

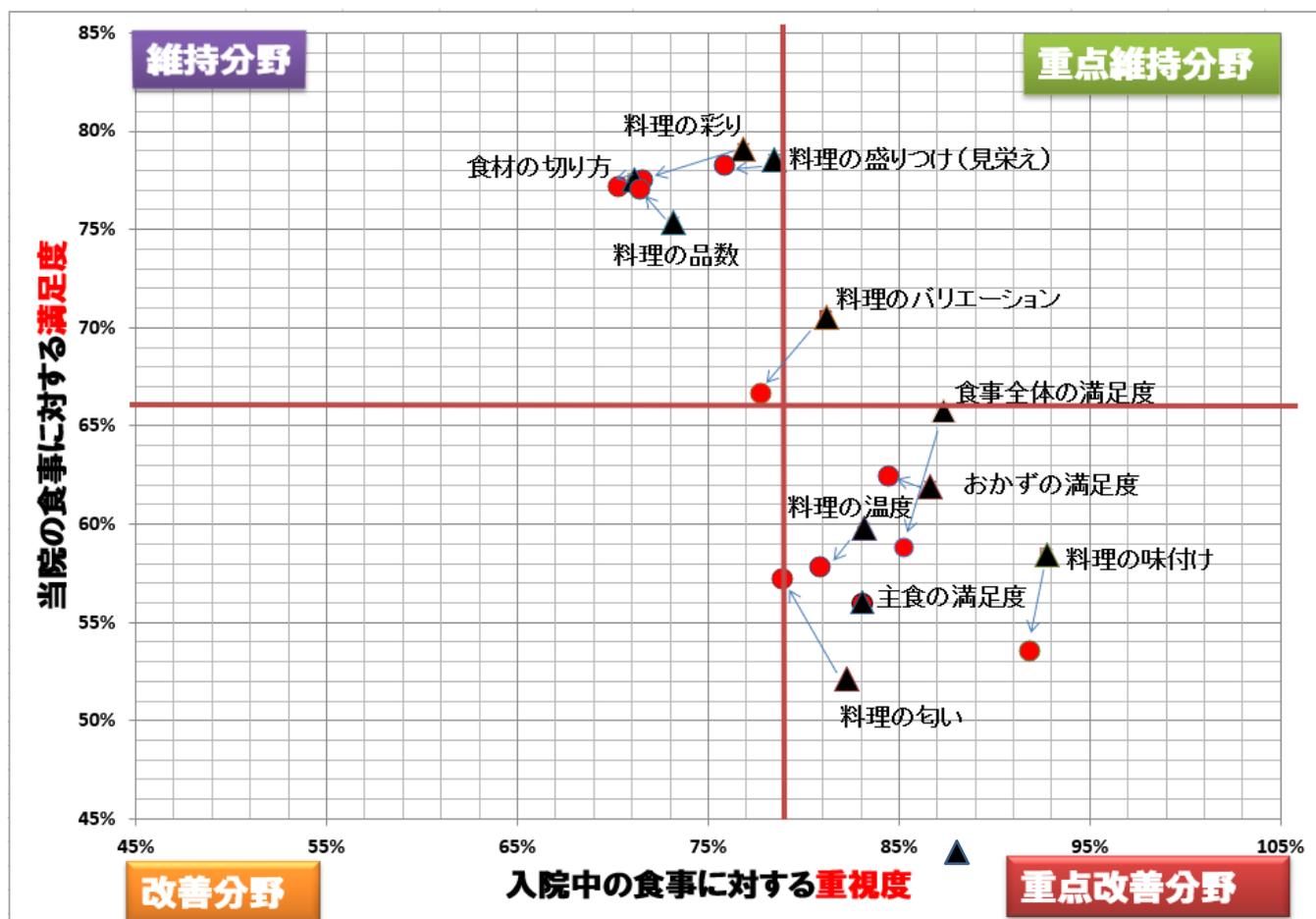
**令和6年度
患者給食嗜好調査結果報告書
(概要版)**

令和7年 5月7日作成
栄養管理室

令和6年度 嗜好調査ポートフォリオマップ

総計

総計	令和6年度		令和5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%	78%	79%
料理の彩り	72%	78%	77%	79%
食材の切り方	70%	77%	71%	78%
料理の匂い	79%	57%	82%	52%
料理の味付け	92%	54%	93%	58%
料理の温度	81%	58%	83%	60%
料理の品数	71%	77%	73%	75%
料理のバリエーション	78%	67%	81%	71%
食事全体の満足度	85%	59%	87%	66%
主食の満足度	83%	56%	83%	56%
おかずの満足度	84%	62%	87%	62%
平均値	79%	66%	81%	67%

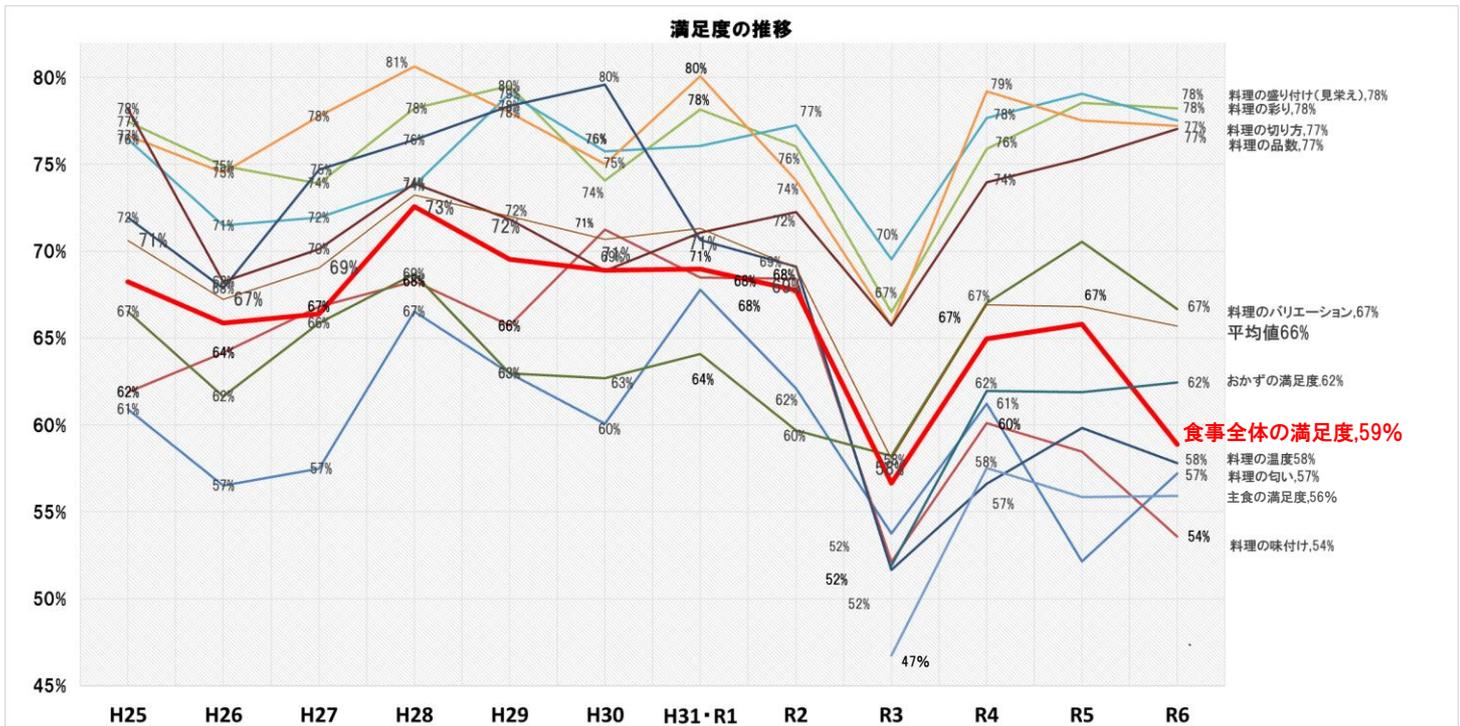


食事全体の満足度は66%→59%に低下した。

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、料理のバリエーション	重点維持分野	
改善分野	料理の匂い	重点改善分野	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

