

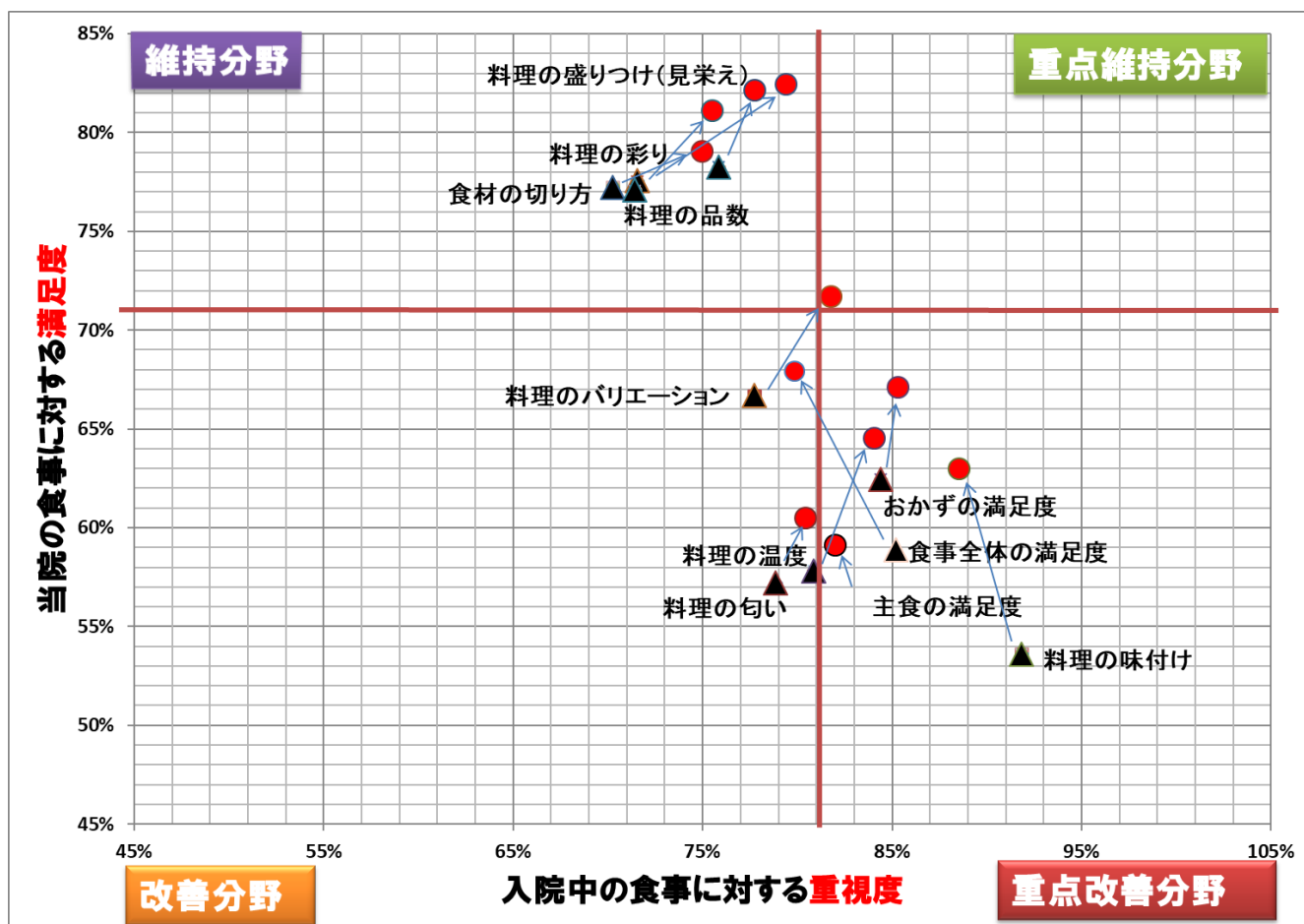
**令和7年度  
患者給食嗜好調査結果報告書  
(概要版)**

令和8年4月28日作成  
栄養管理室

# 令和7年度 嗜好調査ポートフォリオマップ

総計

総計	令和7年度		令和6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)	78%	82%	76%	78%
料理の彩り	79%	82%	72%	78%
食材の切り方	75%	79%	70%	77%
料理の匂い	80%	60%	79%	57%
料理の味付け	89%	63%	92%	54%
料理の温度	84%	65%	81%	58%
料理の品数	76%	81%	71%	77%
料理のバリエーション	82%	72%	78%	67%
食事全体の満足度	80%	68%	85%	59%
主食の満足度	82%	59%	83%	56%
おかずの満足度	85%	67%	84%	62%
平均値	81%	71%	79%	66%

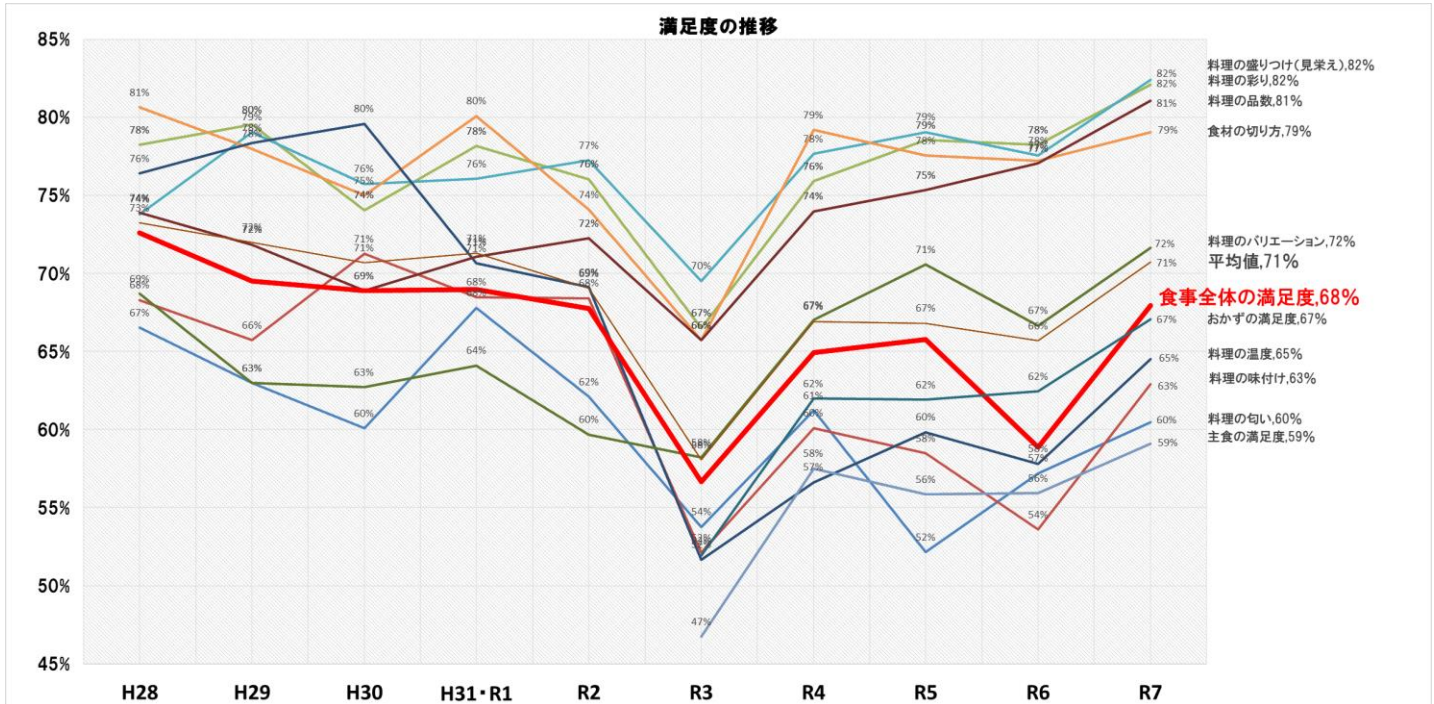


食事全体の満足度は 59%→68%に上昇した。

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	料理の匂い、 <b>食事全体の満足度</b>	重点改善分野	料理の味つけ、料理の温度、主食の満足度、おかずの満足度

