

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7年1月14日、15日

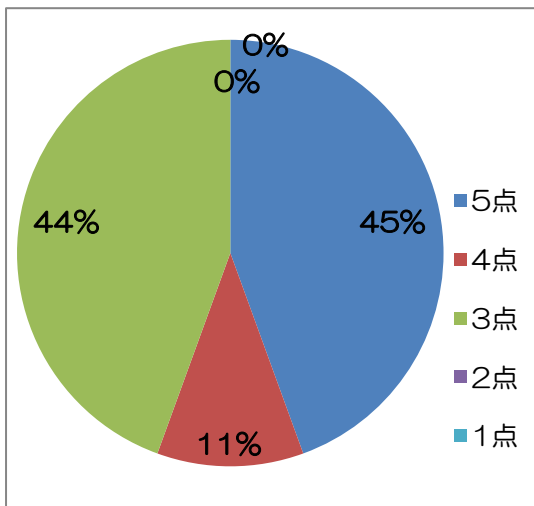
対象者：入院患者様のうち、病院食を摂取しており意思疎通のとれる方

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：36名

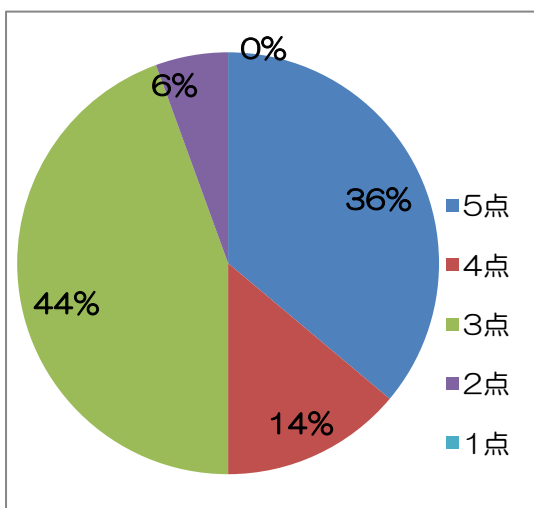
《結果》

1、料理の彩り



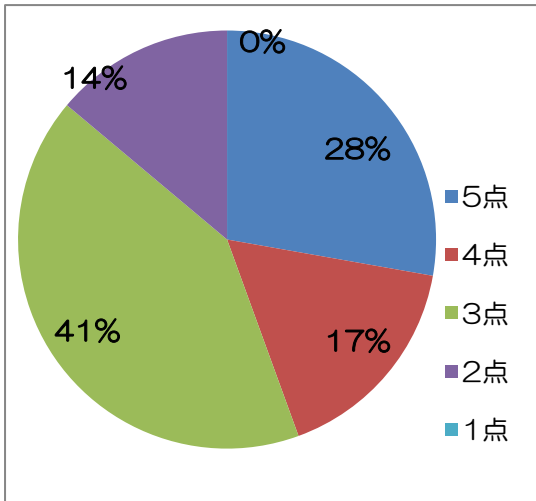
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	16	4	16	0	0

2、料理の見た目



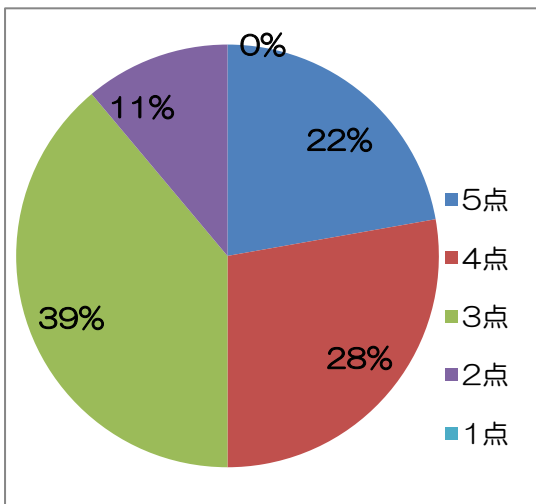
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	13	5	16	2	0