「料理のバリエーション」は重点維持分野から維持分野へ、「料理の匂い」は重点改善分野から改善分野へ移行した。

平成 25～令和 6 年度の満足度の項目別推移



昨年度の最重要課題として取り上げた「料理の匂い」の満足度は、52%から57%に上昇した。もう一つの最重要課題である「主食の満足度」は56%で横ばいであった。

令和5年度 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 令和7年1月29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。
 回収箱は病棟に設置。

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	3	12	21	7	28	43%	43%	43%
B06	1	0	1	2	0	2	50%	0%	50%
B07	8	3	11	17	14	31	47%	21%	35%
B08	7	7	14	15	10	25	47%	70%	56%
B09	11	1	12	21	2	23	52%	50%	52%
B10	5	1	6	19	2	21	26%	50%	29%
5東	6	2	8	15	5	20	40%	40%	40%
5西	7	2	9	5	3	8	140%	67%	113%
6東	8	0	8	22	2	24	36%	0%	33%
6西	5	0	5	5	0	5	100%	0%	100%
7東	10	2	12	28	4	32	36%	50%	38%
7西	15	2	17	27	7	34	56%	29%	50%
8東	9	11	20	12	19	31	75%	58%	65%
8西	9	3	12	17	4	21	53%	75%	57%
9東	5	5	10	11	12	23	45%	42%	43%
9西	11	4	15	21	7	28	52%	57%	54%
10東	3	10	13	13	21	34	23%	48%	38%
10西(SCU含)	9	2	11	21	5	26	43%	40%	42%
11東	11	2	13	25	5	30	44%	40%	43%
11西	8	6	14	10	7	17	80%	86%	82%
ICU	0	1	1	0	1	1	0%	100%	100%
HCU	0	0	0	3	4	7	0%	0%	0%
病棟不明	17	4	21	0	0	0	-	-	-
総計	174	71	245	330	141	471	53%	50%	52%

満足度

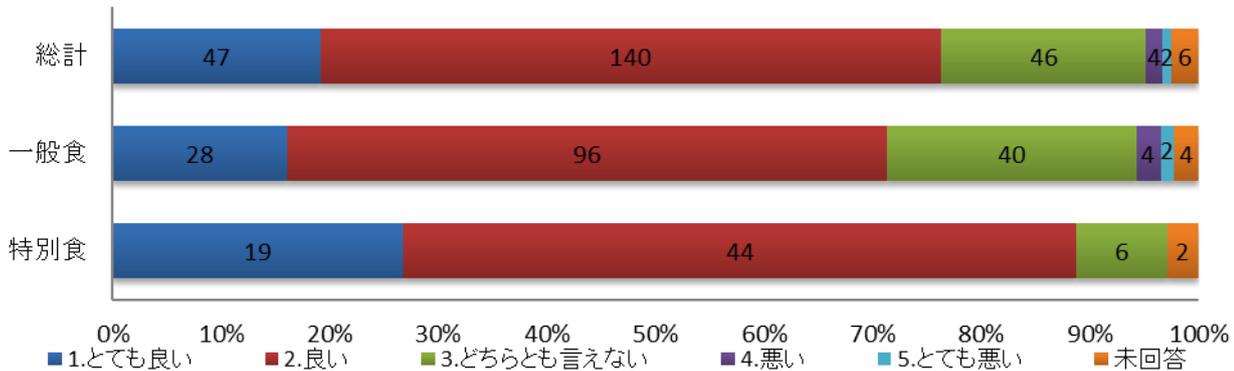
当院の**入院中の食事**についてお伺いします。以下の項目について、
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い 良い どちらとも言えない 悪い とても悪い

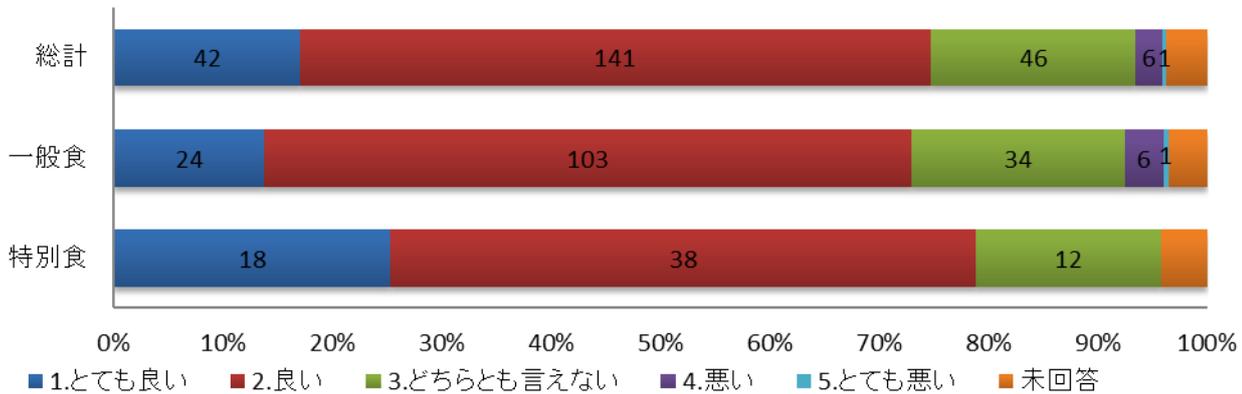
特別食・一般食別集計

特別食・一般食別の集計では、満足度は全体的に特別食においてやや高い傾向にあった。

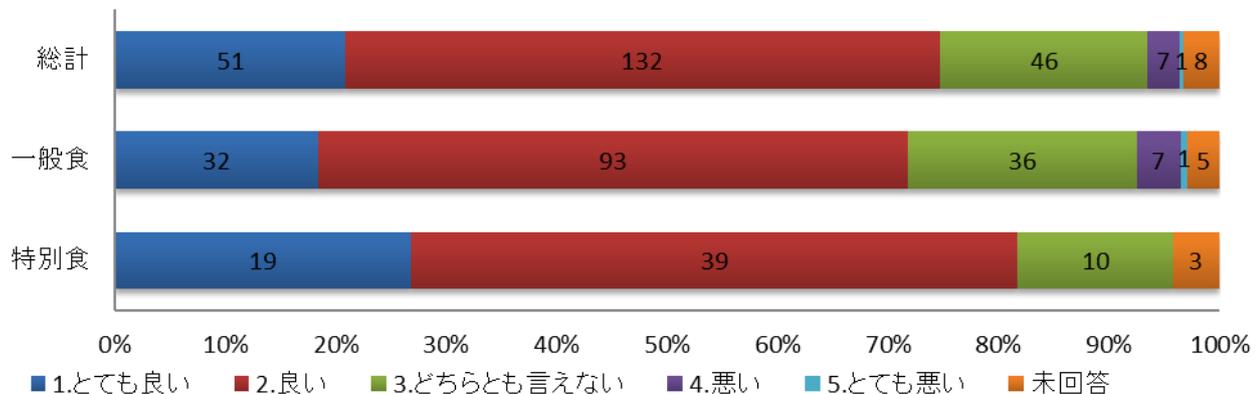
1.料理の盛りつけ(見栄え)



