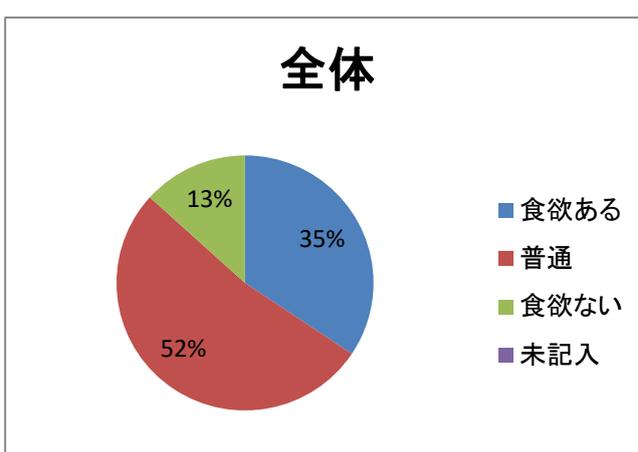
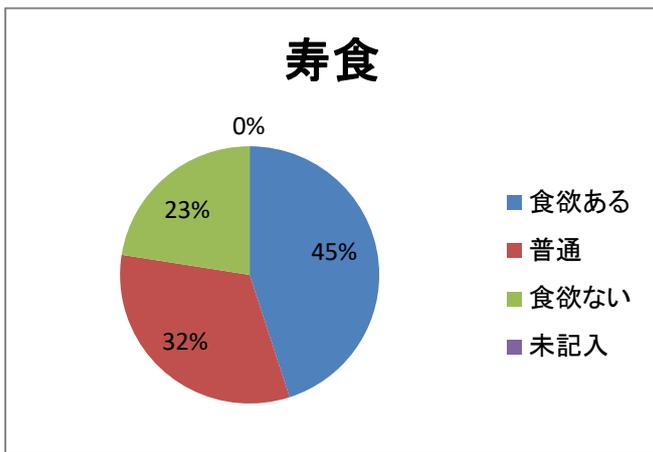
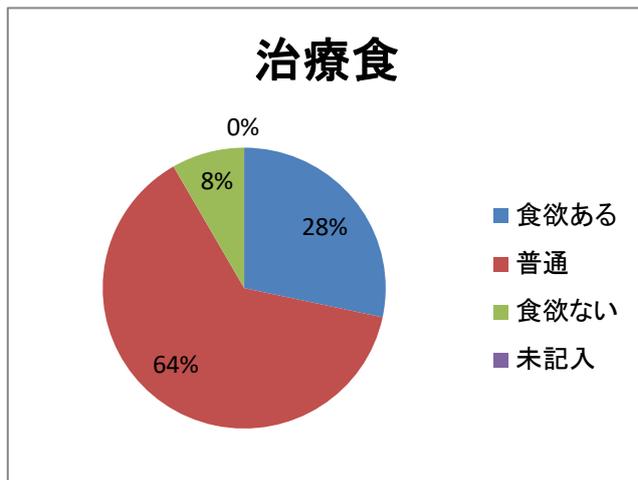
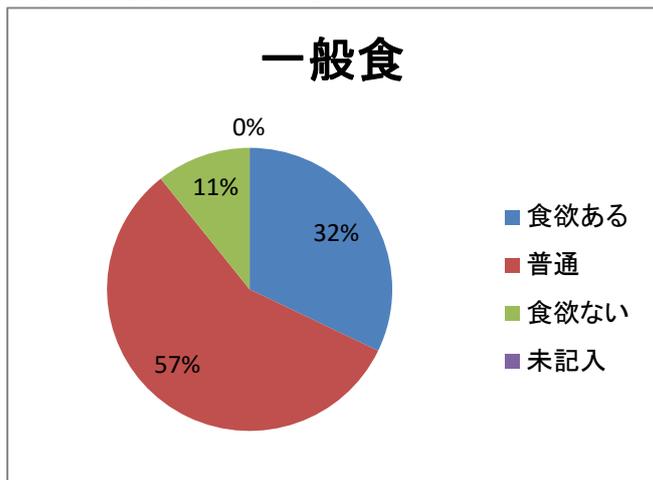


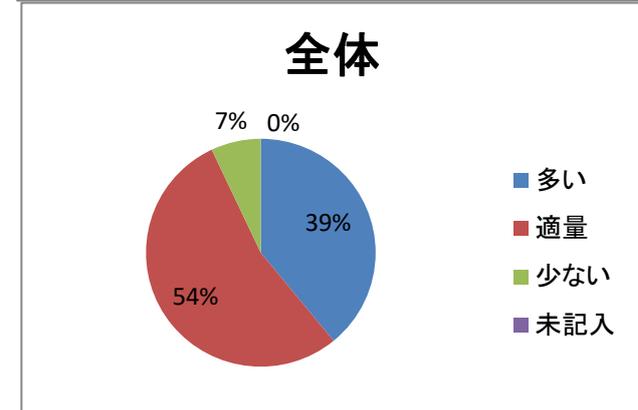
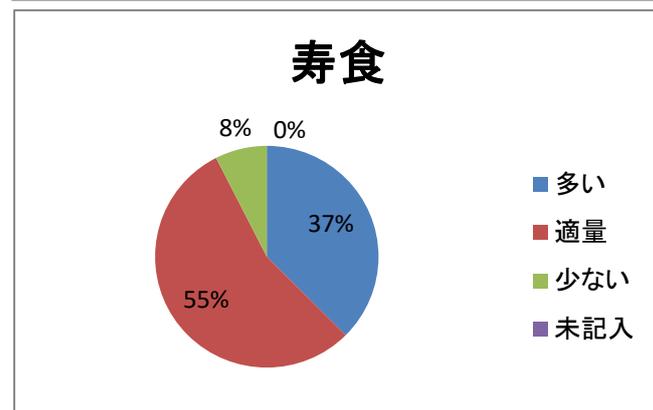
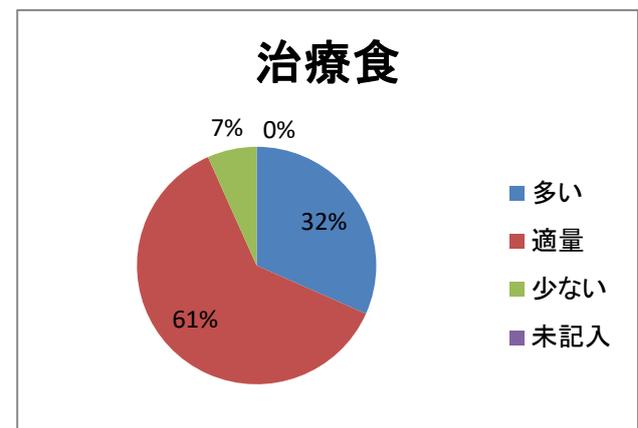
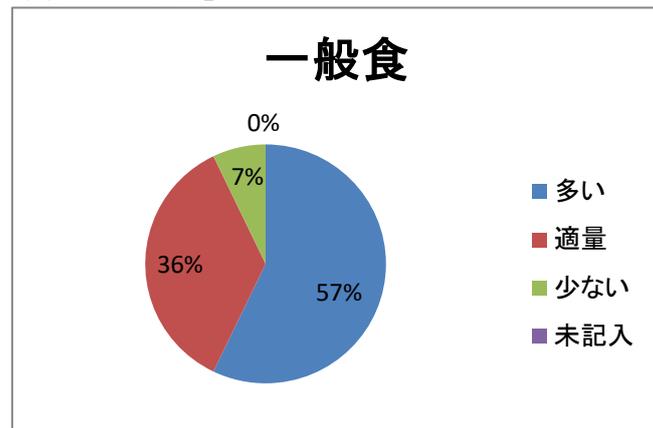
令和5年度 第4回嗜好調査(満足度調査)報告

