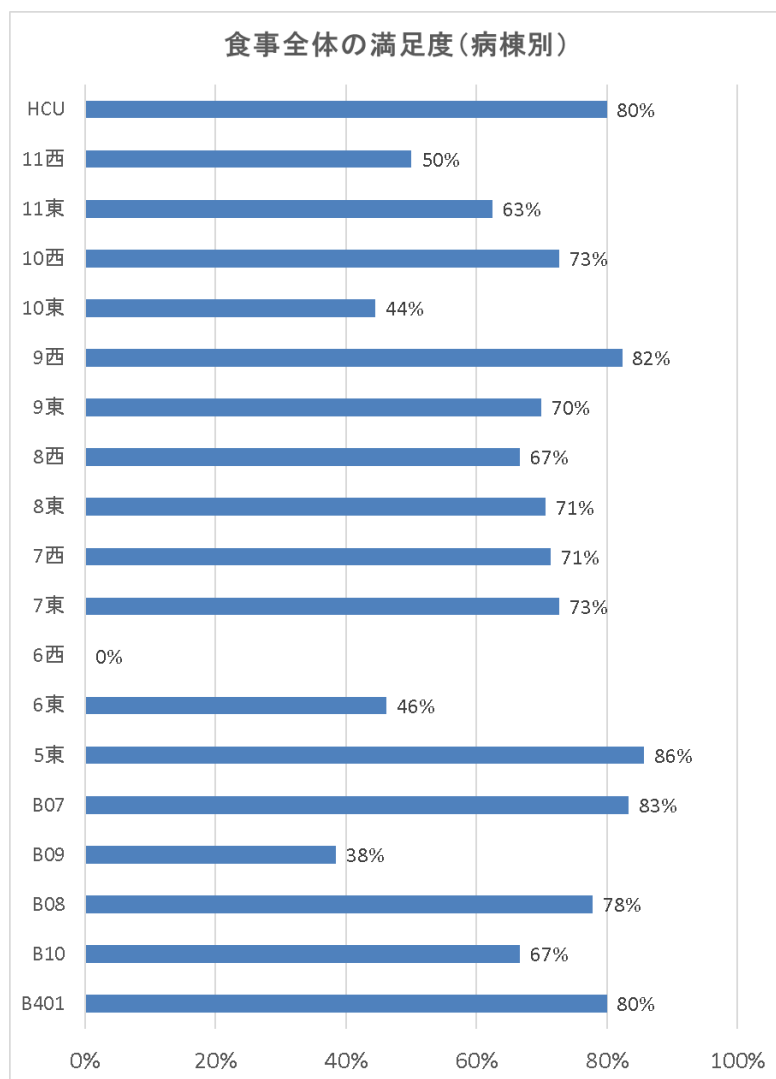
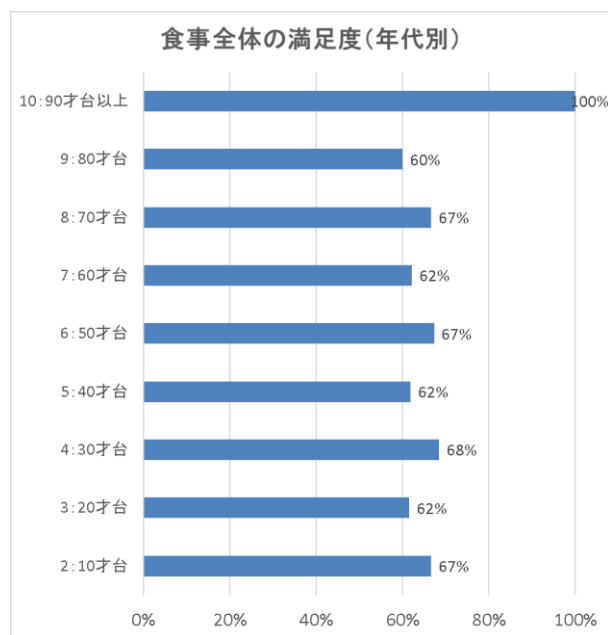


食事全体の満足度(入院期間別)



