

満足度調査

《目的》

患者様の嗜好やご意見を今後の食事提供に反映させ、より満足していただける食事を提供する

《方法》

調査日：令和6年6月11日、12日

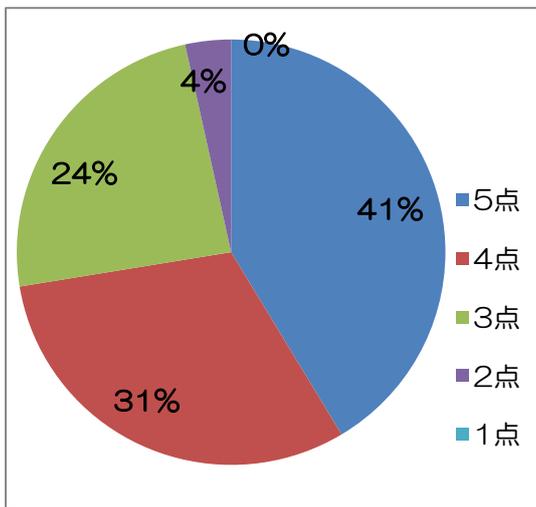
対象者：入院患者様のうち、病院食を摂取しており意思疎通のとれる方

実施方法：アンケート用紙を配布し自身記入又は栄養士が聞き取りにて記入

回収：29名

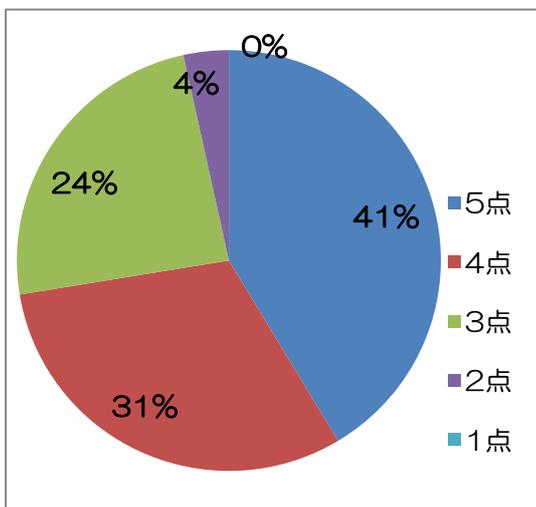
《結果》

1、料理の彩り



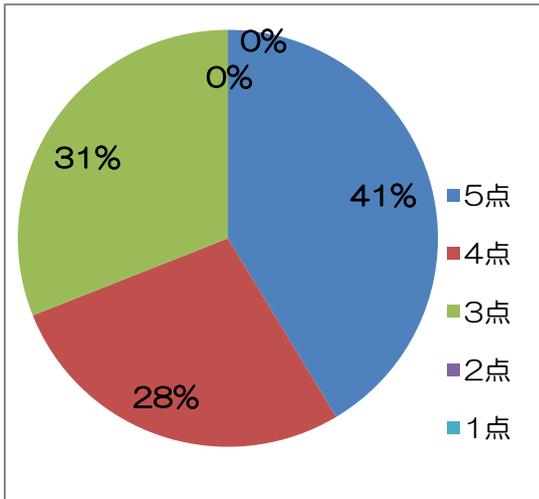
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	9	7	1	0

2、料理の見た目



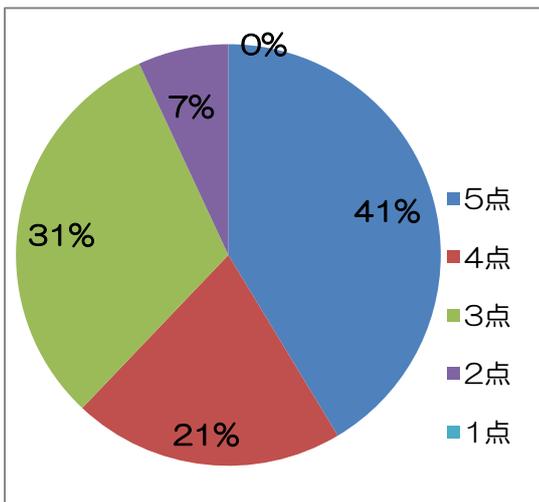
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	9	7	1	0

