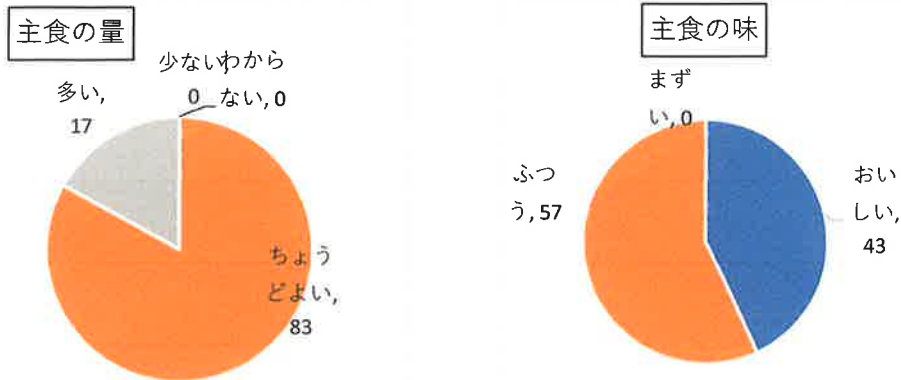


☆嗜好調査結果

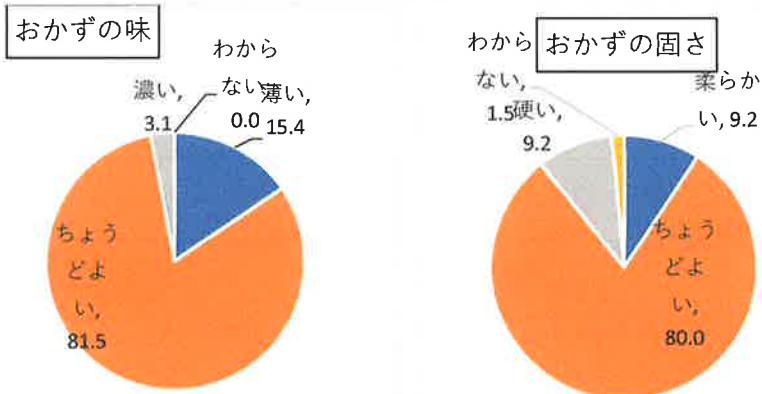
実施場所 : 1.2.3.4病棟
 実施日 R7年 11/25 11/26 11/27 11/28
 調査人数: 65名

1. 主食について



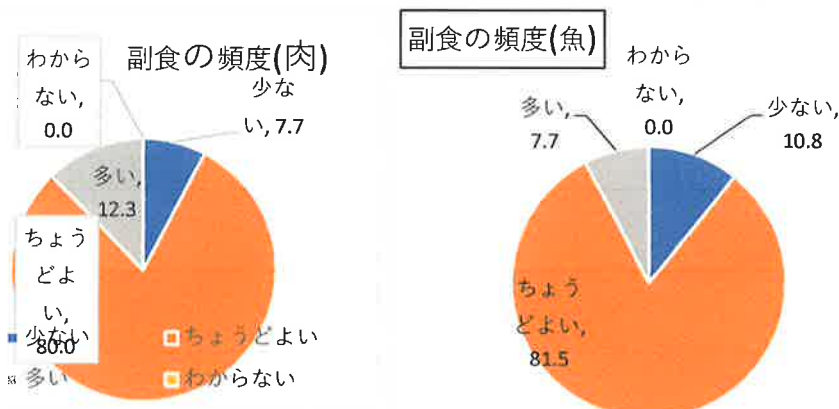
- ・主食の量については、個人対応でのエネルギー設定もあり、8割の方がちょうどよい量と答えていた。
- ・主食の味については、おいしいと答えた方が4割、他はふつうとの答えだった。
- 米の高騰により、ブレンド米に変更しているが、味等に影響はないと考えられる。

2. おかずの味・量・固さについて



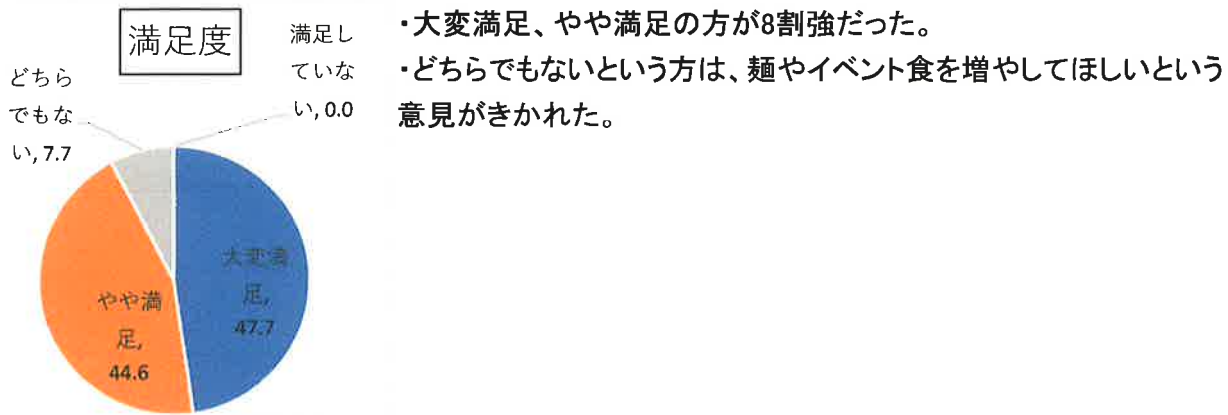
- ・味に関しては個人差もあり薄い濃いと両方の意見があるが、病院食だから薄めでよいという方もいた。
- ・固さについては、柔らかくて食べやすいという方もいますが、野菜が茹ですぎていてやわらかいと意見もあった。
- ・固いと回答された方は肉が固い、鶏肉・牛肉が固いと意見だった。

3. 肉料理・魚料理の頻度について



- ・8割の方がちょうどよいとの意見だが、魚料理が少ないと感じている方もいる。

4. 当院の食事の満足度について



5. その他 ご意見・ご要望

- ・天丼・刺身・カレーうどん・ラーメンがおいしかった。
- ・サンドイッチ、麺類の頻度を増やしてほしい。
- ・生野菜、麺類(そば・焼きそば)が食べたい
- ・甘いもの(ようかん・和菓子)が食べたい
- ・魚料理が好きだが、魚が生臭い時があつて残念だ

5. まとめ

- ・8割くらいの方が食事について満足という結果だった。
- 引き続き、おいしかったとの声があがった丼や刺身、麺類・サンドイッチ等の提供をしていきたい。
- ・肉が固いとの意見あり、スベラカーゼミートを豚肉だけでなく、鶏肉や牛肉にも使用し柔らかく仕上がるように工夫していきたい。
- ・価格のことを考慮すると、鶏肉の使用が多くなっているが、魚料理を増やしてほしいとの意見もあり、バリエーションを増やすと共に調理方法の工夫も必要かと感じた。