3、食材の切り方



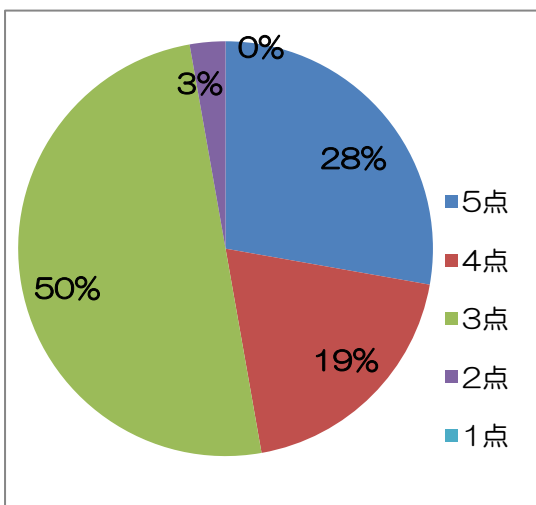
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	10	6	15	5	0

4、料理の品数



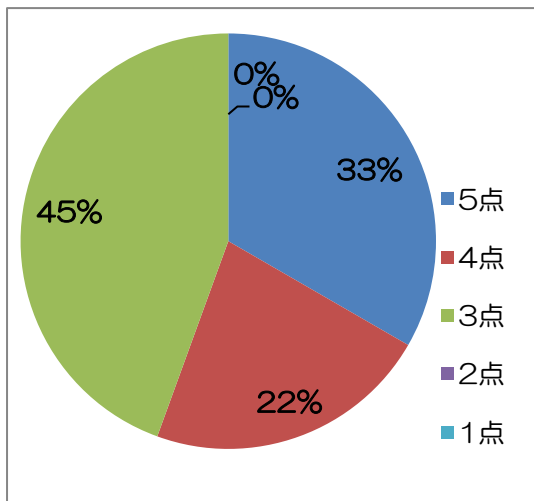
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	8	10	15	4	0

5、料理の温度



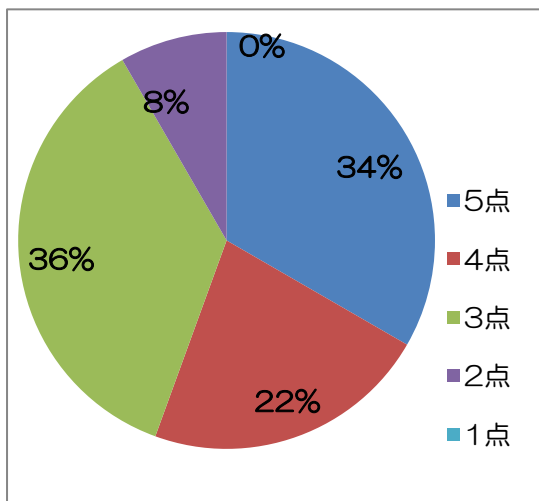
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	10	7	18	1	0

6、料理のバリエーション



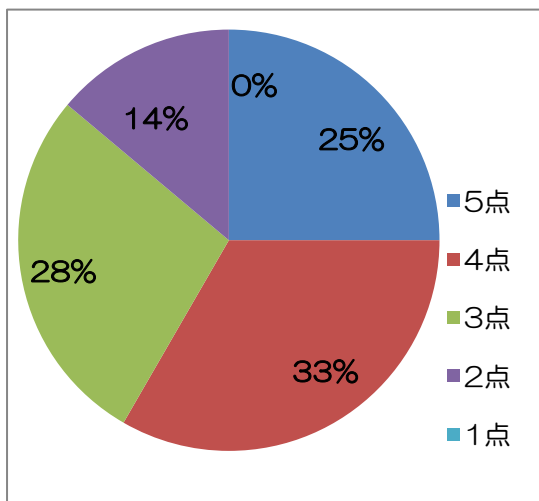
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	8	16	0	0