- 【目的】 病院食全体について患者さんの満足度の把握、問題点の抽出をし、病院食改善に繋げる。
また、前年度同じメニュー内容で調査し、前年度との比較も行う。
- 【方法】 患者さんのお膳にアンケート用紙を載せ、下膳時に回収
- 【対象者】 入院患者(重度の食欲不振、嚥下障害、術後の食上がり中などを除く)
- 【実施日】 令和6年2月2日
- 【配布人数】 217人(一般食40人、治療食85人、寿食92人)
- 【回収人数】 128人(一般食28人、治療食60人、寿食40人)
- 【回収率】 61.3%(一般食70%、治療食71%、寿食43%)
- 【結果】 次ページ参照
満足度に関して、前年度と比較すると一般食では前年度78%に対し今回64%、治療食では前年度70%に対し今回は77%、寿食では前年度54%に対し今回は60%が(満足した・やや満足した)と回答しており、一般食の満足度が14%低下していた。
温度に関して、主食で適温と回答した一般食は68%と前年度より28%減少していたが、全体では80%を超えていた。今年から副菜の温度について温菜と冷菜で分けて調査しているが、一般食では温かい副食を適温と回答した方が68%、冷たいと回答した方が32%であり、温かい副食に対して、冷たいと回答した方は常食が最も多かった。
- 【考察】 一般食に関しては、主食と副菜の温度が適温と答えた方が前年度と比較し大きく低下した事が満足度の低下に繋がったと考えられる。治療食に関しては、どの項目においても、適量・普通・適温と回答した方が多く、結果的に治療食全体の満足度につながったと考えられる。