特別食提供者の方が満足度はやや高く、男女別の集計では男性の方が満足度は高かった。入院期間別の集計では、入院期間が2週間を超えると満足度が低くなった。

食事全体の満足度(年代別および病棟別)



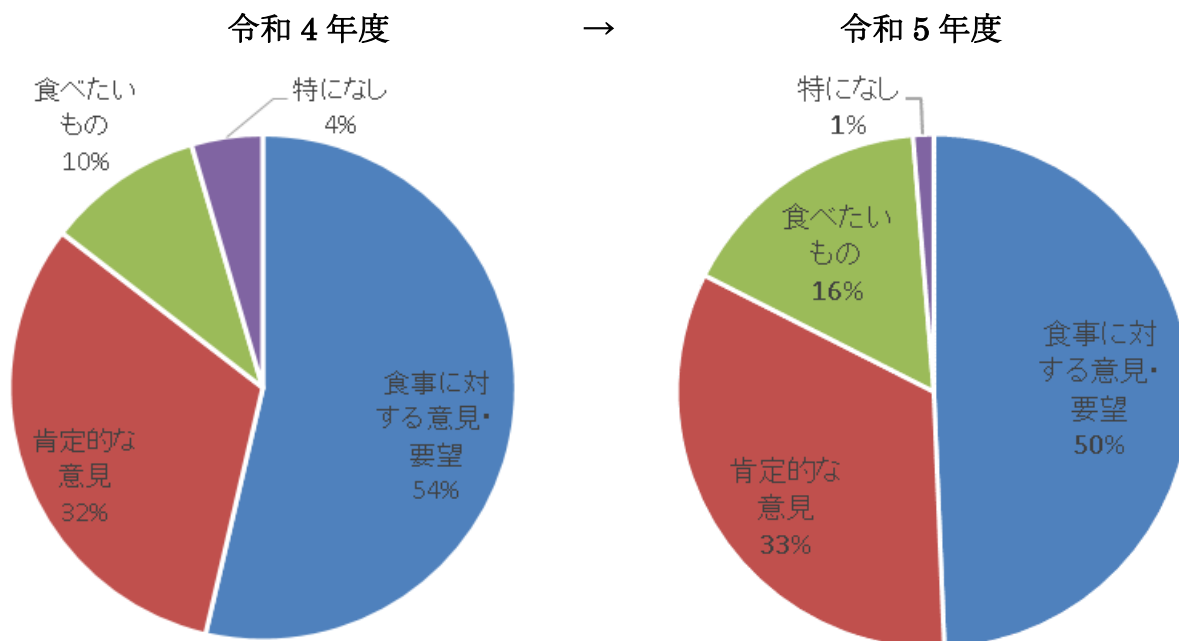
満足度は「とても良い」「良い」を合わせた回答数 ÷ 全回答数（未回答除く）×100 で算出

年代別の食事全体の満足度では、昨年度と比較して 20～40 代の満足度が低下し、10 代の満足度が上昇した。90 代を除く全ての年代で 60% 台の満足度となった。

他院と比較した満足度では、20 代・80 代で高く、10 代で低かった。

病棟別の満足度では、B401・B07・5 東・9 西・HCU で 80% を超えたが、B09・6 東・10 東・11 西では 50% 以下となった。

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。



食事に対する意見・要望（回答数 2 以上）

令和 4 年度	回答数	令和 5 年度	回答数
ごはんに対しての不満	14	ごはんに対しての不満	13
味付けが薄い	7	味付けが薄い	7
食事の匂いが悪い（内 4 が魚について）	6	食事の匂いが悪い（内 5 が魚について）	6
麺類に対する不満	6	麺類に対する不満	5
麺の頻度を増やして欲しい	5	食事が冷めている	5
パンに対する不満	5	メニューの周期が短い・バリエーションが少ない	3
食事が冷めている	4	麺の頻度を増やして欲しい	2
冷凍野菜に対する不満	3	野菜がかたい	2
果物の量を増やして欲しい	2		
油物が多い	2		

