

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8年4月11日、13日

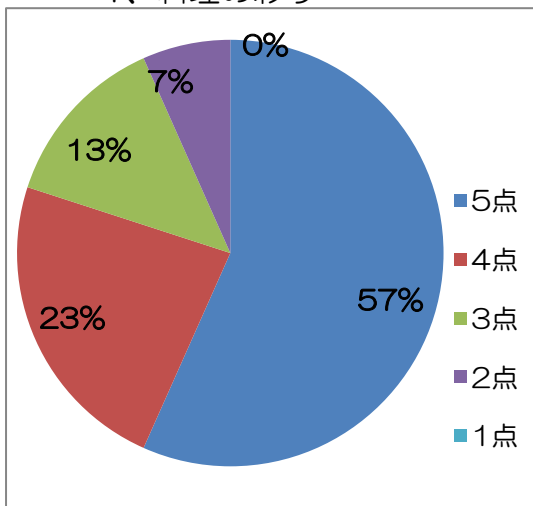
対象者：入院患者様のうち、病院食を摂取しており意思疎通のとれる患者及びアンケート実施に同意を得た患者

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：30名

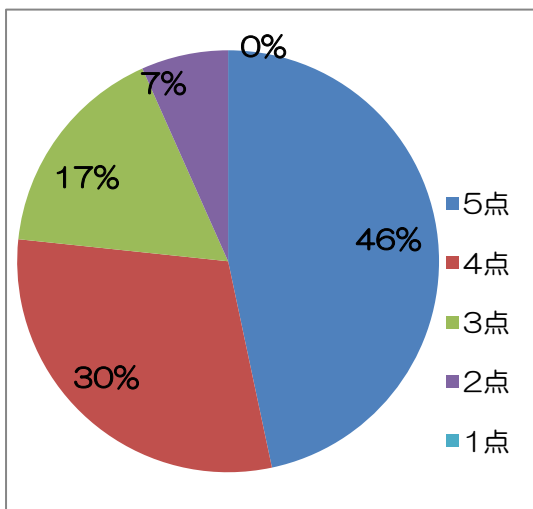
《結果》

1、料理の彩り



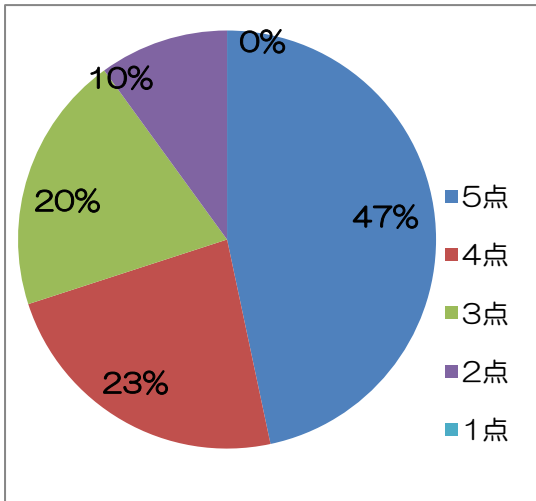
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	17	7	4	2	0

2、料理の見た目



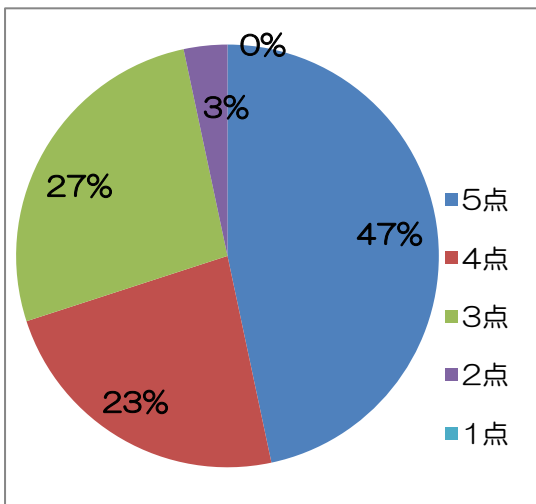
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	9	5	2	0