寿食に関しては、主食と副食が美味しくないと回答した方が一般食と治療食より多かった。料理の温度に関しては主食や温菜など温かい料理を適温のまま提供できるようコンベア時の温度管理の見直しが必要である。
その他のご意見からは肉や魚の硬さやパサパサ感について食種問わず意見が上がっている。中心温度をあげるために加熱することや温蔵庫での保管による影響で水分量が少なくなってしまう、パサつきや硬さが気になることが考えられる。安全面を保持したまま軟らかく温かい状態で提供するためにスチコンでの加熱方法や盛り付けまでの保管方法について検討が必要である。治療食や寿食では野菜や魚、味付けがいつも同じであることや同じメニューが続くと残念であるといった意見もあり使用できる食材や調理法に限られる中でも変化に富んだ献立を考えていく必要がある。また、漬物や汁物をつけてほしい、回数を増やしてほしいといった意見や味が薄いとの意見があり、塩分は抑えているが主食を食べ進められるような副食の開発が必要である。今年から献立内容の改定のため蛋白質のおかずの量を増やしたため、一般食では前年度よりおかずの量が多いと回答した方が多い傾向にあったと考えられる。また、前年度より全体で主食の量が多いと回答した方の割合が増加、主食の量が美味しいと回答した方の割合が減少しており、ごはんのおいしさも要因の一つではないかと考えられた。
今後は、温菜の提供方法、増やしたおかずのボリュームや適正量の確認、ごはんの美味しさ、ごはんのお供になるおかずや付け合わせを増やすなどについても検討する必要がある。

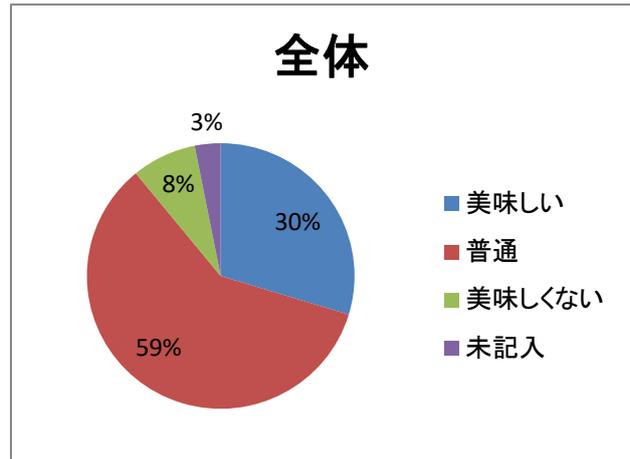