コメント要約（令和5年度）

意見・要望内容		意見・要望内容	
★★★★ごはん関連★★★★		★★★★主菜関連★★★★	
ごはんが硬い・かたまっている	6	魚料理の匂いが悪い	1
ごはんが乾燥している	4	肉料理の匂いが悪い	1
ごはんがまずい・おいしいと嬉しい	2	肉のメニューの頻度を増やしてほしい	1
ごはんがべったりした感じ	1		
		★★★★副菜関連★★★★	
★★★★パン関連★★★★		野菜が硬い	2
パンがまずい	1	人参、インゲンの使用が多い	1
ジャムの量を多くしてほしい	1		
		★★★★食事全体・その他★★★★	
★★★★めん関連★★★★		味付けが薄い・味を濃くしてほしい	7
めんがかたまっている・くっついている	3	食事が冷めている	5
めんの頻度を上げてほしい	2		
パスタの麺がかたい	1		

肯定的意見（一部抜粋）

- 筑波大学病院のことしか知りませんが、おおむねいつも美味しく頂かせてもっています。ありがとうございます。一般食：40 才台性別未回答（B401）
- とてもおいしかったです。パリパリの中華めんとか、天プラうどんとか・・・病院食とは思えないバラエティにとんだ食事でした。我が家は、炒めもの揚げものが多いんだなぁと気づき、副菜で品数を増やしてみようかなーと、勉強になりました。ごちそうさまでした。おいしかったー。一般食：50 才台:女性（9 東）
- いつも美味しいごはんをありがとうございます！私はエビが一番好きなのでエビチリやエビ入りあんかけ炒めなどが配膳された日にはめっちゃくちゃ狂喜乱舞できます。緑色部門では豆苗、春菊、ニラ、ほうれん草、わかめのお浸しやサラダが好きなので天才小鉢料理人を擁するつくば大学附属病院栄養管理室さんの采配にめっちゃ期待大です！！1/24（夕）のチキンの BBQ ソースに含まれた苦手 2 番手のパプリカが本当に美味しかったです！ありがとうー！！克服もさせてくれる！！ 一般食：20 才台:女性（8 東）
- 個人的にはとてもおいしくいただいています。ありがとうございます。汁なし担々めんとか、カレーとかパスタとかうれしいです。デザートもいろいろバリエーションを考えて下さって感謝です。年末のクリスマスや、お正月のメニューカードなどもとてもうれしくちょうだいしました。ありがとうございます。特別食：50 才台:女性（B07）
- 全体的に美味しく食べられた 特別食：50 才台:男性（8 東）
- おしく頂きました。ありがとうございます。 一般食：70 才台:女性（9 西）
- 健康の為うすあじだと思いますが、だしがきいていたら満足度があると思いました。好き嫌が多いので残すことが多かったのですが、それについてはすいません。 一般食：60 才台:女性（9 西）
- とてもおいしくいただきました。ありがとうございます。 一般食：60 才台:女性（B401）
- 献立を工夫されている様子がわかります。いつもおいしい食事ありがとうございます。 一般食：60 才台:男性（B401）
- 毎食おいしくいただいています。ありがとうございます！ 一般食：50 才台:女性（B07）
- 想像していたより、ずっと良かったです。特に不満ないです。おいしいです。 特別食：40 才台:男性（B07）
- ごはんの量も多くて、味も濃くて、こんなに食べられるんだと思いました。おいしかったです。 特別食：60 才台:男性（B07）
- 食材は同じでも変化にとんだメニューで感心しました。野菜たっぷりこれから参考にしたいです。 特別食：70 才台:女性（B07）
- 家で作ることが出来ないような、バラエティーに富み、手が込んでいて食欲が沸く、早く元気になれそう。 一般食：50 才台:女性（HCU）
- 3 食が入院中の癒やしでした。ほぼ完食でした。ごちそうさまでした。 一般食：30 才台:女性（5 東）
- 他の病院で入院していたのですが、色どりも良く、メニューも豊富でよく頑張って献立を作ってくれていると思いました。患者の唯一の楽しみは食事なのでこれからも頑張って下さい。よろしくお願いします。 一般食：40 才台:女性（6 東）
- 長期の入院は初めてですが、メニューのバリエーションが多いのには驚きました。味付けも、私には合うものが多く、おいしくいただきました。 一般食：60 才台:女性（6 東）
- 物価上昇の折、決められた予算の中でのメニュー作りは大変だと思います。欲を言えばきりなし。頑張って作って頂いて感謝です。 一般食：80 才台:男性（7 東）
- 全体に塩分が控えめでしたが、栄養バランスを考えてのことだと思います。全体として、美味しくいただきました。 一般食：50 才台:男性（7 東）