3、食材の切り方



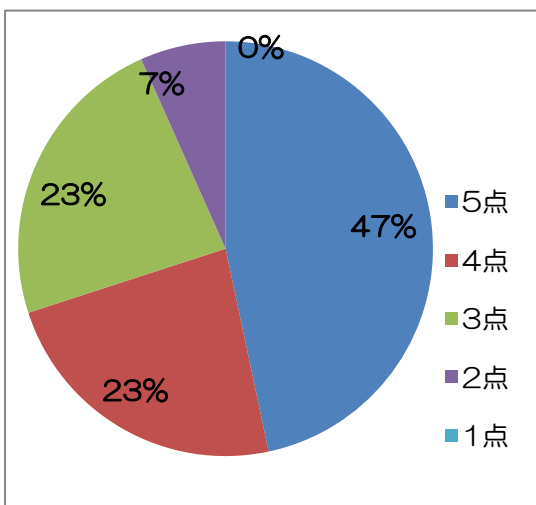
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	7	6	3	0

4、料理の品数



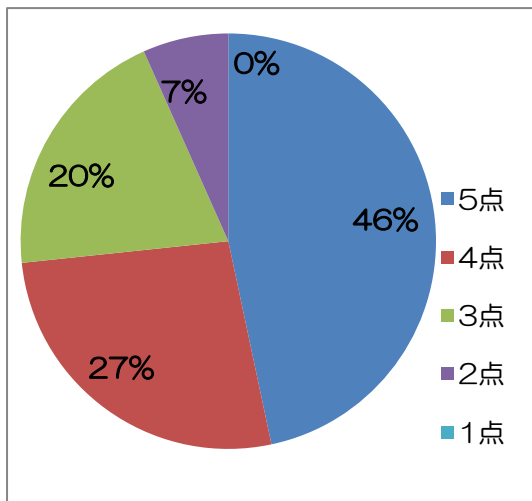
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	7	8	1	0

5、料理の温度



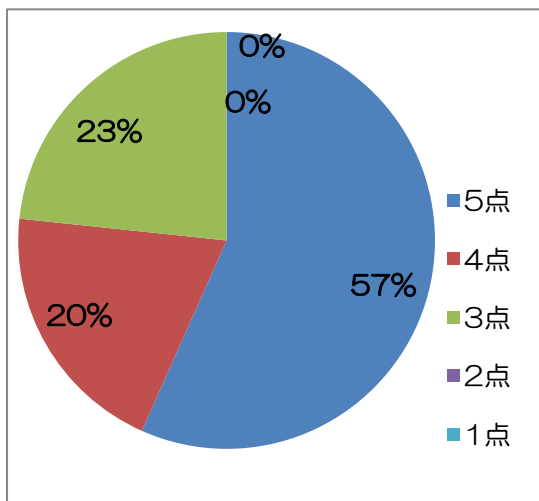
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	7	7	2	0

6、料理のバリエーション



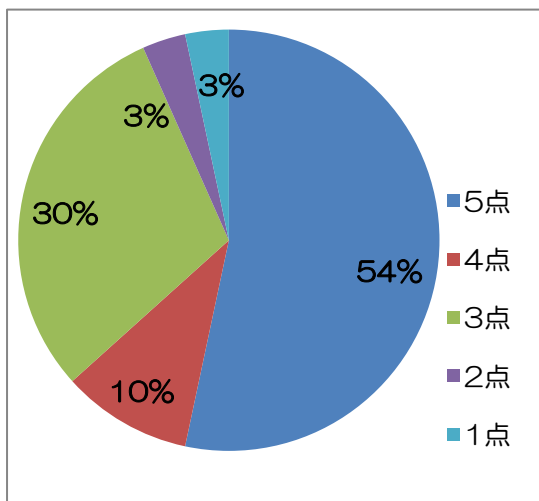
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	8	6	2	0