「料理のバリエーション」は維持分野から重点維持分野へ、「食事の満足度」は重点改善分野から改善分野へ移行した。

平成 28～令和 7 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「料理の温度」の満足度は、58%から 65%に上昇した。もう一つの最重要課題である「主食の満足度」も 56%から 59%に上昇した。

令和7年度 嗜好調査結果報告書

- 1 実施日時 令和8年2月25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	13	1	14	26	5	31	50%	20%	45%
B06	4	0	4	6	0	6	67%	-	67%
B07	10	6	16	17	12	29	59%	50%	55%
B08	6	5	11	12	9	21	50%	56%	52%
B09	10	2	12	20	3	23	50%	67%	52%
B10	17	1	18	27	1	28	63%	100%	64%
5東	5	0	5	9	3	12	56%	0%	42%
5西	2	0	2	4	2	6	50%	0%	33%
6東	11	2	13	18	2	20	61%	100%	65%
6西	3	0	3	4	0	4	75%	0%	75%
7東	16	2	18	26	4	30	62%	50%	60%
7西	19	5	24	28	7	35	68%	71%	69%
8東	9	13	22	16	23	39	56%	57%	56%
8西	6	5	11	13	7	20	46%	71%	55%
9東	9	3	12	15	12	27	60%	25%	44%
9西	9	5	14	16	9	25	56%	56%	56%
10東	11	7	18	18	20	38	61%	35%	47%
10西( SCU含)	9	3	12	18	5	23	50%	60%	52%
11東	19	3	22	28	4	32	68%	75%	69%
11西	12	5	17	13	6	19	92%	83%	89%
ICU	0	1	1	0	2	2	-	50%	50%
HCU	1	0	1	4	2	6	25%	0%	17%
病棟不明	1	2	3			0	-	-	-
総計	202	71	273	338	138	476	60%	51%	57%

## 満足度

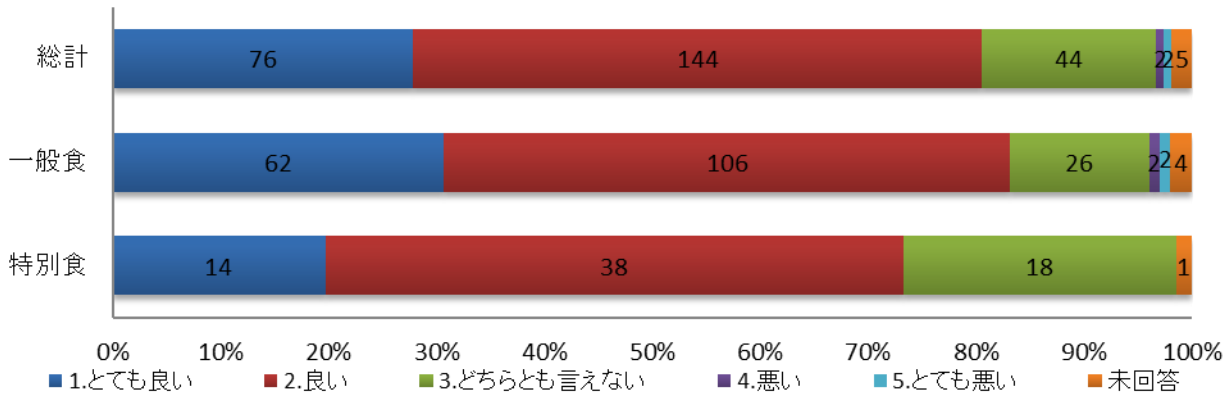
当院の**入院中の食事**についてお伺いします。以下の項目について、  
あなたのお気持ちに最も近い番号に○をおつけください。

とても良い    良い    どちらとも言えない    悪い    とても悪い

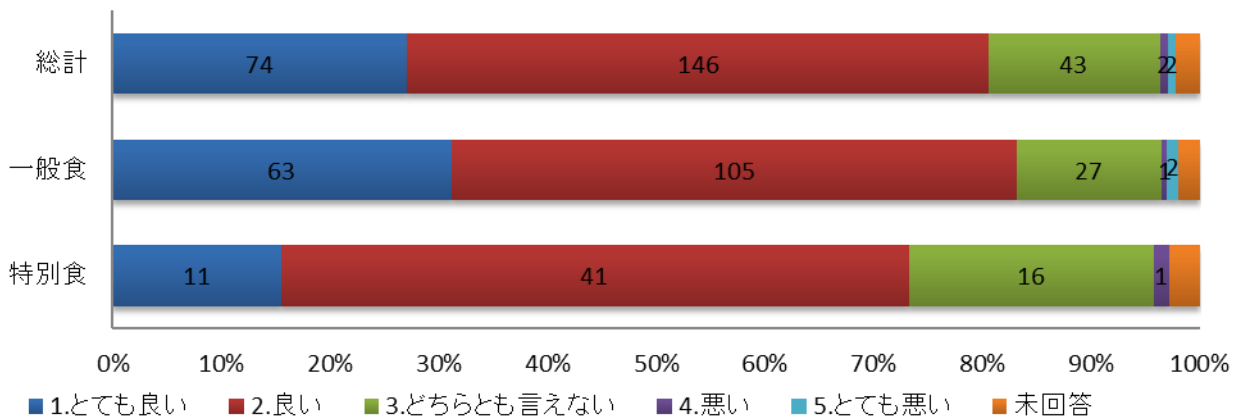
### 特別食・一般食別集計

特別食・一般食別の集計では、満足度は全体的に一般食においてやや高い傾向にあった。

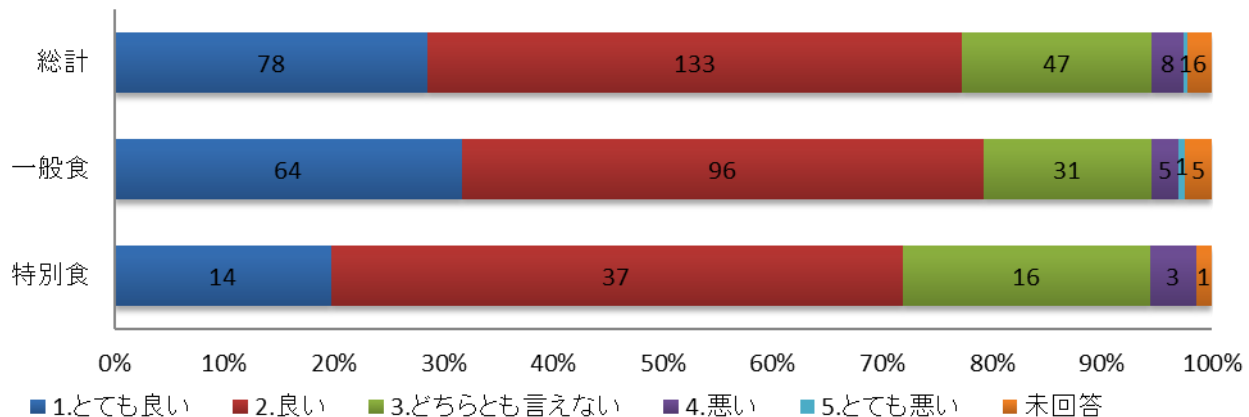
#### 1.料理の盛りつけ(見栄え)