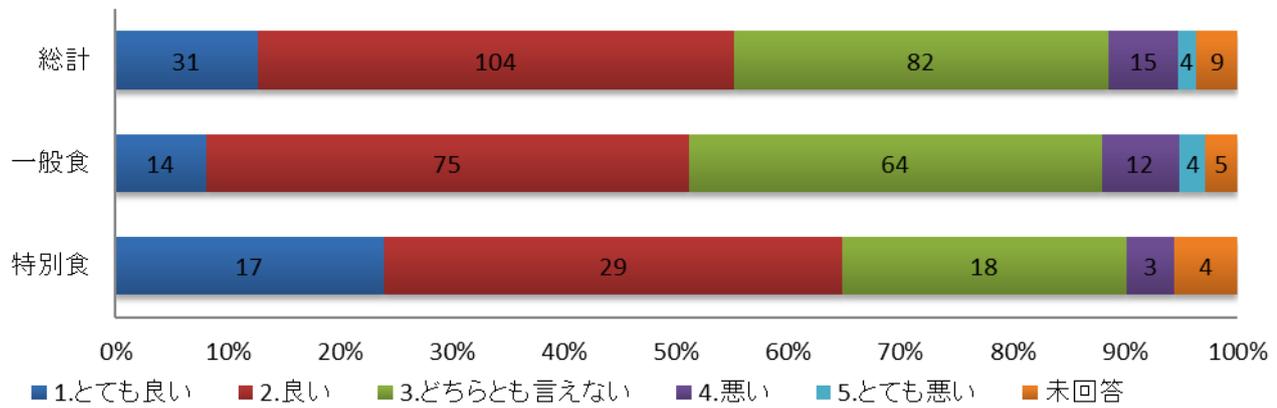
2.料理の彩り



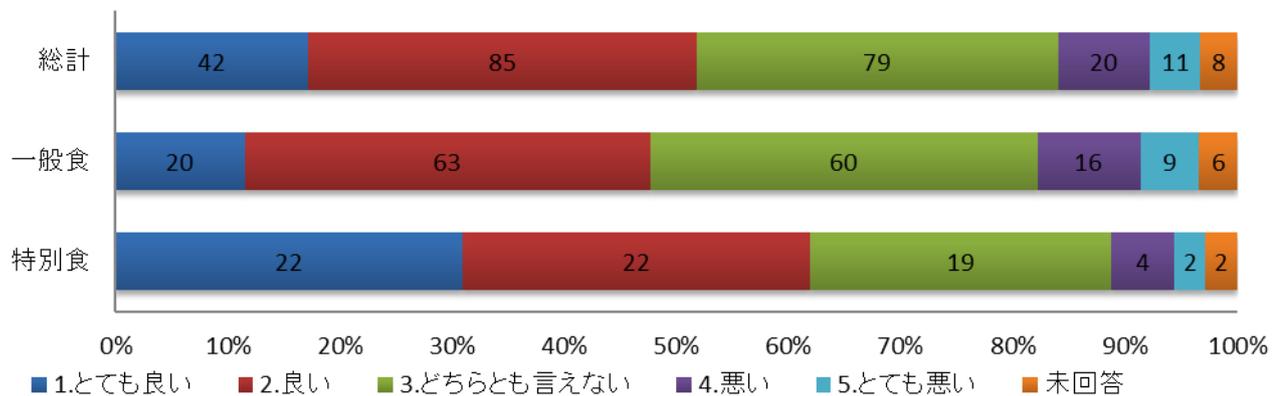
3.食材の切り方



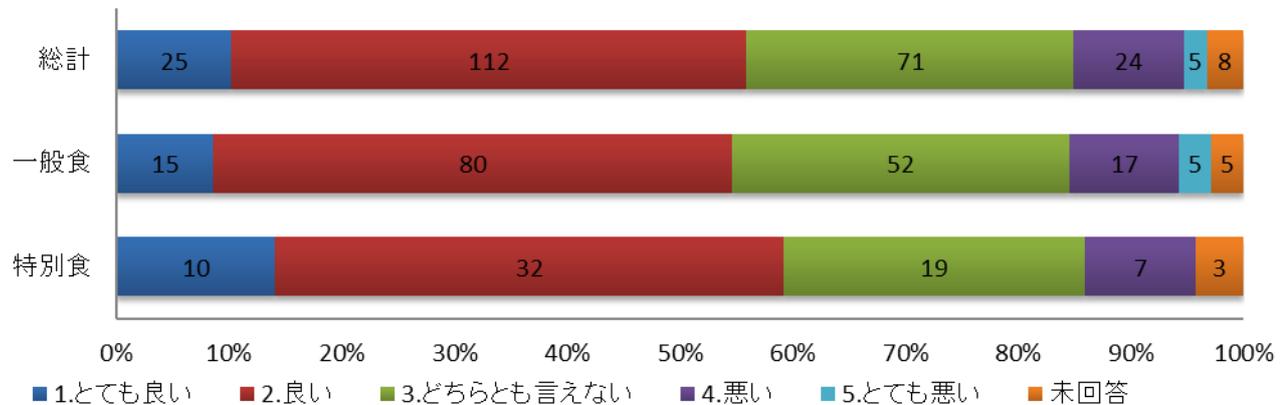
4.料理の匂い



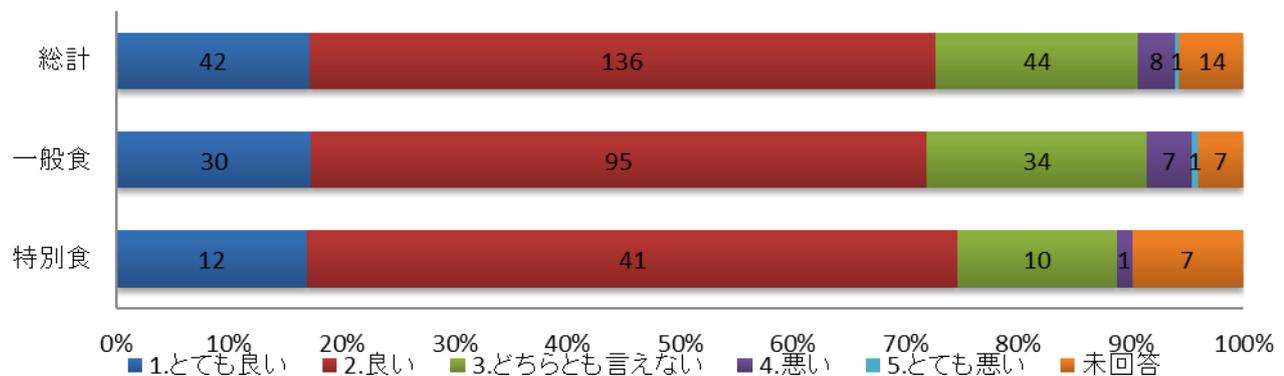
5. 料理の味付け