7、ごはんの炊き方



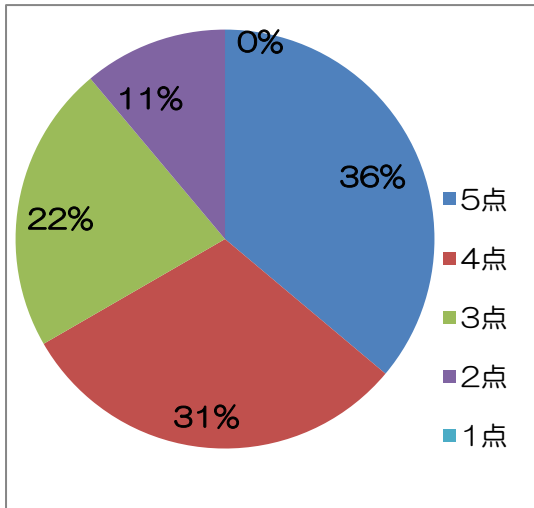
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	8	13	3	0

8、おかずの味付け



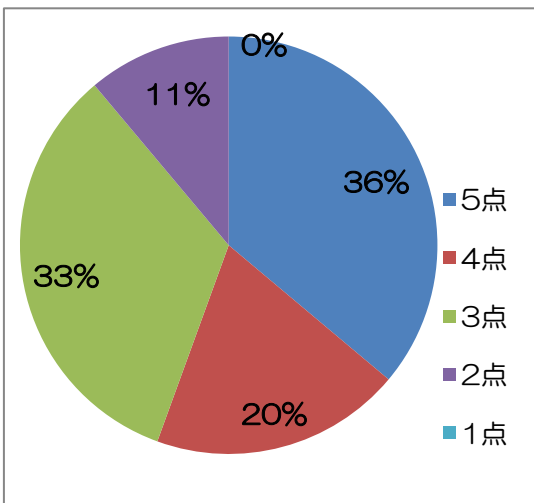
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	9	12	10	5	0

9 主食の満足度



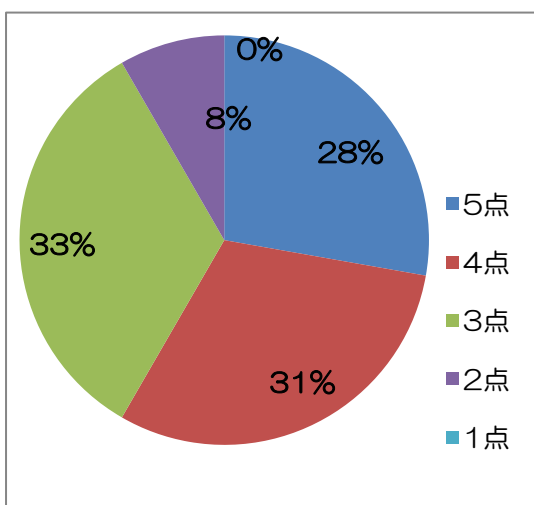
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	13	11	8	4	0

10、おかずの満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	13	7	12	4	0

11、食事全体の満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	10	11	12	3	0

12、食べたい料理

- ①刺身 ②生サラダ ③カレー ④寿司 ⑤卵料理 ⑥ゼリー
- ⑦ラーメン ⑧コロッケ ⑨牛肉 ⑩そうめん ⑪炊き込みご飯
- ⑫フライ ⑬ドリア ⑭グラタン ⑮フライドポテト ⑯シチュー
- ⑰とんてき ⑱肉料理 ⑲魚料理 ⑳菓子パン

13、その他のご意見

- ①副食が多い
- ②彩りをよくしてほしい
- ③ご飯が冷めている
- ④おやつがほしい
- ⑤食事の時間を楽しみにしています
- ⑥おいしいです
- ⑦お粥がおいしい

《まとめ》

設問 2 料理の見た目や設問 8 おかずの味付けなどで 2 点の回答があり、料理の見た目や彩りについては同じような色合いにならないように心がけます。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、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。