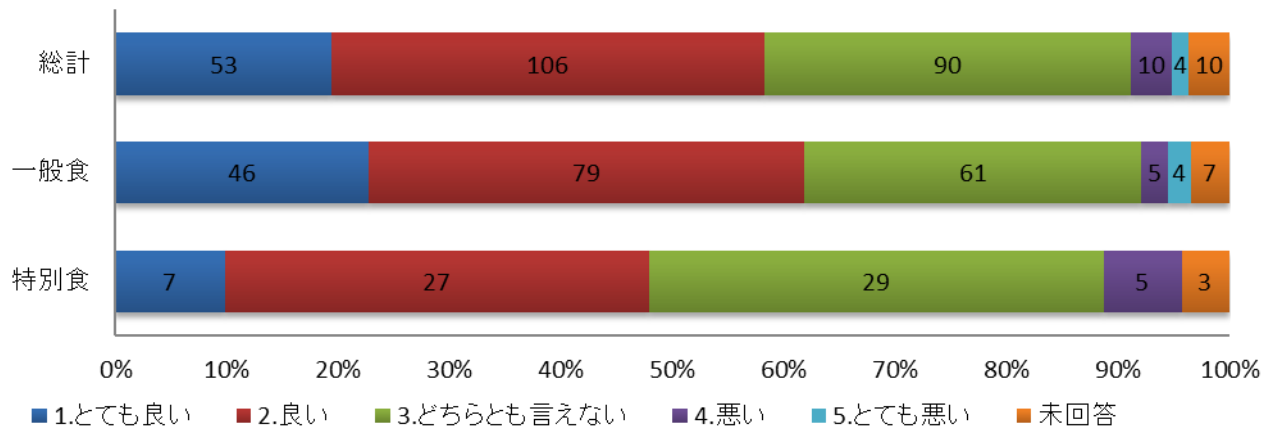
#### 2.料理の彩り



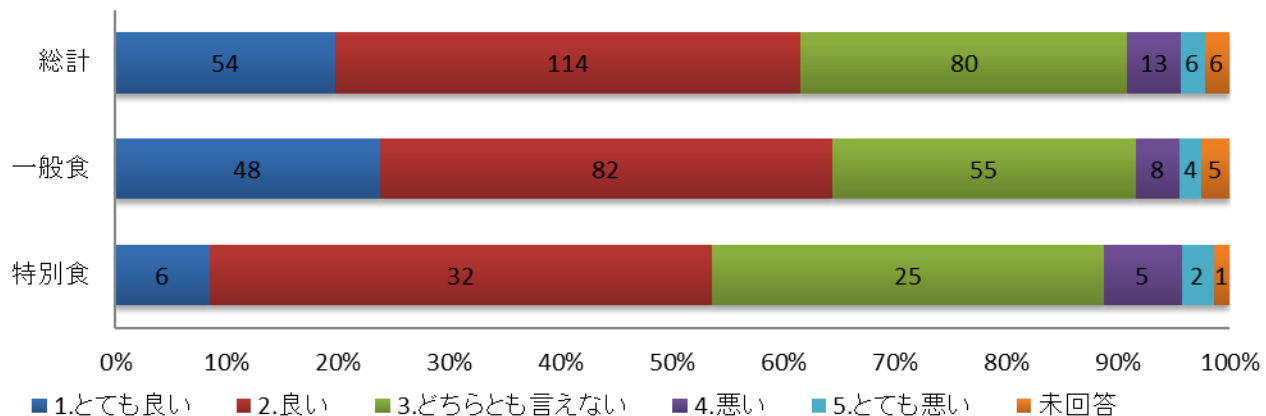
#### 3.食材の切り方



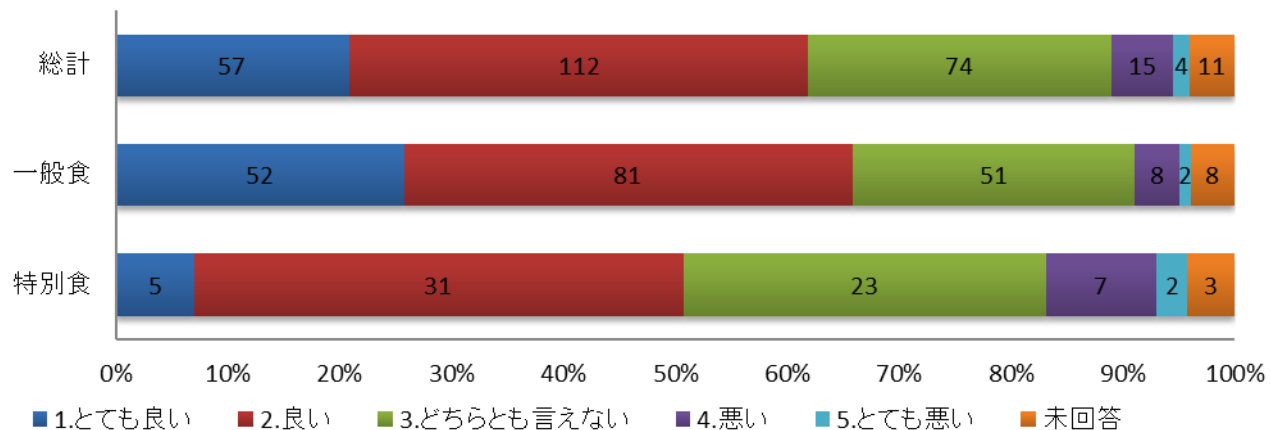
#### 4.料理の匂い



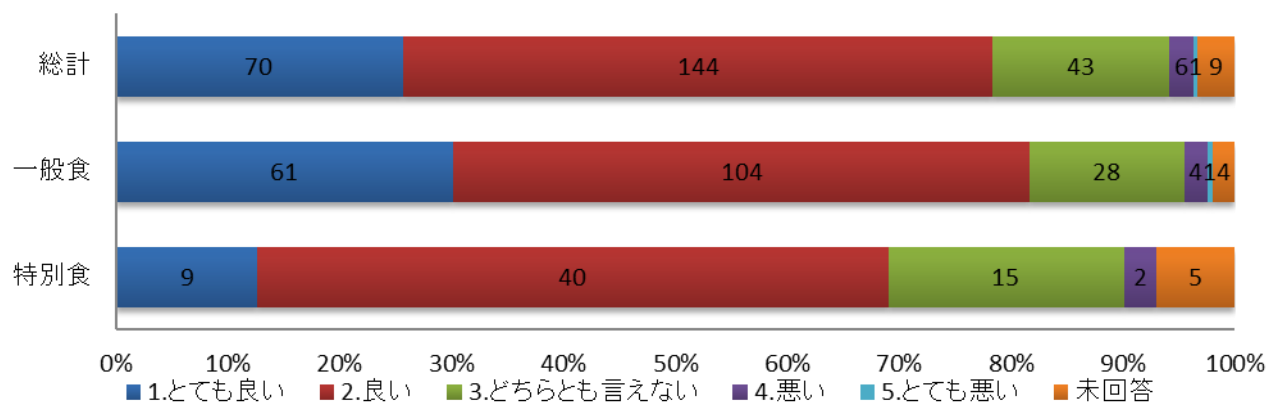
#### 5. 料理の味付け



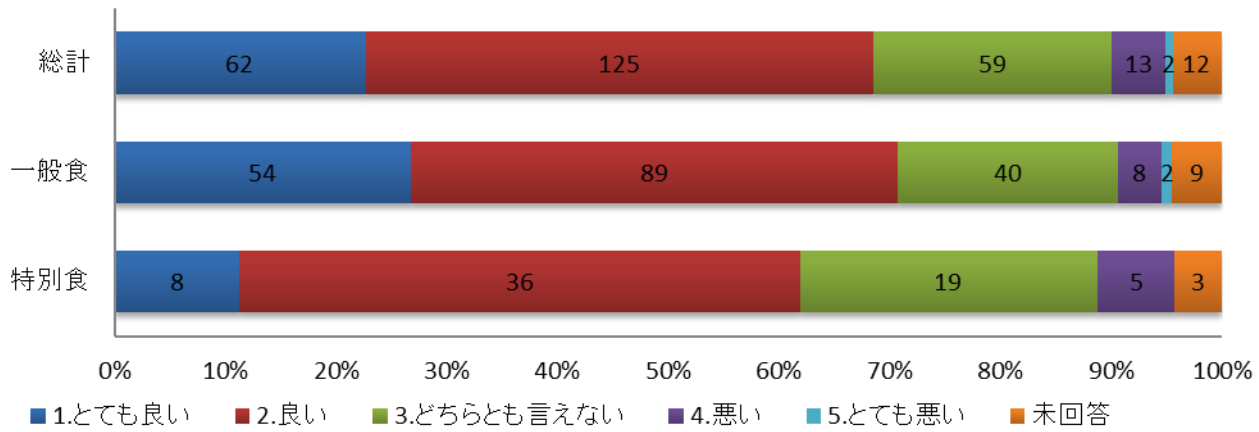