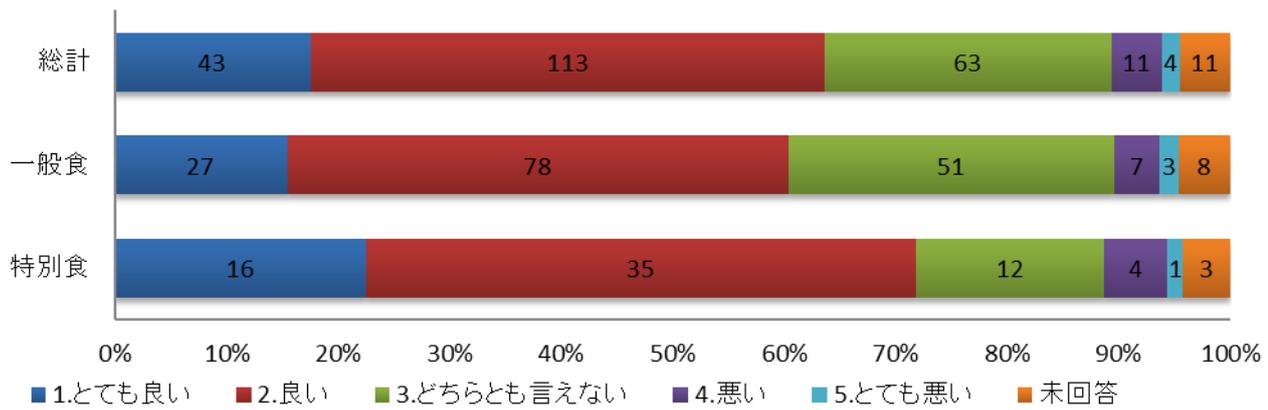
6.料理の温度



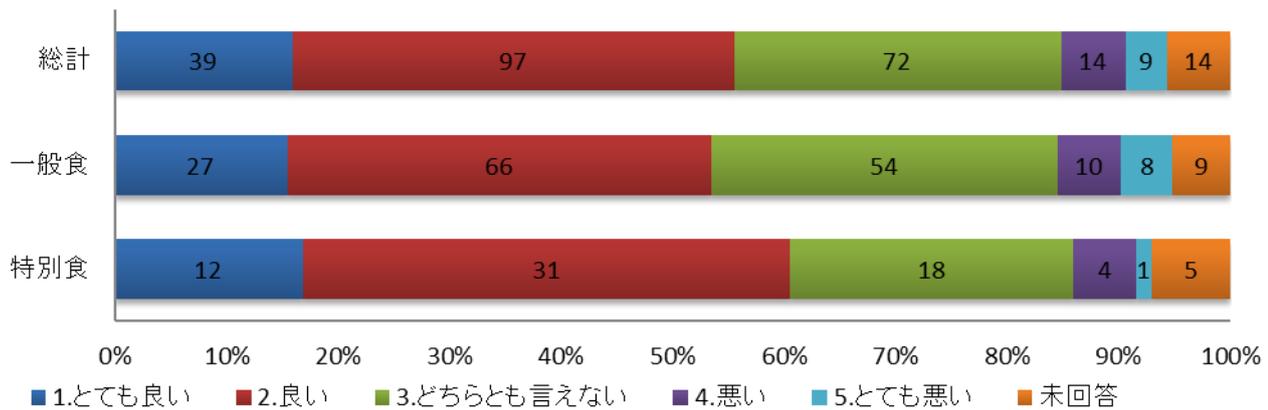
7. 料理の品数



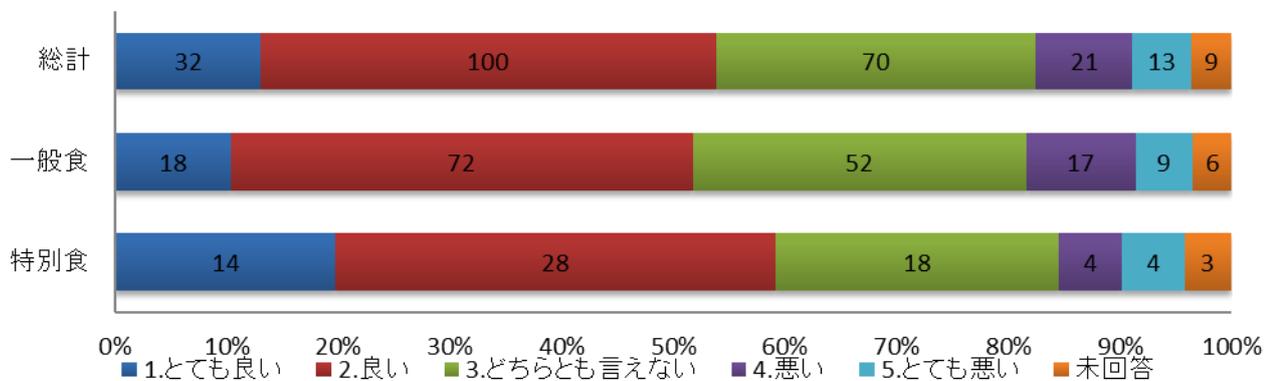
8. 料理のバリエーション



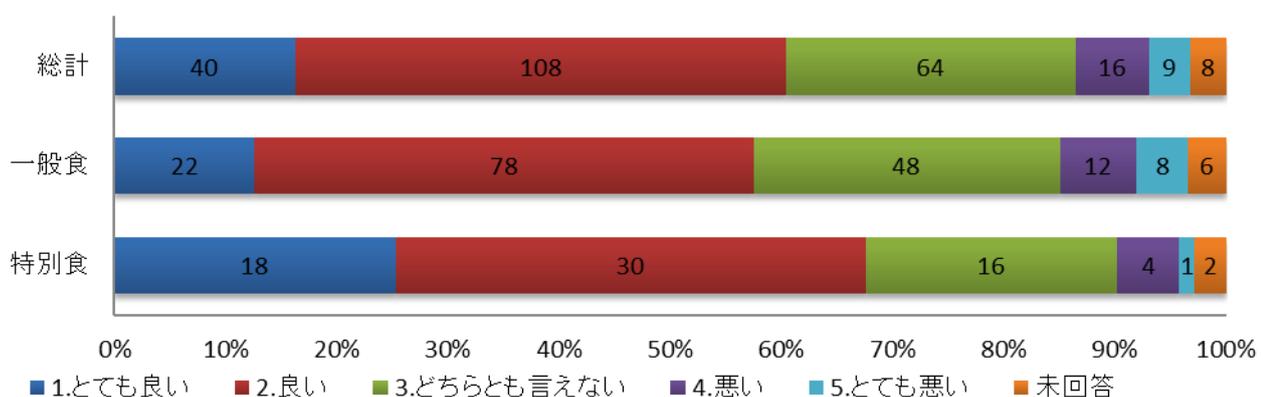
9. 食事全体の満足度



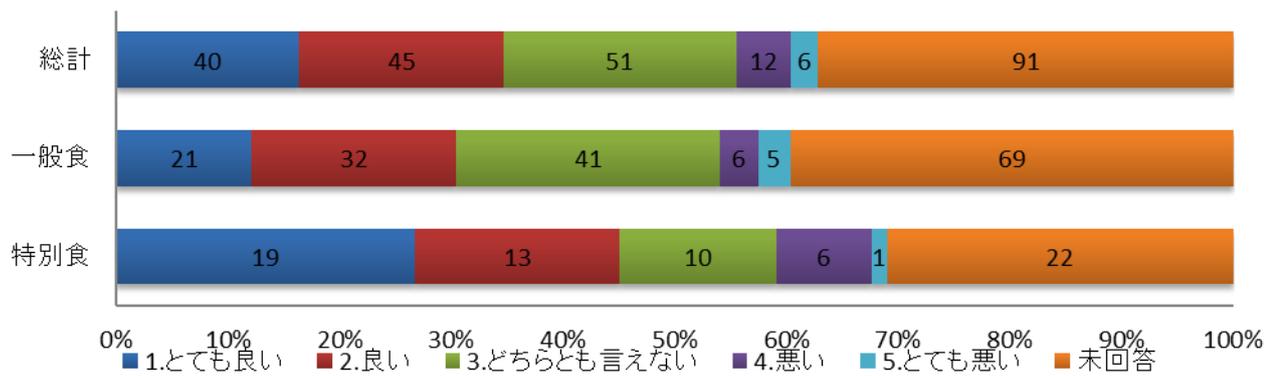