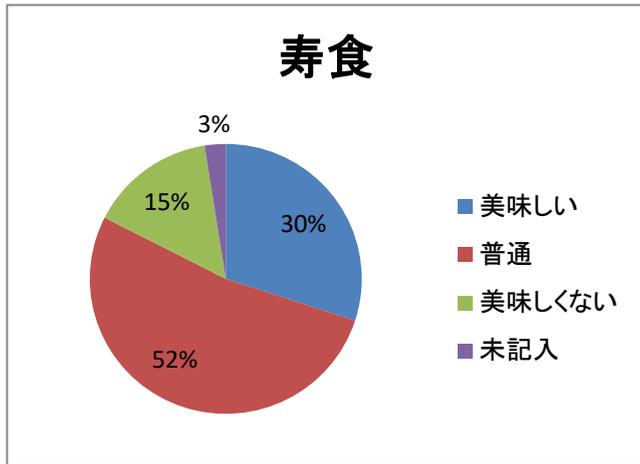
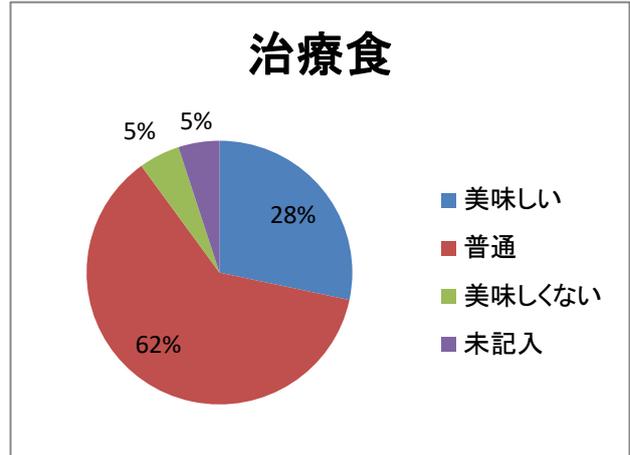
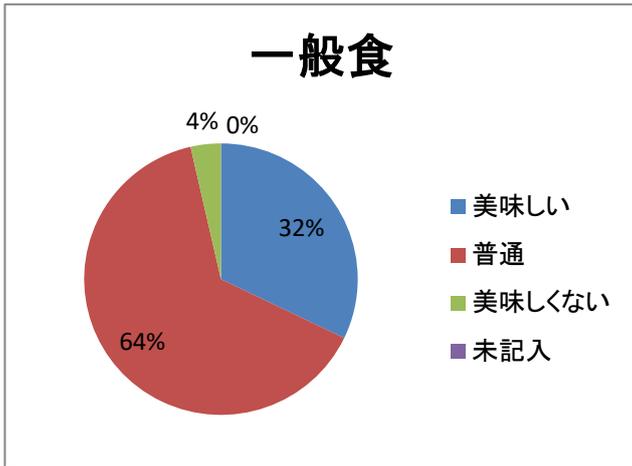
【入院中の食欲について】



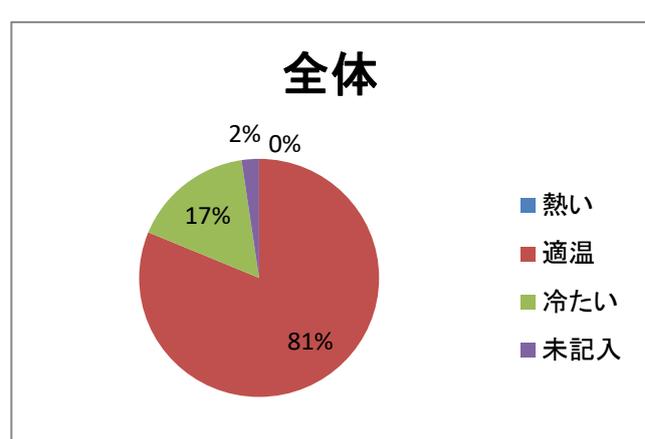
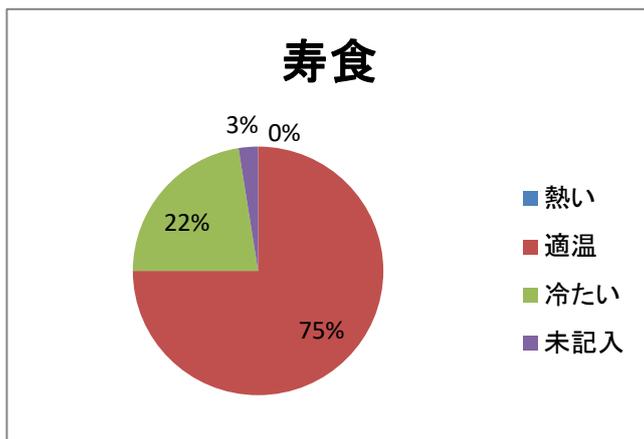
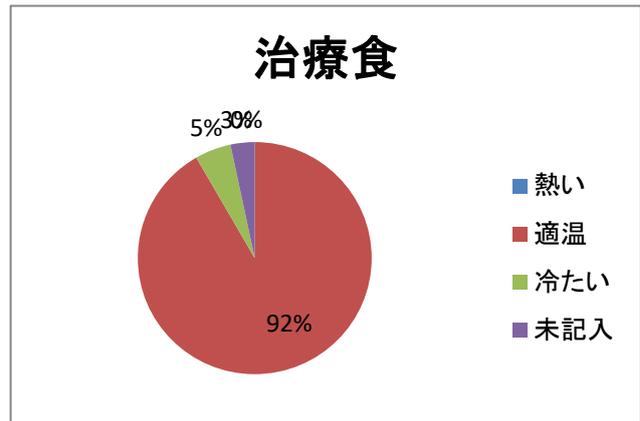
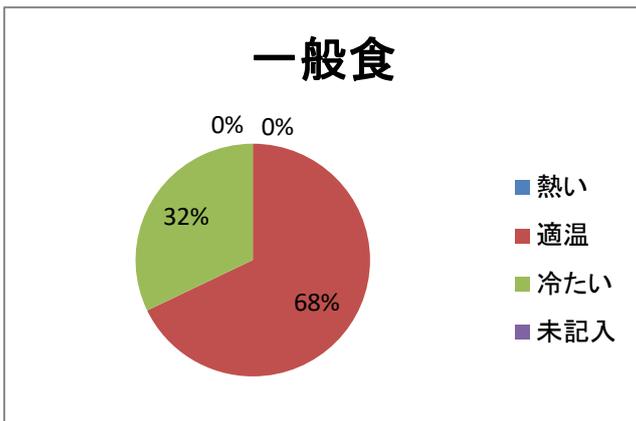
【主食について 量】



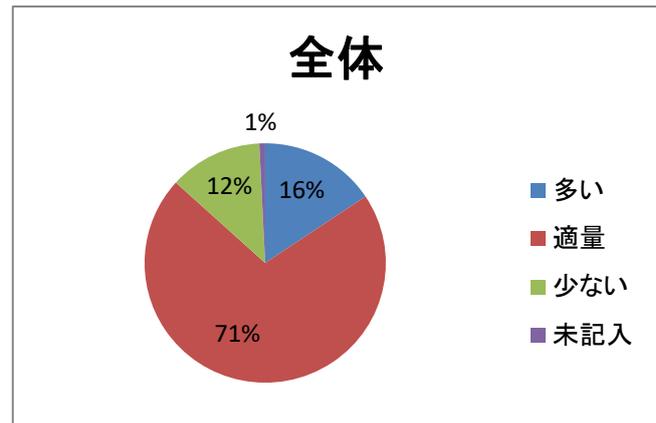