#### 6.料理の温度



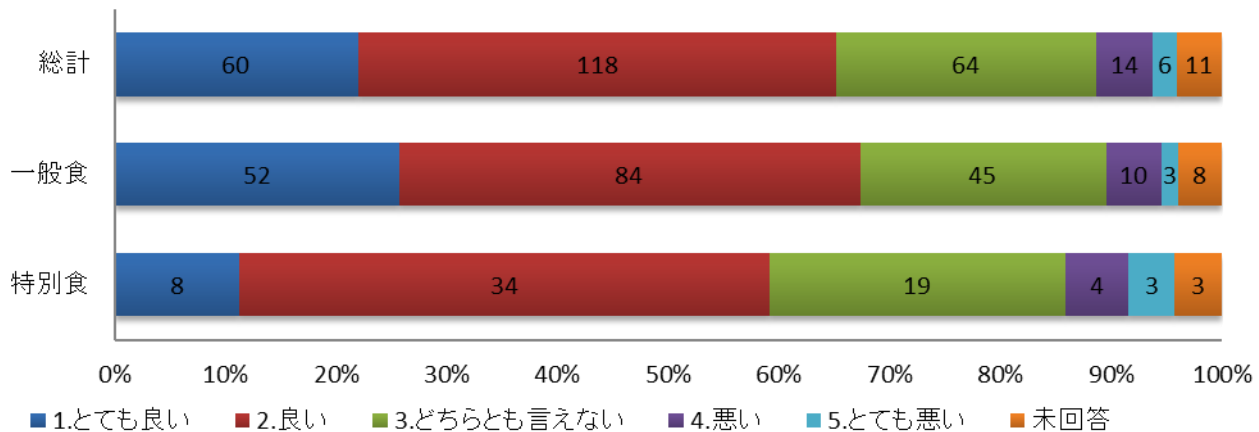
#### 7. 料理の品数



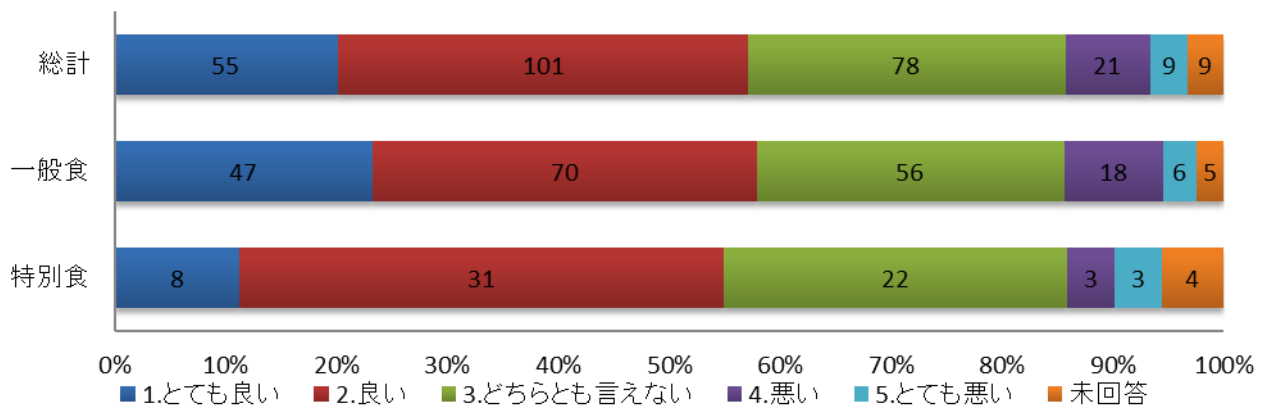
## 8. 料理のバリエーション



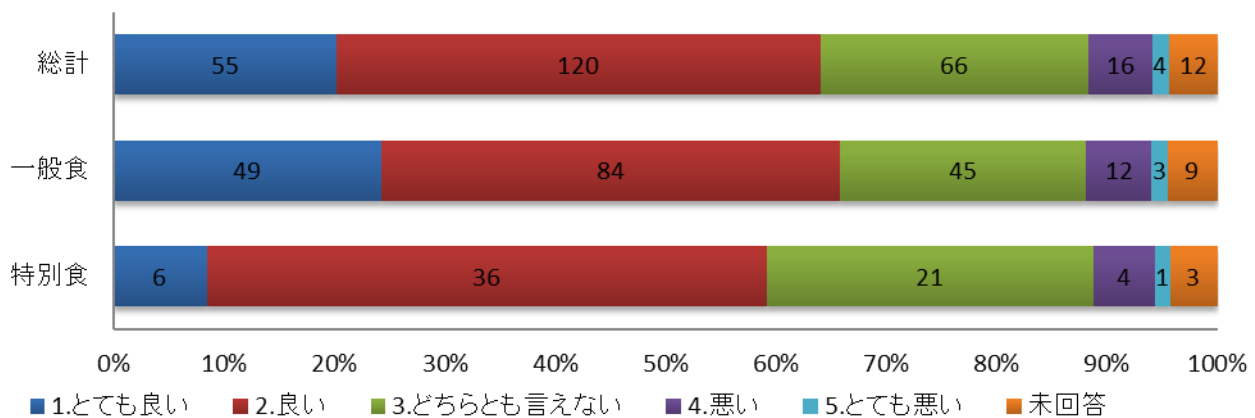
## 9. 食事全体の満足度



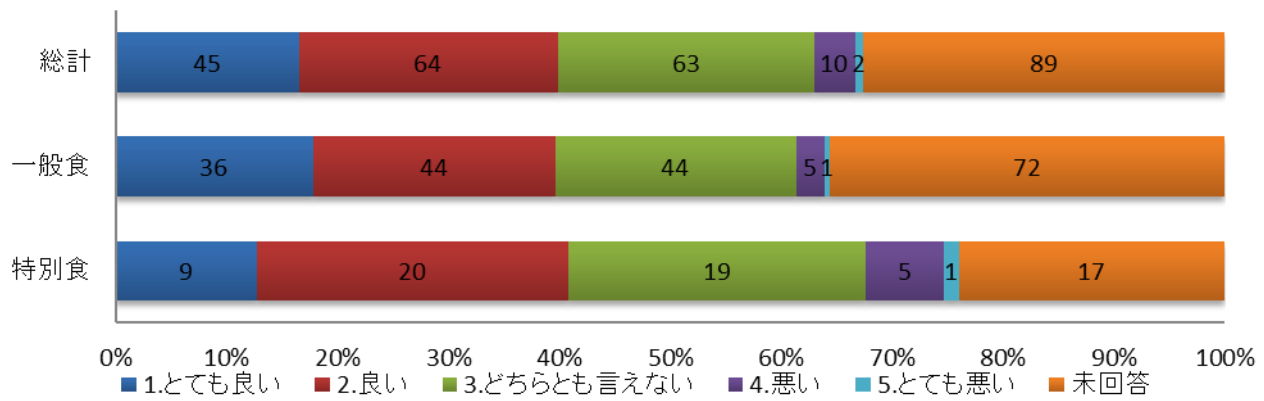