9-1. 主食の満足度



9-2. おかずの満足度



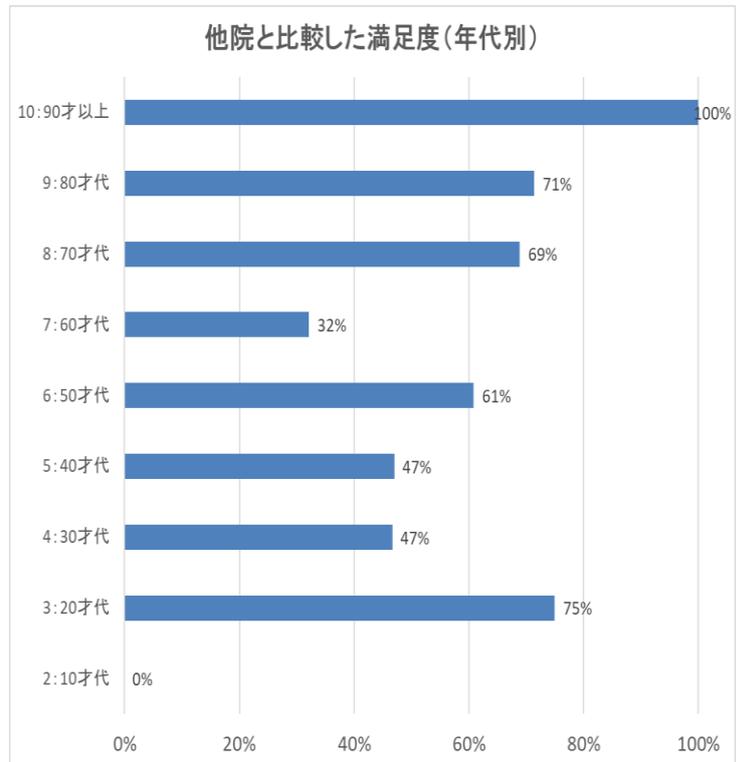
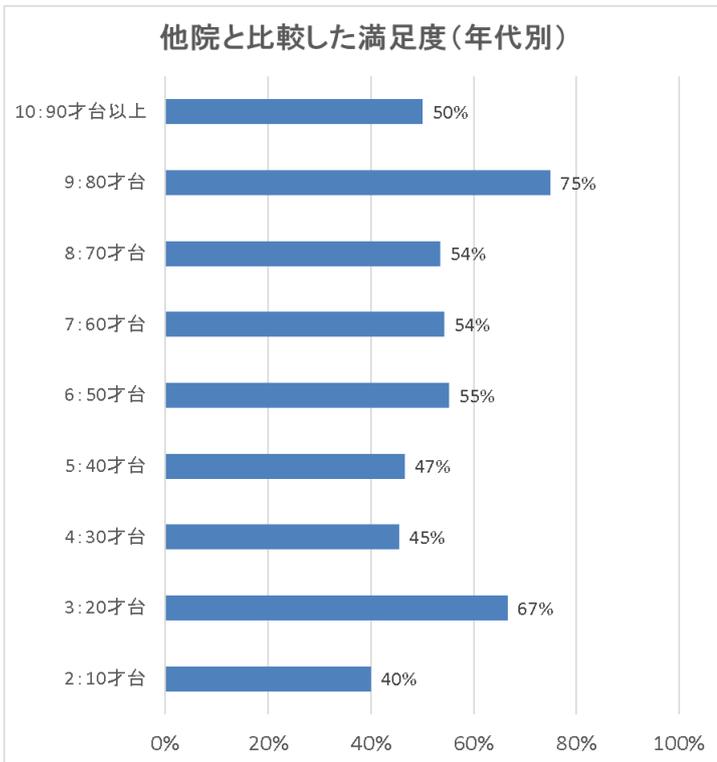
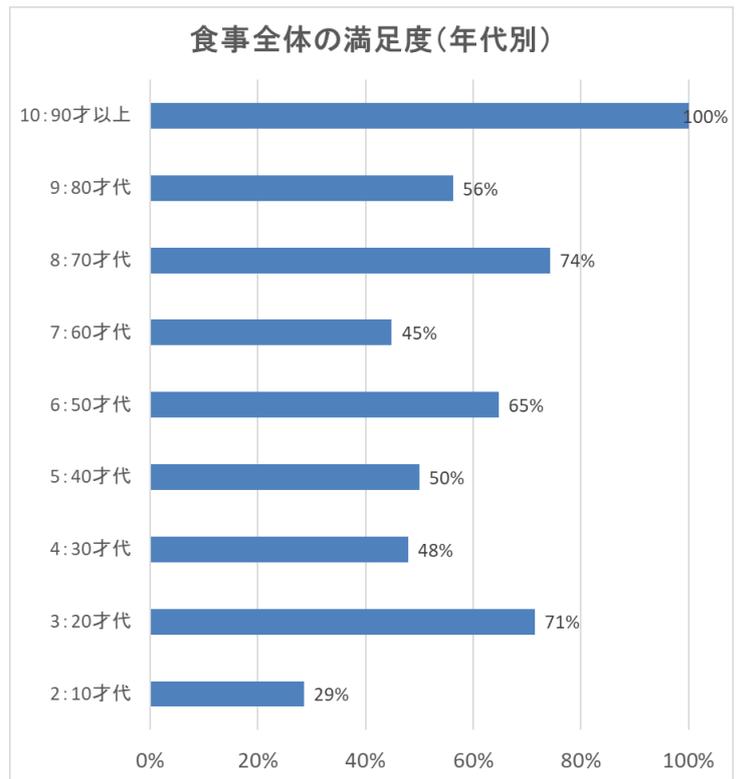
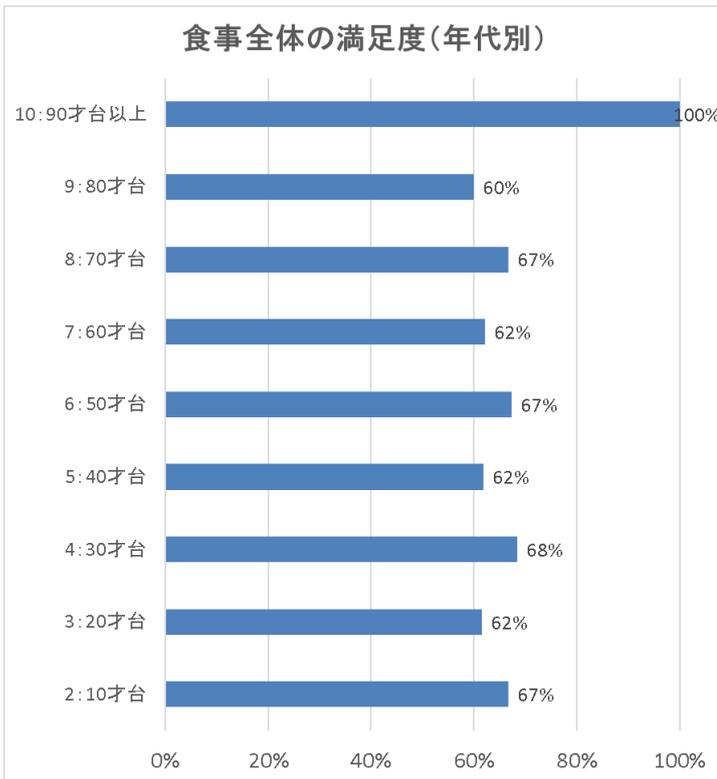
10. 他院と比較した満足度