- いつもおいしい食事ありがとうございます。(入院 5 回)他院と比較しても満足できるレベルであると思います。特別食：50 才台:男性 (7 東)
- 他の病院より味も良くデザートフルーツもフルーツ缶ではなくカットされたフルーツだし魚も骨をとってあるのでたべやすいです 一般食：50 才台:女性 (8 東)
- おいしいです。満足です。 一般食：70 才台:女性 (8 東)
- バリエーションが豊富で良いと思います。一般食でないにしては大変良いと思います。全て残さず美味しくいただいています。 特別食：70 才台:男性 (8 東)
- 美味しく食べました。栄養を考えていただきありがとうございます。 一般食：70 才台:性別未回答 (8 西)
- 毎日日替わりでとても良い。塩分は家でもかなり気をつけていたつもりだったが、入院食を食べてかなり塩分を摂っていた事に気づかされた。量も 1.5 倍～2 倍食べていた。血となり骨となる食事入院を通して自分なりに食育頑張ります。 一般食：50 才台:女性 (8 西)
- 基本的にはよく考えられているメニューだと思います。出汁の味がきいていて美味しいです。野菜、キノコ類も入っていたり抗癌作用のブロッコリーやアスパラガスが入っていて良い。食後のゼリーやお菓子のクッキーもちょうびり嬉しいです。作ってくれてありがとうございます。 特別食：50 才台:女性 (8 西)
- どの料理もおいしいです。年齢的に御飯の量が少し多めなので残してしまって申し訳なく思います。 一般食：70 才台:女性 (9 西)
- いつもありがとうございます 一般食：70 才台:男性 (9 西)
- とてもおいしく、体調が良くなってからはすべて完食させていただきました。いつもありがとうございます 特別食：50 才台:男性 (9 西)
- 今までの病院食の中で一番おいしかったです。 一般食：60 才台:性別未回答 (10 東)
- 料理の仕方充分です。本当にありがたくいただきごちそうさまでした。 一般食：80 才台:女性 (10 西)
- 今まで 3.4 ヶ所の病院食を食べましたが一番おいしかったです。ありがとうございました。 一般食：50 才台:女性 (11 東)
- 品数も多いし、病院食としてはおいしかったです。メニューもいろいろあって目でも楽しみました。スープなど、家でもつくろうと思いました。 一般食：70 才台:女性 (11 東)
- 平均的に美味しかったです。ありがとうございました。 一般食：60 才台:女性 (11 東)
- 入院中の食事はとても楽しみになります。食べて美味しいと感じられることが幸せな気持ちになります。病院の食事こそ身体の回復につながります。がんばって下さい。 一般食：50 才台:女性 (11 西)

ごはん（一部抜粋）

- お米がおしくない。べちゃっとしていたり、かたかったり・・・ごはんのおかず（肉や魚）が少なく、ごはんだけ食べるのがつらい。わかめごはんやたきこみごはんなど味がついていたほうが食べやすい。一般食：30 才台:女性（9 東）
- ごはんが表面がかわいてパリパリになっているため、おいしくありません。特別食：60 才台:女性（10 東）
- ご飯が全体的に固すぎる 一般食：40 才台:性別未回答（8 東）
- 正月の赤飯は固かった 特別食：60 才台:男性（8 東）
- ごはんがべったりした感じなので、これがないと良いと思います。一般食：60 才台:男性（10 東）
- ごはんが丸くかたまっているのが！！もう少しふわっとしていると美味しいと思います。特別食：60 才台:女性（11 東）
- ごはんが均一じゃなく表面が乾燥してカチカチで中の方はふっくらしていた時があった。病棟の階数によって違いがある。9 階に入院した時はちょうど良い硬さのごはんでした。一般食：70 才台:女性（11 西）
- おかずが微妙でも白米が美味しければ食べられるが、白米がまずいとうとうしょうもない。白米の炊き方を変えた方がよいと思う。特別食：20 才台:女性（B08）