7、ごはんの炊き方



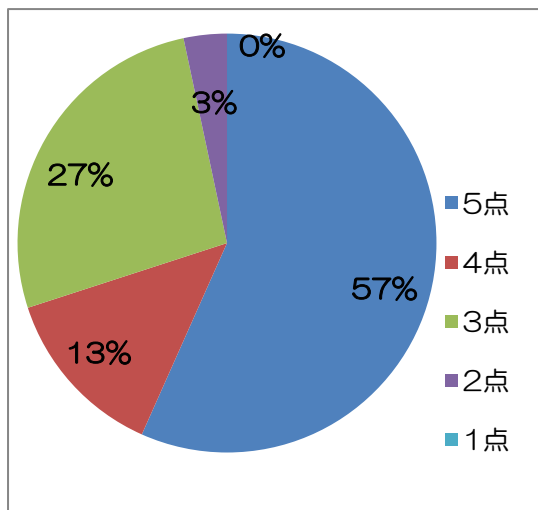
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	17	6	7	0	0

8、おかずの味付け



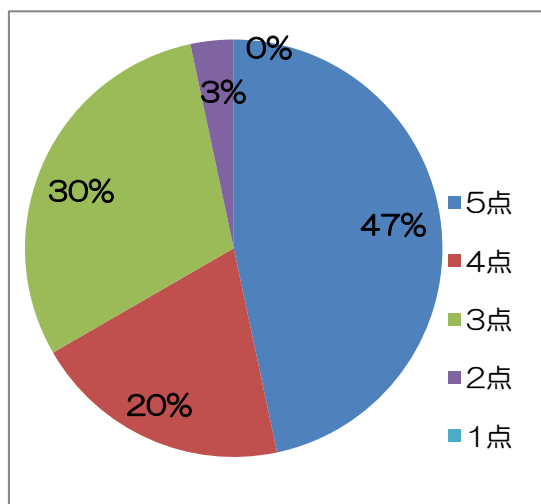
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	16	3	9	1	1

9 主食の満足度



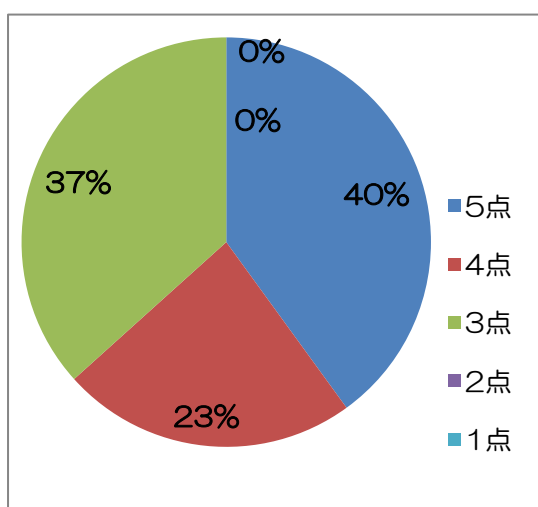
	5点	4点	3点	2点	1点
人数	17	4	8	1	0

10、おかずの満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	14	6	9	1	0

11、食事全体の満足度



	5点	4点	3点	2点	1点
人数	12	7	11	0	0

12、食べたい料理

- ①寿司・ちらし寿司 ②すき焼き ③炒飯 ④旬の魚 ⑤鮭
- ⑥酢の物 ⑦卵豆腐 ⑧カレー ⑨焼き肉 ⑩グラタン ⑪野菜の煮物
- ⑫天ぷら ⑬クリームパン

13、その他のご意見

- ①満足しています
- ②パンが美味しい
- ③味が薄い
- ④魚の皮が硬い
- ⑤毎日同じようなお浸しがある
- ⑥野菜が煮すぎ
- ⑦お肉が硬い

《まとめ》

多くの設問で1点2点の回答があり、常食だけでなく治療食や嚥下食も『見ても、食べても美味しい』献立を目指して切り方、盛り付け、味付けを検討していきます。

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。

設問13 で味が薄いとの回答が複数あったため、基準栄養素量内でメリハリをつけた献立にできるよう検討していきます。

今後も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。