年代別の満足度(全体の満足度)

(R5 年度)

(R6 年度)



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

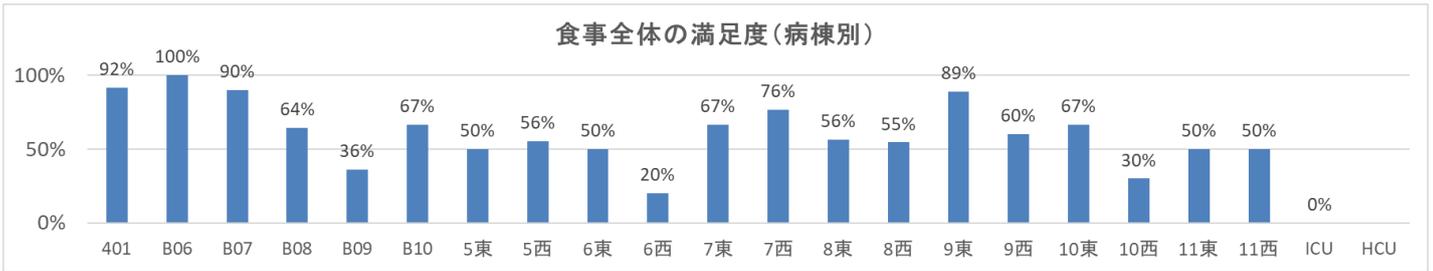
	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90以上	未回答	総計
回答数	7	7	25	25	34	51	75	18	1	2	245

年代別の食事全体の満足度では、昨年度と比較して **20代、70代の満足度が上昇し、10代、30~60代、80代の満足度が低下した。**

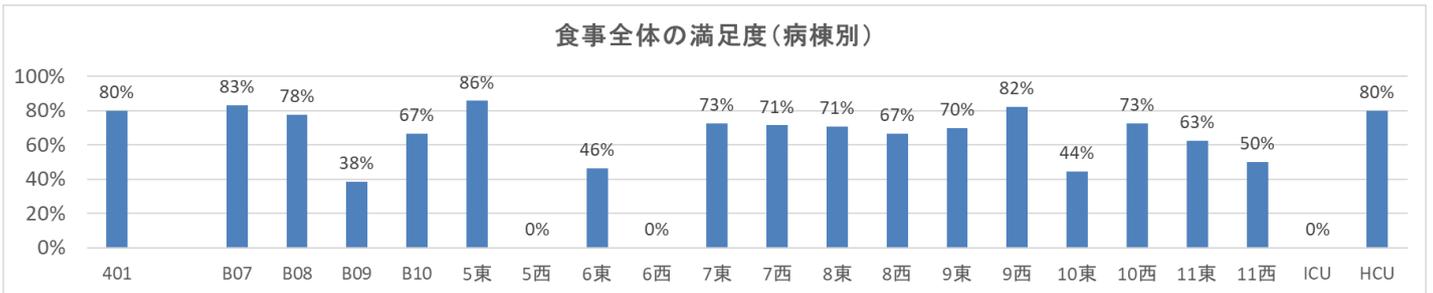
他院と比較した満足度では、**20代-80代で高く、60代で低かった。**

R6

病棟別の満足度(食事全体の満足度)



R5



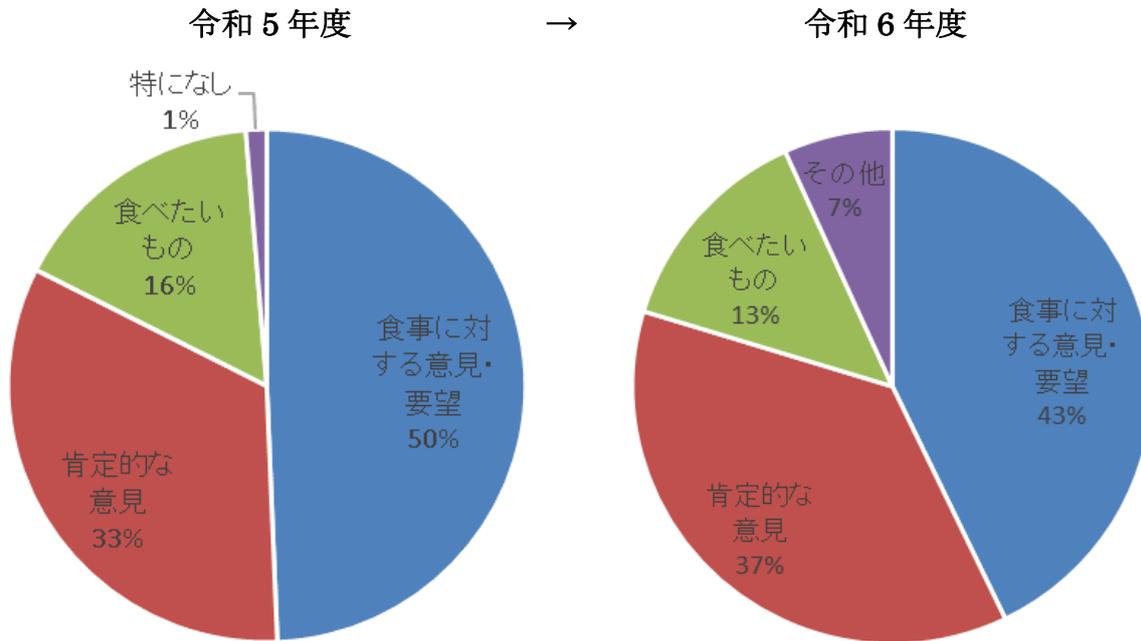
【病棟別回答数】

5東	5西	6東	6西	7東	7西	8東	8西	9東	9西	10東	10西	11東	11西
8	9	8	5	12	17	20	12	10	15	13	11	13	14
401	B06	B07	B08	B09	B10	ICU	HCU	不明					総計
12	1	11	14	12	6	1	0	21					245