麺類（一部抜粋）

- （めんが）かたまりになっていて食べづらい 特別食：30 才台:女性（5 東）
- パスタの麺も固い。ありえないです。一般食：20 才台:男性（7 東）
- めんの頻度を上げてほしい。一般食：20 才台:女性（11 東）
- めんが固まっていた。一般食：80 才台:男性（11 西）

パン（一部抜粋）

- パンは温めてあって美味しいです。水滴が付いてびちょびちょになっているのが残念。特別食：50 才台:女性（8 東）
- 朝は食パンは 1 枚でいいと考えます 一般食：50 才台:男性（9 西）
- パンそのものがまずい 特別食：70 才台:女性（10 西）
- 朝のジャムの量を多くして欲しい。特別食：60 才台:女性（7 西）

主菜（一部抜粋）

- 豚肉料理が多いと思う 特別食：60 才台:男性（B08）
- 魚は仕方ないとは思いますが薄平でヘター。硬く身が絞すぎ。臭味出るので食べづらい。フンワリした魚無理ですか？豚肉料理は工夫して下さり食べやすくなっています。とり肉が大きくて、食べごたえはあるのかも（男性向き？）その分冷めるのが早く大味な気がします。一般食：70 才台:女性（11 東）
- 魚メニューが多い。麺や肉のメニューの頻度を増やしてほしい。一般食：20 才台:女性（10 東）
- イワシ・ブリがとても生臭い。サンマの塩焼きも身が固くておいしくない。白身魚はそれなりなので生臭い魚をどうにかしてほしい。一般食：60 才台:性別未回答（9 東）
- 魚料理は最低、食べるきにならない（臭い）。一般食：70 才台:男性（11 西）
- 全体的に美味しく食べられたが匂いの魚はきつい（鮭とかはオッケー） 特別食：50 才台:男性（8 東）

副菜（一部抜粋）

- 薄味で野菜の副菜が多く、好みです。一般食：50 才台:女性（10 西）
- 野菜などの具も、たまに筋があるような時があります。私の歯が弱いせいかもしれませんが？（小鉢の）具が固い時がある 特別食：70 才台:男性（B07）

果物・デザート・おやつ（一部抜粋）

- デザートのフルーツもフルーツ缶ではなくカットされたフルーツでたべやすいです 一般食：50 才台:女性（8 東）
- くだもの小ざらのもの、ほぼ全て何かのにおいがあつた。パインアップルとか……。特別食：40 才台:女性（11 東）

汁物（一部抜粋）

- コンソメスープ、カロリー、塩分、野菜が多すぎるせいか、別物になっている。普通のコンソメの味、香りでいいのではないかな 一般食：60 才台:男性（10 東）
- 汁物が温かい状態で提供され、この時期、本当にうれしかったです。ありがとうございます。 一般食：40 才台:女性（11 東）
- お汁物にむいてない。カリフラワーのお汁物なんてセンスが悪い。鍋物に向いている材料を汁物に使っている。材料選びがまずいの。汁物はねぎしいたけを使えば良いの。 特別食：70 才台:女性（10 西）
- 菜葉の入ったみそ汁がまずい。特別食：50 才台:男性（10 東）

味付け（一部抜粋）

- 味付けがうすいのと豆フステーキは味がほとんどしなくおかずにならないです。 一般食：40 才台:性別未回答（B10）
- 健康を考え薄味なのはわかるのですが、特に内臓に問題がなければ、もう少し味を濃くするのは出来ないのでしょうか？ 一般食：60 才台:女性（7 西）
- 病院食なので薄味なのは仕方ないと思いますが、もう少し塩味がほしかったです。素材の味だけで食べれるようなパンとか、一種類だけでも普通の味にしてほおかはサラダのような自然で食べれるものにしていただけたら、おいしくいただけると思いました。 一般食：80 才台:女性（11 東）