### 9-1. 主食の満足度



### 9-2. おかずの満足度



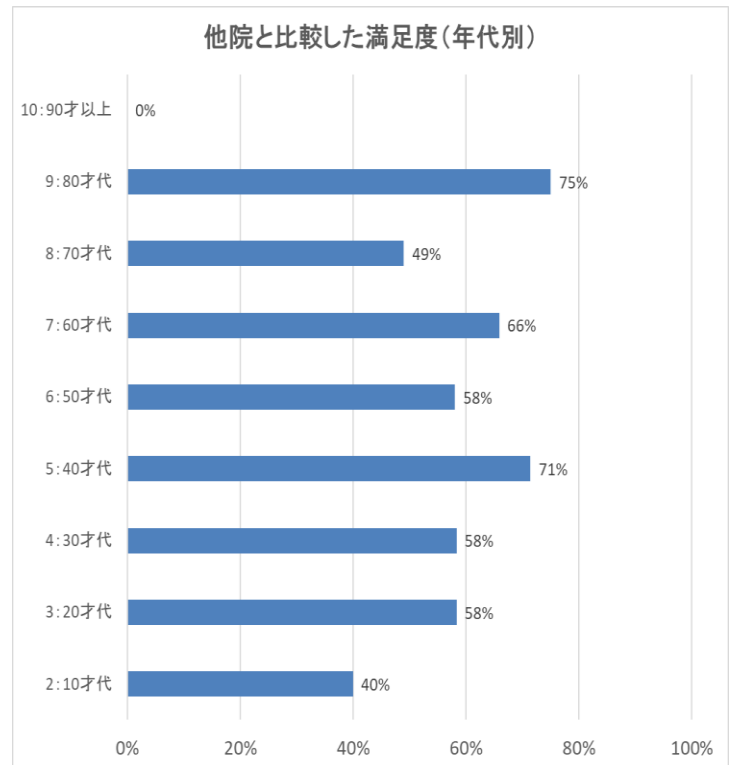
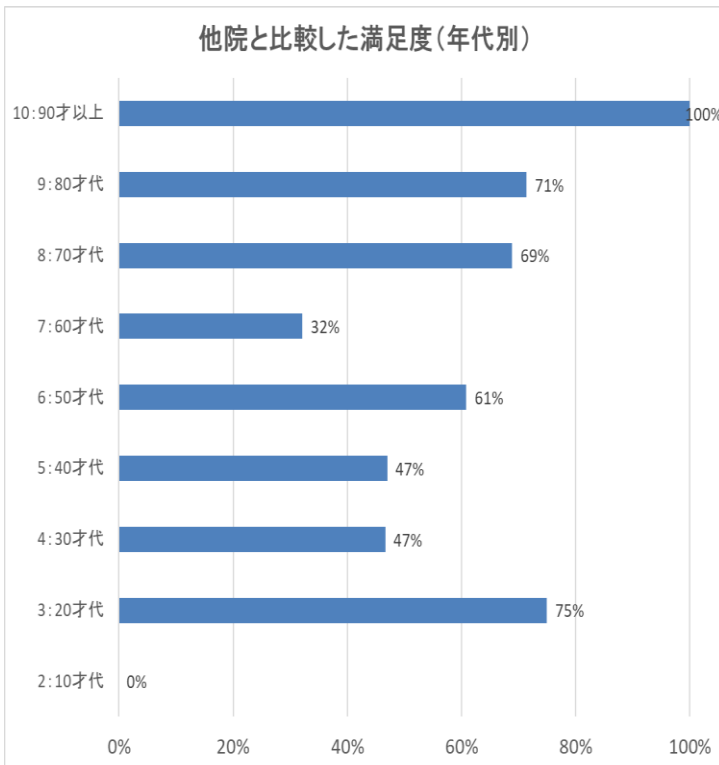
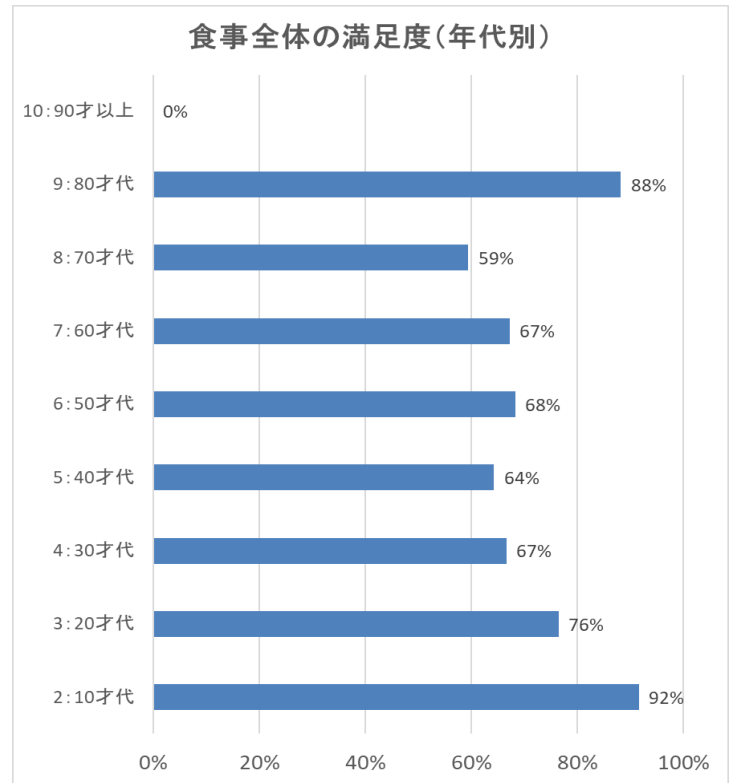
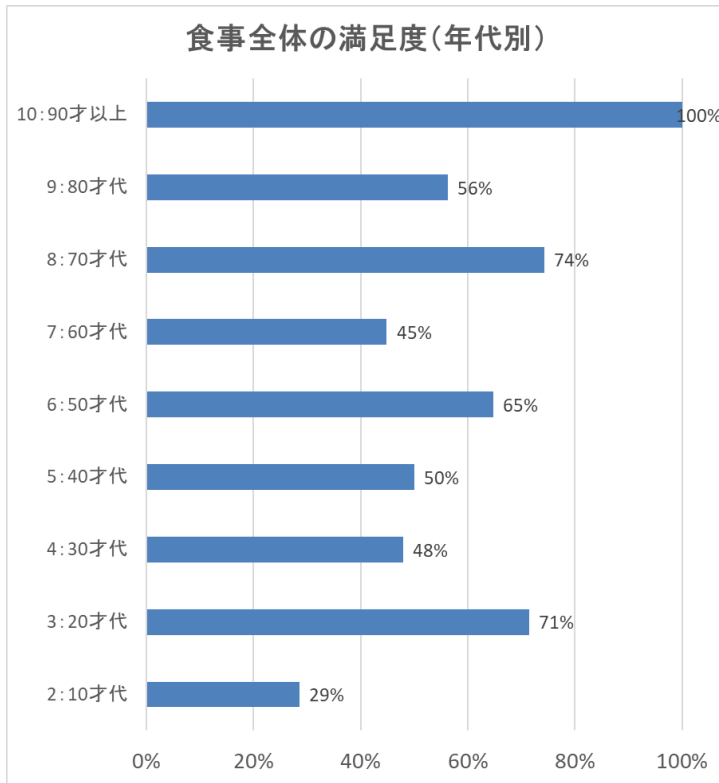
## 10. 他院と比較した満足度