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

病棟別の満足度では、**B401・B06・B07・9東で80%を超えたが、B09・6西・10西では50%未満となった。**

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5年度	回答数	令和6年度	回答数
ごはんに対しての不満	12	ごはんに対しての不満	12
味付けが薄い	7	パンに対する不満・要望	10
食事の匂いが悪い (内5が魚について)	6	メニューの周期が短い・バリエーションが少ない	6
麺類に対する不満	5	味付けが薄い	5
食事が冷めている	5	麺類に対する不満	4
メニューの周期が短い・バリエーションが少ない	3	食事の温度に対する不満・要望	4
麺の頻度を増やして欲しい	2	食事の匂いが悪い (内2が魚について)	3
野菜がかたい	2	汁物の具が多い	2
		味付けが甘い	2

コメント要約（令和6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	4	魚料理の匂いが悪い	2
ごはんがべったりしている	3	肉料理の匂いが悪い	1
ごはんがおいしくない・まずい	3	肉の脂が多い	1
ごはんが乾燥している	2		
		★★★★副菜関連★★★★	
★★★★パン関連★★★★		人参が青臭い	1
パンの種類を増やしてほしい	4	絹さやのすじがとれていなかった	1
パンにマーガリンをつけてほしい	2		
パンがべたついている	2	★★★★果物関連★★★★	
		切り方が悪い・皮をむいてほしい	2
★★★★めん関連★★★★			
めんがかたまっている・くっついている	2	★★★★食事全体・その他★★★★	
スパゲッティのめんがおいしくない	1	メニューを増やしてほしい	4
めんとソースをあらかじめ混ぜてほしい	1	温かいものを温かいまま食べたい	3
		メイン料理を選択できるとよい	

肯定的意見（一部抜粋）

- 野菜の値段が安定しない時に、野菜が出てうれしいです。一般食 60 才代女性（7 東）
- メニューも日々被ることなくバラエティに富んでいて、肉魚などのたんぱく源も十分な量があり、何よりこの野菜高騰の中、毎食必ずたっぷり野菜を提供してくださるのは相当の努力をされていると思います。具沢山の汁物が何より嬉しいです。一般食 50 才代女性（7 西）
- 満足です。様々な要求をされながらのご苦勞身に染みます。特別食 70 才代男性（9 東）
- 混ぜごはんなどおいしかったです 一般食 70 才代女性（B07）
- 毎日献立を考えるのは大変ですが、これからもよろしくお願ひします。一般食 60 才代男性（7 西）
- 毎日飽きないようなメニューを考えていただきありがとうございます。病院食という性格上、制約もあり献立を考えるのは至難の技だと思います。毎日満足出来ないのは仕方ないことと思います。感謝していただいています。特別食 60 才代男性（10 西）
- 毎日、ご苦勞様です。感謝をして食べさせていただいています。これからもよろしくお願ひ致します。一般食 70 才代男性（B07）
- 毎食ご飯を作っていただきありがとうございます。一般食 30 才代女性（不明）
- 毎食おいしくいただいております。ありがとうございます。一般食 70 才代女性（B09）
- 他の病院に比べたら質、量、バリエーション等は素晴らしいと思います。一般食 70 才代男性（11 西）
- 他の病院に 2 年前入院し又まずいだらうと思ってたのでおいしかったのでおどろきました。入院はしたくないですが食事はしたいです。一般食 80 才代女性（不明）
- 病院食がこんなにうまいと思ってなかった。塩分抑えているはずなのに汁きかせてしっかり味がするものが多い。特別食 40 才代男性（10 東）
- 入院した時は体調が悪く全く受け付けませんでしたが、良くなってからはおいしくいただいております。一般食 70 才代女性（9 東）
- 何でもおいしく頂きます。よろしくお願ひいたします。特別食 70 才代女性（7 西）
- どれもおいしいです！ありがとうございます。おかずも色々あって、座ってゆっくり食べれて嬉しいです！退院まで食事だけが楽しみです！一般食 40 才代女性（B401）
- とても良く考えてくださっていると思います。これからもよろしくお願ひします。特別食 50 才代女性（10 東）
- とてもおいしくいただいております。やはり病院の食事は薄めですが、慣れてくると材料本来のあじが味わえる様な気がします。これからもおいしいメニューお願ひ致します 一般食 70 才代男性（B09）
- 特別献立のメニューはとても良い。今回は食べていないが色々食べたことがある。めんについて・・・今回は食べていないが、前はよかった 副菜について・・・毎回工夫してとてもよい 一般食 50 才代女性（B07）
- 糖尿病、腎臓病を患っている以上、食事管理してもらっていることに感謝しかない。栄養指導においても親身になり話を聞いて下さり、そして助言してくれて気づかされる点もありためになりました。食事以外でも調査しどこにも負けない病院を目指してください。特別食 40 才代男性（B07）
- 魚料理のクオリティはとても高いと思いました。骨は 1 本もなく、レパートリーも豊富で、魚は苦手でしたがどれもおいしくて完食しました。一般食 30 才代女性（5 東）
- 最近では野菜の値上げが高くなっているにも関わらず、毎日野菜が食べられていることに感謝です。特別食 50 才代男性（10 東）
- 患者の病気とか普通の食事との差とか、他のことでもいろいろあり、食事とは非常に重要なことなどで、よほどの研究が必要と考えられます。ごくろうさまです。特別食 90 才以上男性（11 西）

- カロリーや栄養バランスを考えての献立は大変かと思いますが頑張ってください。一般食 30 才代女性 (5 東)
- おおむね満足している。特別食 80 才代男性 (11 西)
- おいしかったです。一般食 30 才代女性 (11 東)
- いつも完食していました (ご馳走様でした) 退院しても味加減を見習いたいと思いました。一般食 70 才代女性 (8 東)
- いつもおいしい料理をありがとうございます。毎回完食です。家でも同じような減塩メニューが作れば良いと思って、勉強させて頂いております。入院生活の最大の楽しみは食事の時間です。特別食 50 才代女性 (5 東)
- いつもおいしいご飯をつくってくださってありがとうございます！一般食 20 才代男性 (B10)
- 温かい食事が食べられるし、栄養バランスもよく美味しいです。1 週間前後の入院の中ですが飽きません。一般食 60 才代性別未回答 (11 東)
- 3 年連続他病院に入院しました。はじめて筑波大学病院に入院しておどろきました。豊富な食材、バランスのとれたメニュー、どこよりも 1 品多いです。自宅に帰っておおいに参考にしたいと思いました。本当にありがとうございました。野菜が高いこの時期にたっぷりの野菜、お魚、お肉バランスのとれたメニューに感謝しました。そして具だくさんの味噌汁、退院してもぜひ参考にしようと思います。一般食 80 才代性別未回答 (9 東)
- 1/29 夕食とても美味しかったです。ご飯との配分も良かったです。毎月、いろいろな献立を組んでくださりありがとうございます。入院している時は楽しみが減るので、食事モチベーションが変わるのでとても楽しみにしています。でもあまり美味しすぎてしまうと退院したくなくなるのでそれも……。特別食 30 才代性別未回答 (10 東)
- 彩り良く、よく考えられたおいしいメニューをありがとう。一般食 40 才代男性 (7 西)
- いつもおいしいご飯ありがとうございます。病院食は苦手だが、前の病院と違い、パンも柔らかく食べれる。一般食 60 才代女性 (7 西)
- いつもおいしいご飯ありがとうございます。ごちそうさまです。お昼ご飯の時に出る牛乳かんおいしいです。一般食 50 才代女性 (B08)