バリエーション

- 長期の入院は初めてですが、メニューのバリエーションが多いのには驚きました。味付けも、私には合うものが多く、おいしくいただきました。 一般食：60 才台:女性（6 東）
- バリエーションが豊富で良いと思います。 特別食：70 才台:男性（8 東）
- メニューの周期を3ヶ月クールくらいにしてほしいです。 一般食2：10 才台2:女性（B10）

温度（一部抜粋）

- 正直汁物が冷めすぎている。 一般食：20 才台:男性（10 西）
- 薄味で野菜の副菜が多く、好みです。冷めているのが残念です。 一般食：50 才台:女性（10 西）

その他（一部抜粋）

- 食器のかいしゅうが早い、ゆっくりくわせろ！！ 一般食：60 才台:男性（B09）
- 今日がたんじょう日なのでなにかその日のまえとかその日くらいは何かケーキなどがあればうれしいです。 一般食：20 才台:性別未回答（7 東）

食べたいもの

分類	希望の献立	回答数	希望の献立	回答数
ご飯物 21 名	カレー	6	オムライス	2
	ドリア	2	ちらしずし	2
	チャーハン	2	その他	5
	まぜごはん	2		
その他主食 5 名	お好み焼き	2	グラタン	1
	クロワッサン	1	ピザ	1
麺類 19 名	ラーメン	4	パスタ	3
	焼きそば	2	麺類（指定なし）・その他の 麺類	10
主菜 9 名	魚の煮物（煮つけ）	3	からあげ	1
	ハンバーグ	2	ウインナー	1
	とんかつ	1	シューマイ	1
副菜 12 名	サラダ	4	漬物	1
	酢の物	3	ひじき煮物	1
	お浸し	3		
汁物 4 名	コーンスープ	1	クリームシチュー	1
	すまし汁	1	みそ汁	1
甘味など 5 名	ヨーグルト	2	アイス	1
	パンケーキ	1	トマト・リンゴ等	1
その他 1 名	和食	1		

総括

令和5年度の傾向

厨房が、けやきアネックス棟へ移転して、ニュークックチル導入後3回目の嗜好調査を実施となった。昨年度は、全ての項目において改善がみられたが、今回は、昨年度に最重要課題として設定した「料理の温度」の満足度が改善した一方で、同じく最重要課題の「料理の匂い」の満足度が低下した。

ポートフォリオマップの各分野の判定は昨年から不変

満足度では、各項目のポートフォリオマップにおける「維持」「改善」「重点維持」「重点改善」の判定は、昨年度と変わらなかった。重要改善分野は、継続して「料理の匂い」「料理の味付け」「料理の温度」「食事全体の満足度」「主食の満足度」「おかず満足度」であった。

「料理の匂い」の満足度が低下し、満足度では最も低い項目となる

「料理の匂い」の満足度は昨年度の61%から52%に低下し、「料理の温度」「料理の味付け」「主食の満足度」を下回り、最下位の項目となった。

今後の最重要課題1 料理の匂い

料理の匂いの満足度は、昨年度54%から61%に上昇したが、今年度は52%に低下し全項目の中で最も低い満足度となった。「匂い」はこれまでの調査からも令和元年・2年度・4年度の改善項目に挙げられており、いずれも魚の匂いについて言及されている。温度の満足度が上昇すると、魚の匂いの満足度が低下する可能性があり、魚以外の匂いによる食思低下も含めて個別に対応していく必要がある。

今後の最重要課題2 主食の満足度

主食の満足度は、昨年度の58%から56%に低下したものの、ほぼ維持された。しかしながら、満足度の項目全体の中では2番目の低さとなっており、食事の意見・要望でも、主食についての意見が多く寄せられた。

引き続き、ごはんをはじめ、パンや麺類を美味しく安全に提供するための改善策を検討していく。