# 年代別の満足度(全体の満足度)

(R6年度)

(R7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

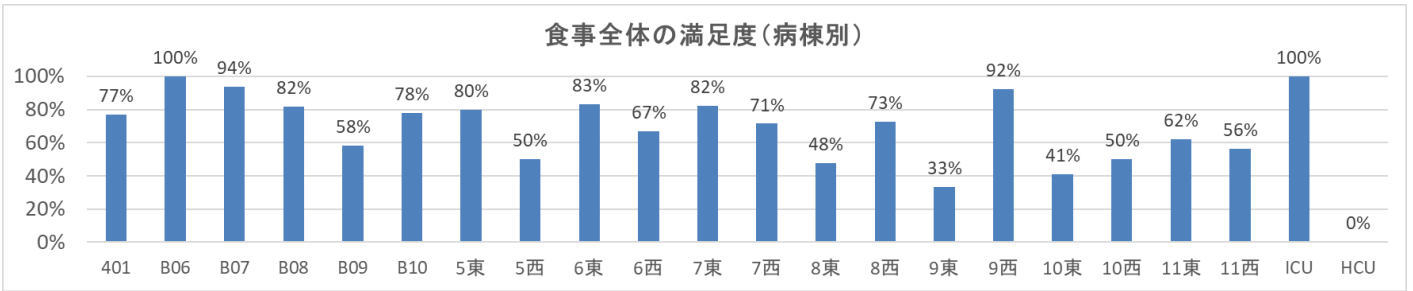
	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90以上	未回答	総計
回答数	12	17	20	28	41	56	71	21	1	6	273

年代別の食事全体の満足度では、昨年度と比較して **70代の満足度が低下したが、それ以外の年代では上昇した。**

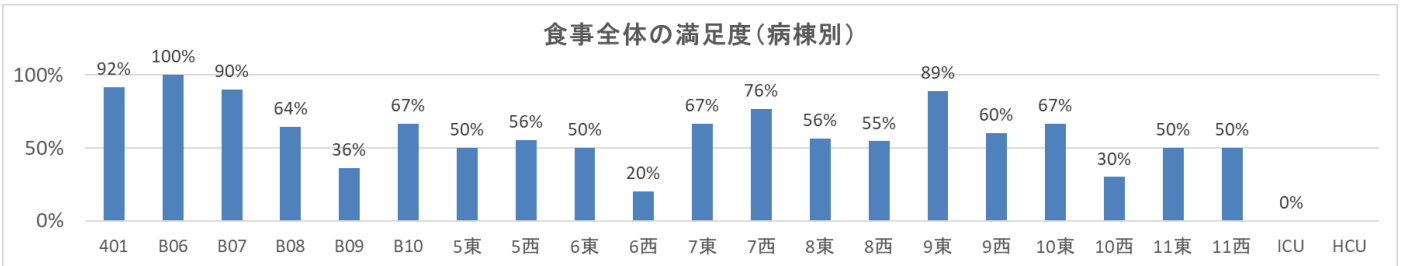
他院と比較した満足度では、**40代、80代で高く、10代で低かった。**

R7

## 病棟別の満足度(食事全体の満足度)



R6



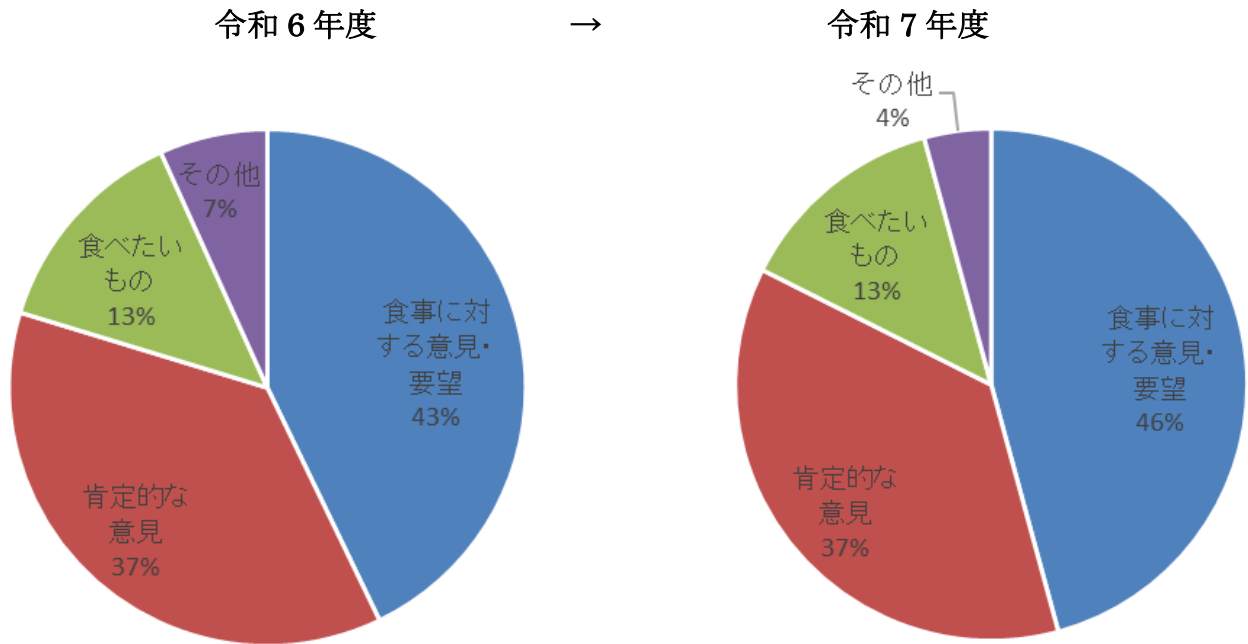
### 【病棟別回答数】

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
5	2	13	3	18	24	22	11	12	14	18	12	22	17
401	B06	B07	B08	B09	B10	ICU	HCU	不明					総計
14	4	16	11	12	18	1	1	3					273