ごはん（一部抜粋）

- とにかく白米が不味い。古米？パック飯？水切り後冷蔵？まともに食べれた時がない!!〇〇記念病院はめちやくちやおいしい!! 特別食 50 才代男性（10 東）
- たまにごはんが硬いときがある。特別食 70 才代男性（8 東）
- ごはんはほぐれない、お粥は水が多すぎ。一般食 40 才代男性（8 西）
- ご飯のまわりが冷めてかたかった？ 特別食 80 才代男性（7 東）
- ごはんがねちょねちょしている。一般食 60 才代女性（9 西）
- ごはんが美味しくない。特別食 50 才代男性（8 東）
- ごはん(白米)の表面がいつもかたい所があってゴワゴワしている。なので、汁物があるときは、ごはんを汁物で流す感じにしている。おかずなどはおいしいので、ごはんがもったいないって感じです。特別食 50 才代女性（11 西）
- おかずはいつでも良いので、ごはんを美味しくしてほしい。常にピチャ飯のダンゴメシ。特別食 60 才代男性（10 東）

麺類（一部抜粋）

- 食材が細かく切られていて食べにくい。麺がくっついて食べにくい。一般食 10 才代女性（B10）
- スパゲッティの麺がおいしくない。調理から配膳までに時間がかかるのか、食感や味に影響があるのではな
いか。一般食 70 才代男性（9 西）
- スパゲティをソースと適当に混ぜ食したところ塊になっていてつかえた。そのため、麺とソースをあらかじめ混ぜておいた方がいいと感じた。一般食 30 才代男性（9 西）

パン（一部抜粋）

- 食パンが湿気で湿っていてそこだけ美味しくなかった。一般食 20 才代女性（B06）
- パンをオーブンで焼いてほしい。一般食 40 才代性別未回答（6 東）
- 朝ごはんのパンの種類がもう少しあるといいと思います。一般食 30 才代女性（5 西）
- パンが好きなので朝食のパンは嬉しいけれど時にはマーガリンを付けて欲しい。一般食 60 才代性別未回答
（11 東）

主菜（一部抜粋）

- 肉料理の肉質が悪い。一般食 40 才代性別未回答（6 東）
- 肉も味付けによってはだいぶ獣臭いです。とても食べられません。特別食 50 才代女性（8 東）
- 肉料理は量は多くなくていいが、バリエーションがあればいいと思う。一般食 70 才代女性（7 西）
- 肉の脂が多い。一般食 70 才代男性（B401）
- お魚は少しにおいがありました 特別食 30 才代女性（不明）
- 白身魚はまずいです。特別食 70 才代男性（7 西）

副菜（一部抜粋）

- 生野菜が消毒液の臭いがした。特別食 50 才代女性（8 東）
- 生野菜を少し出して欲しい。特別食 70 才代男性（8 東）
- 絹さやがすじとりされていなかった。特別食 50 才代男性（B08）

果物・デザート・おやつ（一部抜粋）

- もし予算の都合上できれば寒天ゼリー寄せであったり、きなこのくず湯、豆腐×ココアのケーキであったり気持ちデザート（甘味）のバリエーションが増えると嬉しいです。特別食 30 才代性別未回答（10 東）
- 果物があるとうれしい。一般食 60 才代女性（B07）

汁物（一部抜粋）

- 汁物がいろいろな野菜など入っていたが、シンプルな味噌汁とかの方が個人的には嬉しい。一般食 20 才代女性（B06）
- みそ汁の具の量が多過ぎて食欲なくします。一般食 50 才代男性（B08）
- やっぱりあたたかくて具が多いとみそしるはおいしい。一般食 40 才代女性（B401）

味付け（一部抜粋）

- ご飯の時味噌汁があると嬉しい。主菜の味は薄いとご飯が進まない。一般食 20 才代女性（5 西）
- 味が薄い。調味料があると良い。一般食 60 才代男性（11 西）
- 薄味なのでもう少し酸味があると嬉しい。胡麻ネーズはとても良かったです。一般食 70 才代女性（10 東）
- 薄味に慣れたため、継続したいと思います。特別食 70 才代男性（9 西）
- 病院食なので薄味は仕方ないと思うけど、もう少しメリハリがあるといいと思う。一般食 60 才代女性（B07）

バリエーション

- 前月と 2、3 日同じメニューだった時がある。家で作りたいメニューもありました。一般食 60 才代女性（不明）
- 今回初めての病院食を食べ、病院食とはどれを取り上げても同じように感じます。患者さんの状態を考えてのメニューだと思いますので、この様な食事で良いと思います。特別食 70 才代男性（11 西）
- 入院期間が長いので新しいメニューが食べたい。一般食 30 才代女性（6 東）
- 見た瞬間おいしそうと思ったり、また食べたいと思うメニューがほしい。いかにもな病院食ではなく、たまには家庭の献立や家庭と味付けの近いメニューがほしい。お楽しみ献立がほしい。一般食 70 才代女性（7 西）

温度（一部抜粋）

- 汁物やめんにかけるつゆがぬるい時がある。特別食 30 才代性別未回答（8 西）
- 今の時期は寒いので難しいですが、どんな物でも温かければ美味しいと思います。一般食 80 才代男性（9 東）

その他（一部抜粋）

- 1 週間を目処にメニュー表があってもいいと思います。一般食 70 才代男性（9 東）
- メイン料理の選択ができるといい。一般食 70 才代男性（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 4名	納豆ごはん	1	オムライス	1
	寿司	1	チャーハン	1
その他主食 3名	ロールパン	1	グラタン	1
	調理パン	1		
麺類 4名	うどん、そば	2	そうめん	1
	ラーメン	1		
主菜 7名	卵料理(目玉焼き・卵焼き)	3	魚の塩焼き	2
	煮魚	1	シューマイ	1
汁物 1名	味噌汁	1		
副菜 1名	生野菜	1		
甘味など 2名	デザート	1	果物	1

総括

令和6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4回目の嗜好調査を実施となった。今回は、昨年度に最重要課題として設定した「料理の匂い」の満足度が改善した一方で、同じく最重要課題の「主食の満足度」は不変であった。また、昨今の食材費や光熱費等の高騰を反映したコメントが多く寄せられた。

「料理のバリエーション」が重点維持分野から維持分野へ移行

満足度は昨年度の71%から67%に低下した。

食事の意見・要望において、入院期間が長い患者でメニュー周期が短いとの指摘があった。また、おかずのバリエーション以外に朝食のパンの種類に関する不満が複数寄せられた。

「料理の匂い」が重点改善分野から改善分野へ移行

「料理の匂い」の満足度は昨年度の52%から57%に上昇し、「料理の温度」「料理の味付け」「主食の満足度」が重点改善分野となった。

今後の最重要課題1 料理の温度

料理の温度の満足度は、前回60%で今回58%と、ニュークックチル導入後は60%前後で推移している。再加熱後から時間の経過とともに料理が冷めてしまうことに起因するが、「料理の温度」と「匂い」は相反する傾向にあり、令和元年・2年度・4年度の調査において、改善項目に挙げられた「匂い」は、いずれも魚の匂いについて言及されている。料理の温度の満足度は、食事全体の満足度にも影響しており、配膳時間や食器等の検討が必要である。

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56%から不変であり、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。ごはんをはじめ、パンや麺類を安全に美味しく提供できるよう、引き続き検討していく。