3、食材の切り方



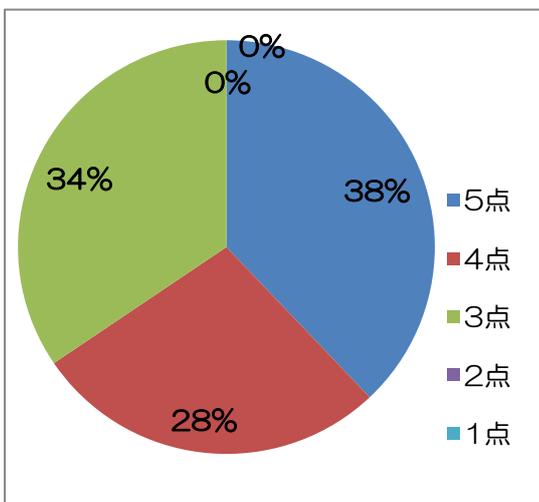
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	8	9	0	0

4、料理の品数



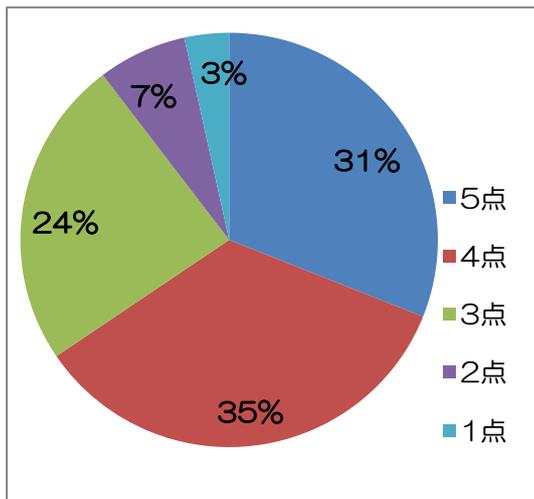
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	6	9	2	

5、料理の温度



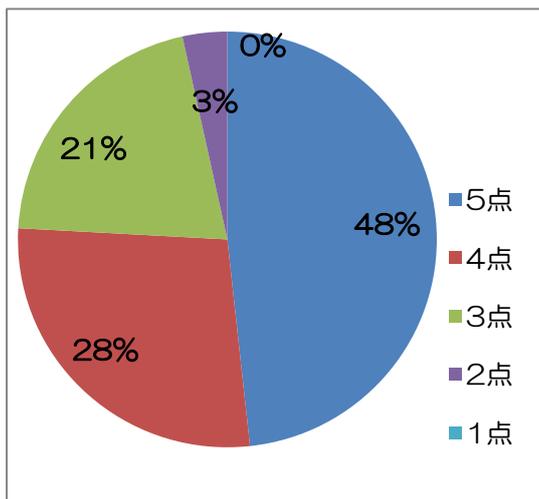
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	11	8	10	0	0

6、料理のバリエーション



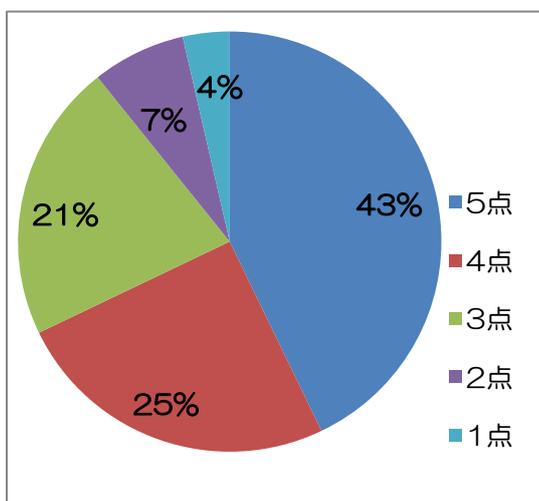
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	9	10	7	2	1