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、B06、B07、9西で90%を超えたが、8東、9東、10東では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6年度	回答数	令和7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
パンに対する不満・要望	10	味付けが薄い	10
メニューの周期が短い・バリエーションが少ない	6	メニューの周期が短い・バリエーションが少ない	7
味付けが薄い	5	麺類に対する不満	6
麺類に対する不満	4	パンに対する不満・要望	4
食事の温度に対する不満・要望	4	食事の量についての不満・要望	4
食事の匂いが悪い (内 2 が魚について)	3	食事の匂いが悪い	2
汁物の具が多い	2	食事の温度に対する不満・要望	2
味付けが甘い	2		

コメント要約（令和7年度）

意見・要望内容		意見・要望内容	
<b>★★★★ごはん関連★★★★</b>		<b>★★★★主菜関連★★★★</b>	
ごはんが硬い	4	魚料理の匂いが悪い	1
ごはんがべったりしている	3	全体的に匂いが悪い	1
ごはんがおいしくない・まずい	2		
<b>★★★★パン関連★★★★</b>		<b>★★★★副菜関連★★★★</b>	
パンの種類を増やしてほしい	2	絹さやのすじがとれていなかった	1
パンがべたついている	1		
		<b>★★★★果物関連★★★★</b>	
		切り方が悪い・皮をむいてほしい	1
<b>★★★★めん関連★★★★</b>			
めんの日を増やしてほしい	4	<b>★★★★食事全体・その他★★★★</b>	
めんがかたまっている・くっついている	1	メニューを増やしてほしい	5
		温かいものを温かいまま食べたい	2
		メイン料理を選択できるとよい	2
		食事の量が多い	2

## 肯定的意見（一部抜粋）

- ご飯の量だったり、食事の量など参考になりました。味付けなども薄味でとてもおいしく食べられました。家での食事の量に気をつけようと思いました。 一般食 60 才代女性（B401）
- 毎食とてもお腹いっぱいになりました。ありがとうございます。 一般食 40 才代女性（B06）
- 毎日日々沢山の食事を作っている事に感動しております。これからも美味しい食事を宜しくお願い申し上げます。 一般食 70 才代未回答（B07）
- 飽きないように工夫されている感じがします 一般食 50 才代男性（B07）
- 複数の病院に入院経験がありますが、筑波大病院が 1 番メニュー数が多く、和洋のメニューが豊富で美味しいです。生野菜やフルーツが出るのも嬉しいです。筑波大には 3 回ほど入院していますが前回とのメニューのかぶりが少なく家で食べないメニューもあり参考になります。 一般食 50 才代女性（B07）
- 美味しいです。作っていただけることに感謝です。味が薄いということもありません。 一般食 40 才代男性（B07）
- 白身魚の煮物はおいしかったです。いつもありがとうございます。果物はとても美味しいです。 一般食 50 才代男性（B09）
- 野菜サラダ、果物がとても美味しいです。苦手な青魚も少し食べられました。 一般食 70 才代女性（B08）
- 低脂肪食の味の付け方が退院後の食事の参考になりました。 特別食 60 才代女性（B08）
- 歯の手術のために入院しています。こんな美味しい食事が頂けて病院食のイメージが変わりました。栄養バランス、彩り、品数、とても工夫されていて、尊敬の一言です。ありがとうございます。ご馳走様でした。 一般食 40 才代女性（B09）
- 果実が付いていてありがたい 一般食 70 才代未回答（B09）
- シフォンケーキ美味しかったです。 一般食 40 才代女性（B09）
- いつも美味しい病院食を提供してくださって本当にありがとうございます。毎食とても楽しみにしていて、とても美味しいです。摂食障害プログラムを受けている者ですが、完食できているのはどのメニューも美味しいおかげです。本当に感謝しております。明日から退院まで宜しくお願いします。 一般食 20 才代女性（B10）
- いつも美味しく頂いております。ありがとうございます。 一般食 30 才代女性（B10）
- 行事食が彩りも良くおいしかった。 特別食 70 才代男性（B09）
- 期待以上です。まさか味のアンケートされると思っても見ませんでした。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 60 才代男性（7 西）
- 品数が出てとてもおいしいです。でも、お腹いっぱいになるときもあります。 特別食 60 才代未回答（7 西）
- お粥ちょうどよく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 70 才代女性（8 東）
- 流動食が続きましたが汁物の味のバリエーションが多くとても幸せな食事となりました。きざみ食は帰宅しからの参考になるものが多く、初めての刻み食の焼きコロッケはおいしくて涙が出ました。副菜も味のバリエーションが多くおいしかったです。入院中は食事が一日のリズムにもなりますし、楽しみなのでこんなおいしく、彩りよい病院食がたべられて幸せでした。毎食感謝しておいしくいただきました。治療の都合上で完食できず申し訳ありません。（本当はたべたかった）ありがとうございます。 一般食 50 才代女性（8 西）
- いろんな方に提供するお仕事 ありがとうございます。 一般食 60 才代未回答（9 東）
- 物価高のなか、種々ご苦勞が多いと思いますが頑張ってください。当方は全体的に満足させていただきました。ありがとうございます。 特別食 60 才代男性（9 西）

- 毎日おいしくいただきました。ありがとうございます。 一般食 50 才代男性 (10 東)
- 今までのどの病院よりもおいしい。 一般食 20 才代女性 (10 西)
- いつもありがとうございます・入院中の唯一の楽しみは食事です。見た目もいいし、励みになります。 一般食 40 才代女性 (11 東)
- 2024/12/25 クリスマスケーキよかったです〇〇医大の食事と比べると筑波大学さんの方が大変おいしいです。 特別食 70 才代男性 (11 西)
- とてもおいしいです。私は満足です。特に果物がいいです。 特別食 80 才代未回答 (11 西)
- 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 70 才代女性 (不明)
- (魚料理について) 味はちょうど良い 去年の 10, 11 月と今回と大変お世話になりました。ありがとうございます。本当に感謝申し上げます。大量に感謝申し上げます。大量に作る難しさがあるかと思えます。どうぞ皆様で頑張ってくださいませ。先生方始めスタッフ方々に感謝々の毎日でした。ありがとうございました。 一般食 70 才代男性 (B08)
- ワカメのサラダは彩りよくてとてもよかったです。全体的には量的にもおいしくいただきました。 特別食 70 才代女性 (9 西)
- フルーツがある日は嬉しい。納豆、漬物がある日は嬉しかった。 一般食 30 才代女性 (MFICU)
- 栄養と彩り等考えられていると思いました。 一般食 70 才代女性 (8 西)