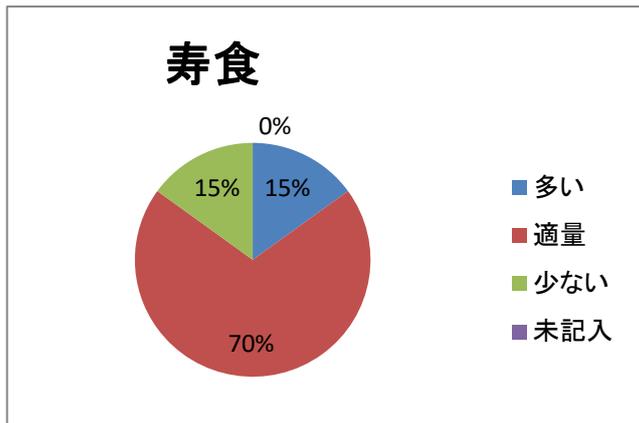
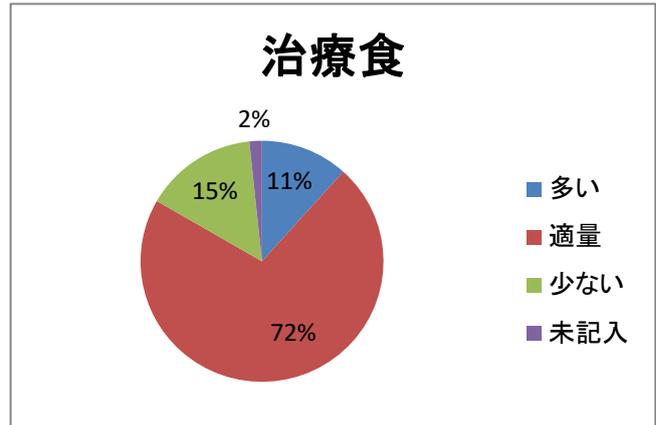
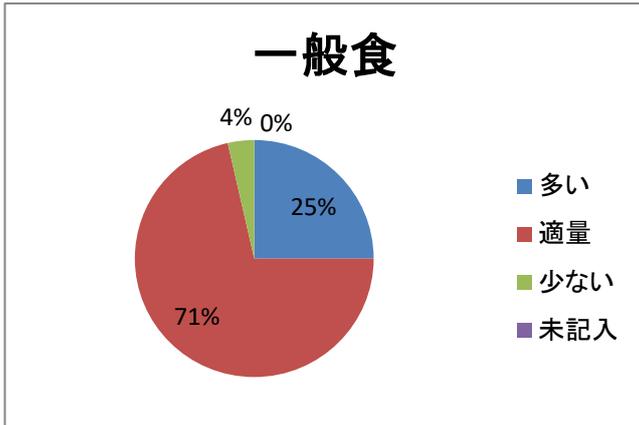
【主食について 味】



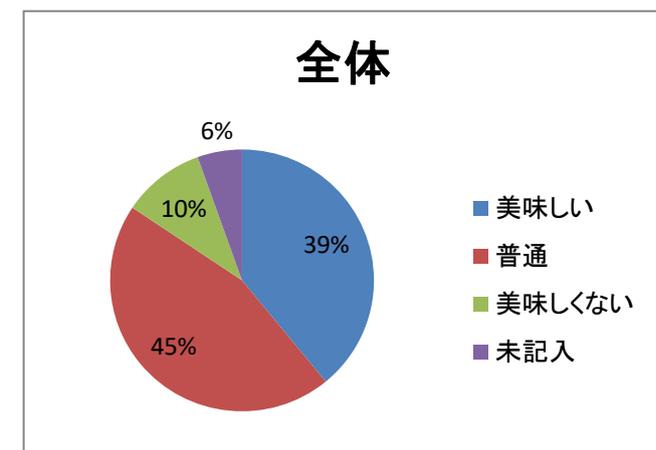
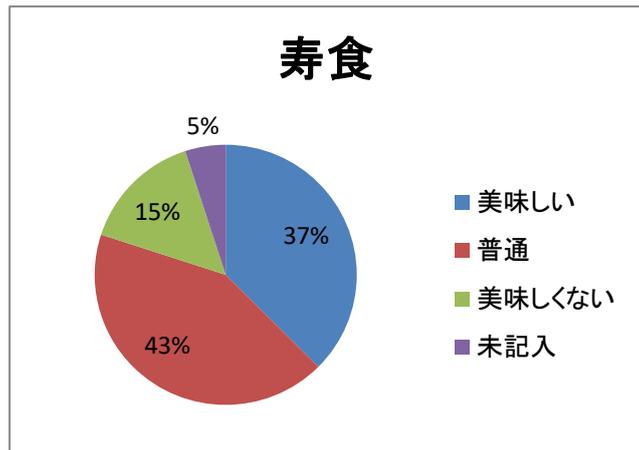
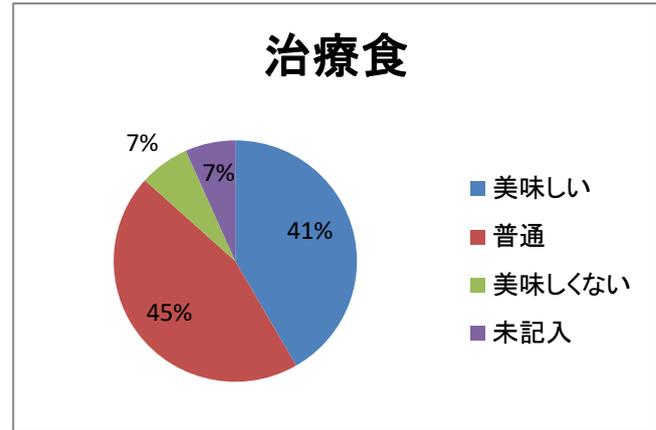
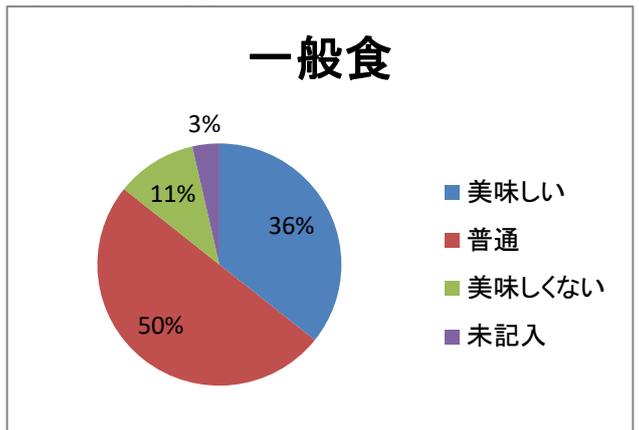
【主食について 温度】



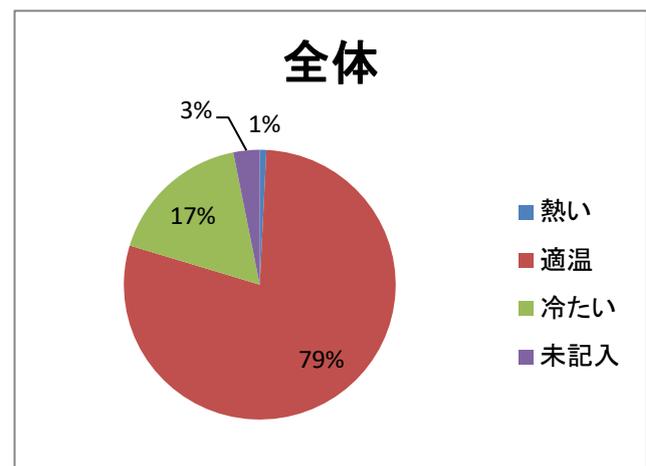