7、ごはんの炊き方



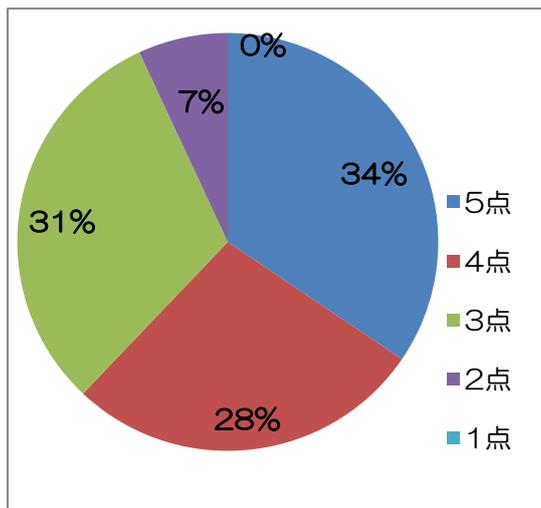
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	8	6	1	0

8、おかずの味付け



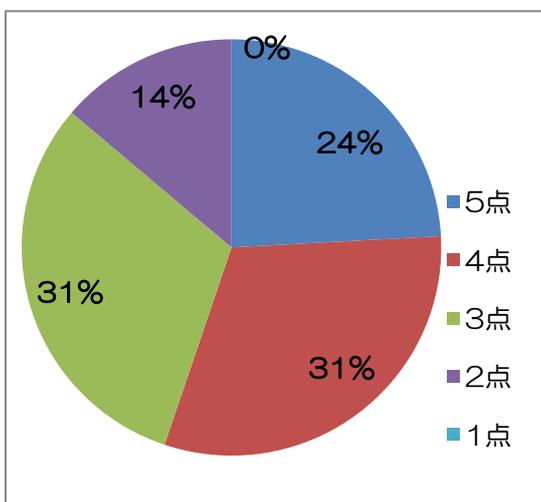
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	7	6	2	1

9 主食の満足度



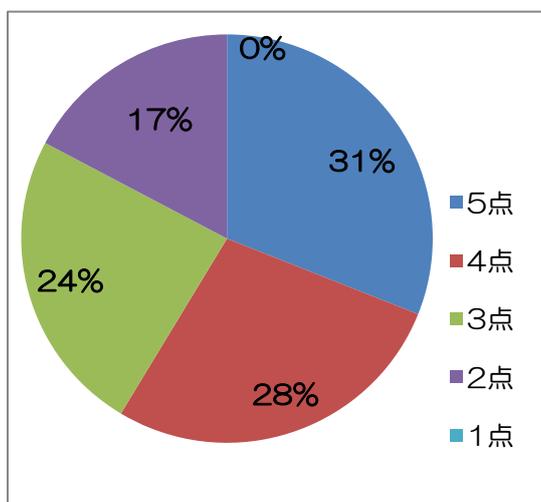
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	10	8	9	2	0

10、おかずの満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	7	9	9	4	0

11、食事全体の満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	9	8	7	5	0

12、食べたい料理

- ①刺身 ②生果物 ③カレー ④生野菜 ⑤そうめん ⑥漬物
⑦ラーメン ⑧煮魚 ⑨すき焼き ⑩焼肉 ⑪酢の物 ⑫焼きそば
⑬茶碗蒸し ⑭茄子の炒め物 ⑮黒豆 ⑯卵焼き

13、その他のご意見

- ①うどんが美味しかった
②豚肉のロール焼きが美味しかった
③食材がいつも一緒
④天ぷらの大きさが大きかった
⑤もう少し味が濃くてもよい
⑥朝食と昼食の間が短い
⑦おかゆの塩分がもう少しあるとよい
⑧ジャムの種類を増やしてほしい

《まとめ》

設問 6 料理のバリエーション設問 8 おかずの味付けで 1 点の回答があり、料理のバリエーションについては同じ食材でも組み合わせを変えるなどして単調な献立にならないように工夫していきます。おかずの味付けについては栄養素の基準内で調味料の割合や調理法などを見直し満足していただける味付けを心がけます。

設問 12 食べたい料理を献立に組み込めるよう検討していきます。

お食事の時間を少しでも楽しんでいただけるよう、味付けはもちろん見た目もより良くなるよう努力して参ります。

いただいたご意見は今後のお食事に反映させていただきます。

ご協力ありがとうございました。