## ごはん (一部抜粋)

- ごはんについて5にしたのは、初めてのご飯が糊状になっておりたべられませんでした。そのためお粥にしてみました。お粥の中にも少し見受けられます。すみません。今は食欲ゼロに近いです。 一般食 70 才代男性 (7 東)
- ご飯をもう少し軟らかくしてほしいです 一般食 50 才代男性 (8 東)
- 先日の天井、下のご飯がレンチンしたみたいでかめなかった。どうしたらあそこまで固くなるのか?できれば病院食は食べたくない 特別食 50 才代男性 (8 東)
- ご飯米食は量が多いふかしご飯のようでおいしくない。 一般食 70 才代未回答 (9 東)
- 私が入院した最近の病院ではご飯は 150~180 g で筑波大は多過ぎです。 一般食 70 才代男性 (9 西)
- 全体的に冷めている。特にご飯は冷めて固くなりカピカピになっているところがあり食べられない部分もあるので、少し時間がたっても (配膳されるまでの時間) を考慮してほしい。 特別食 30 才代未回答 (10 東)
- ご飯柔らかめに炊いている上冷めての提供になるため、団子状態でとても食べられませんでした。 特別食 60 才代女性 (11 西)
- ご飯の炊き方、さっぱりと炊いてほしいです。べつとりとごりに、炊き方が問題かと 一般食 70 才代男性 (B09)

## 麺類 (一部抜粋)

- 皿うどんの”めん”のパリパリの物は高齢者の方は食べにくいと思います。パスタのミートソースで上にダゴンがのっている物のパスタはパサパサでおいしくない様子です。”めん”は伸びないように工夫されるとよいと思います。 一般食 60 才代女性 (B401)
- めん類をもう少し回数を増やしてほしい 一般食 30 才代女性 (5 東)

## パン（一部抜粋）

- 朝食のパンのメニューをいろいろ考えて欲しい。ジャムもピーナツバターとか色々考えてほしい。一般食 60 才代女性（B10）
- パンの耳が硬くて飲み込めない 一般食 50 才代未回答（10 西）
- パンも食パンだけでなくいろんな種類のパンがたまに出るとよいと思います。一般食 60 才代女性（B401）
- （パンについて）ベタベタする 一般食 70 才代女性（7 西）

## 主菜（一部抜粋）

- 魚蒸し料理が多いのですが、においが気になる魚がありました。野菜のあんかけ等にするとうい。一般食 70 才代女性（8 西）
- 朝食のおかずなどワンパターンである 一般食 50 才代未回答（10 西）
- 素材を活かす調理法にしてほしい 焼き魚は焼き目の香ばしさがなくうま味も抜けている。一般食 40 才代男性（11 西）
- 魚は皮が付いていない種類にしてほしいです。一般食 10 才代女性（B10）

## 副菜（一部抜粋）

- 絹さやは筋取りの下処理がされていないため、口にしたときの残念感がある。一般食 40 才代男性（11 西）
- 水菜サラダの時、水菜が大きすぎる。もっと小さく切ってほしい。一般食 70 才代女性（8 西）
- 野菜はゴワゴワ、ゴソゴソで口当たりが悪い。一般食 70 才代女性（8 東）

## 果物・デザート・おやつ（一部抜粋）

- できれば果物は一口大で切っていると助かります。皮付きだと食べ方が下手なのか汁が出てしまって汚してしまうので。一般食 40 才代女性（B09）
- フルーツの回数・量・種類を増やしてほしいです。一般食 10 才代女性（B10）

## 汁物（一部抜粋）

- 朝に野菜スープが飲みたい。特別食 50 才代女性（11 西）
- スープ、すまし汁（特に）味をもう少し濃くしてほしい。一般食 30 才代女性（MFICU）
- 汁物の具が多い 一般食 70 才代女性（11 西）

## 味付け（一部抜粋）

- 全体的にもう少し味が濃いと食べやすいです。一般食 10 才代男性（6 東）
- 病気で入院しているので仕方がないが、味の少ないものを食べるのはつらい 特別食 50 才代男性（8 東）
- 洋風より和風の（醤油・砂糖など）味付けが好みです。特別食 50 才代女性（9 西）
- 病院食とはいえ少しは味があってもいいと思う。何も甘くもしょっぱくもないためほとんど食していない。一般食 80 才代男性（10 東）

## バリエーション

- メインも副菜も煮物だとご飯が進まないのでバリエーションを増やしてほしい。 一般食 40 才代男性 (HCU)
- パンも食パンだけでなくいろんな種類のパンがたまに出るとよいと思います。 一般食 60 才代女性 (B401)
- パン、ヨーグルトの種類を増やしてほしいです。1 カ月サイクルでなく、もっといろいろな献立を楽しみたいです。フルーツの回数・量・種類を増やしてほしいです。 一般食 10 才代女性 (B10)
- パスタのメニューが増えてほしい。 一般食 60 才代女性 (B401)
- 朝食のおかずなどワンパターンである 一般食 50 才代未回答 (10 西)

## 温度 (一部抜粋)

- 冷たいもの、温かいものをしっかり分けてほしいです。 一般食 60 才代男性 (7 西)
- 全体的に冷めている。 特別食 30 才代未回答 (10 東)

## その他 (一部抜粋)

- 塩分量について毎日知りたい 特別食 80 才代未回答 (10 西)
- 金銭的な部分もあると思うが、温冷配膳車が運用されるとうれしい。 特別食 30 才代未回答 (10 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 10 名	カレーライス	2	オムライス	1
	タコライス	1	ドリア	2
	ハヤシライス	1	ビビンバ丼	1
	キムタクご飯	1	三食丼	1
	稲荷寿司	1		
その他主食 5 名	バターロール	1	揚げパン	1
	調理パン	2	グラタン	1
麺類 6 名	うどん、そば	4	ジャージャー麺	1
	ラザニア	1		
主菜 22 名	中華料理	6	シチュー	1
	揚げ物 (唐揚げ・天ぷら)	3	ハンバーグ	1
	韓国料理	4	おでん	1
汁物 2 名	ポトフ	1	コーンスープ	1
副菜 1 名	マリネ	1		
デザート 5 名	プリン	2	ケーキ	1
	チョコレート	1	ヨーグルト	1

## 総括

### 令和7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5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「料理の温度」・「主食の満足度」の満足度が改善した。

また、例年よりも料理のバリエーションに対する意見・要望が多く寄せられた。

## 「料理のバリエーション」が維持分野から重点維持分野へ移行

満足度は昨年度の67%から72%に上昇した。

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やめんの頻度に関する不満が複数寄せられた。

## 「食事の満足度」が重点改善分野から改善分野へ移行

「食事全体の満足度」は昨年度の59%から68%に上昇し、「料理の温度」「料理の味付け」「主食の満足度」「おかずの満足度」が重点改善分野となった。

### 今後の最重要課題1 主食の満足度

主食の満足度は、昨年度の56%から59%に上昇したが、全項目の中では最も低い満足度となった。食事の意見・要望においても、主食についての意見が多く寄せられた。ごはんについては硬さ等の炊き方だけでなく量が多いという意見が多くあった。また、パンのべたつきやめんの硬さについての意見もあげられた。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。

### 今後の最重要課題2 料理の匂い

料理の匂いの満足度は、昨年度の57%から60%に上昇したが、料理ごとの満足でない理由の内訳を見ていくと魚料理は匂いがすると回答していた方が大半であった。これまでの調査から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傾向にあり、今年度においても料理の温度の満足度は58%から65%へと大幅に上昇していた。料理の匂いの満足度は、食事全体の満足度に影響しており、匂いによる食思低下も含め対応を検討していく必要がある。