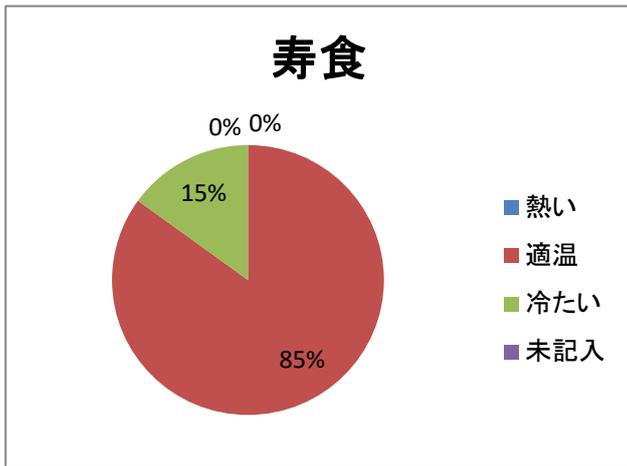
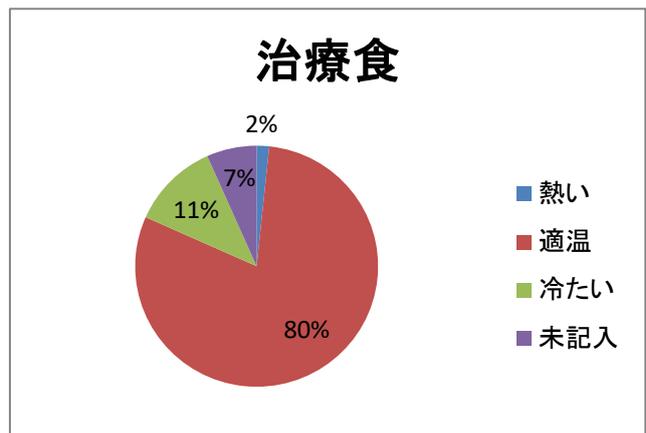
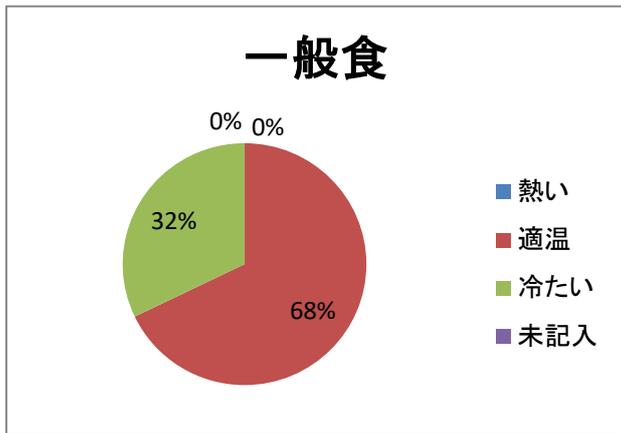
【副食について 量】



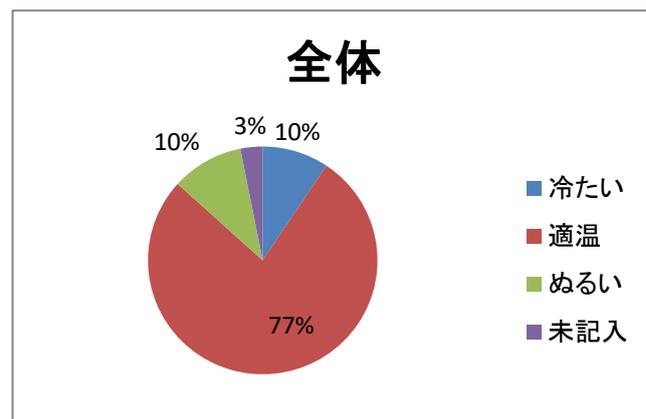
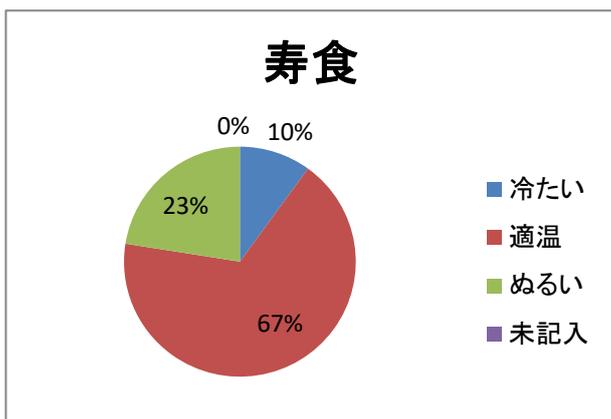
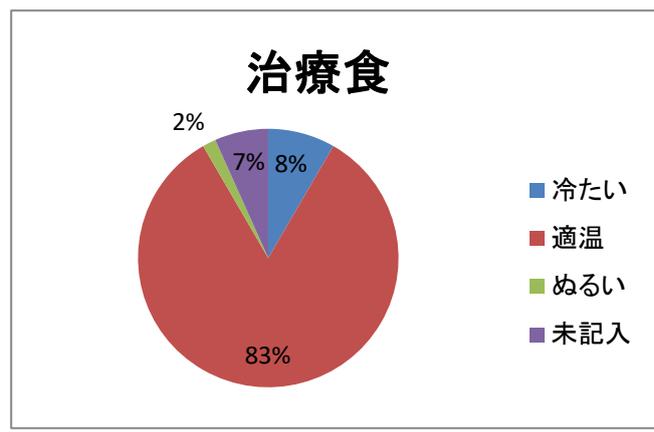
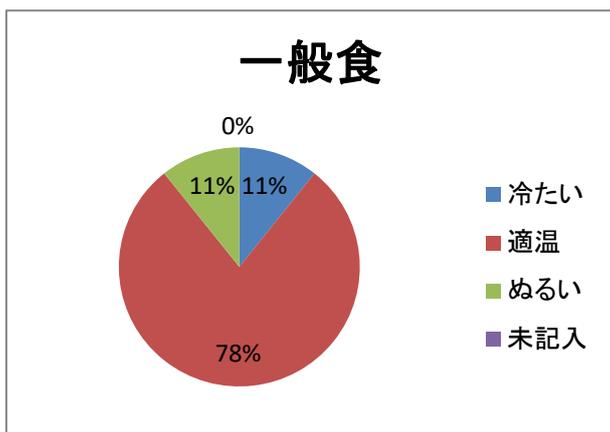
【副食について 味】



【副食について(温) 温度】



【副食について(冷) 温度】



【満足度】

