

# 令和3年度嗜好調査結果報告書

- ・実施日：令和3年11月9～10日
- ・対象：全病棟（ICU、HCUを除く）  
※離乳食、流動食、3分菜食、5分菜食、嚥下調整食、経管栄養食は除く
- ・方法：栄養士が直接患者様の病室へ訪問し、記入方式または聞き取り方式にて実施

今回の結果を参考にし、食材の品質、献立作成、調理技術などの再検討を行い、今後も患者様に満足のいく食事提供に努めていきたいと思っております。

## 【今年度の結果の概要】

- ・食札は“参考になる”が約60%であった。
- ・主食の量は“適量”が飯・軟飯で約60%、全粥で約50%であった。
- ・主食の味は“美味しい・普通”が80%以上であった。
- ・主食の温度は“適温”が約80%であった。
- ・副食の量は“適量”が約70%であった。
- ・副食の味は“美味しい・普通”が80%以上であった。
- ・副食の温度は“適温”が約80%であった。
- ・食事は“満足”が70%以上であり、“不満”は1%未満であった。

## 【対象者内訳】

- ・在院人数 368人 対象者数：240人 回答者数：231人 回収率：96.3%

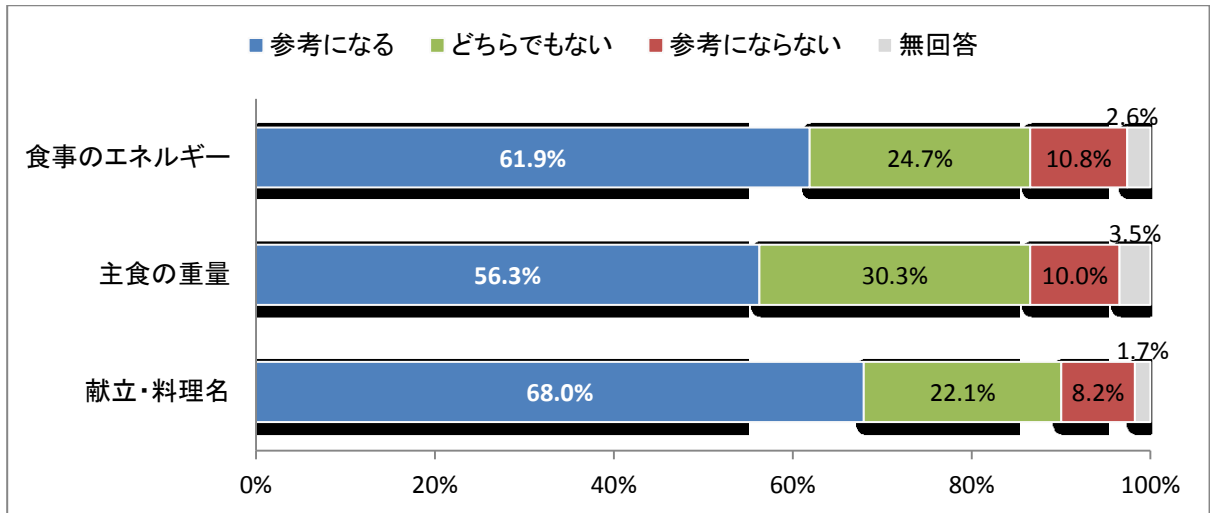
病棟	東3	東4	東5	東7	西4	西5	西6	西7
回答者数(人)	30	28	19	40	28	38	22	26

食種	回答者数(人)
常、軟菜、ハーフ	71
小児、幼児、乳幼児	1
産褥	5
食欲不振、一口	2
糖尿、心臓、脂質異常、高血圧	81
肝臓、腎臓、HD、PD	29
膵臓、胆石	4
胃潰瘍、胃切後	3
その他（下痢、低残渣等）	8
ソフト、ソフトハーフ	27
合計	231

年代別 人数	男 (人)	女 (人)	総計 (人)
19歳以下	4	1	5
20代	3	2	5
30代	2	11	13
40代	4	4	8
50代	15	8	23
60代	16	14	30
70代	46	35	81
80代	27	23	50
90代	4	12	16
合計	121	110	231

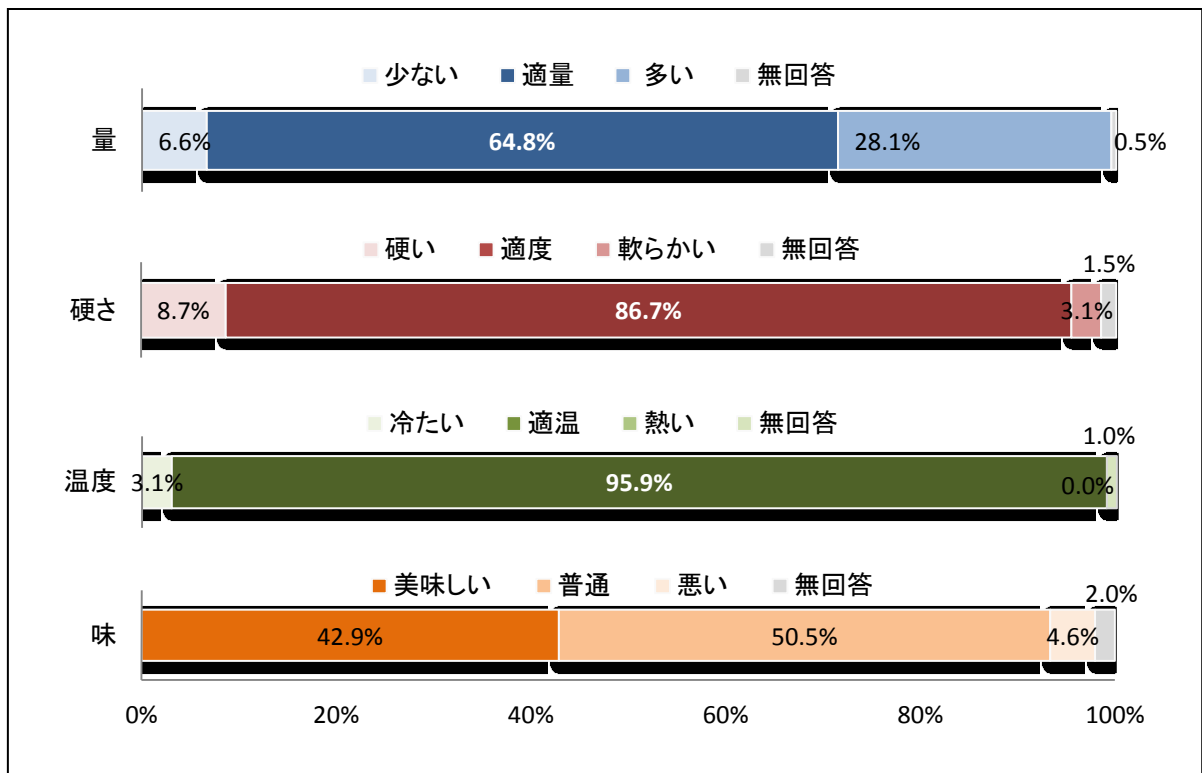
【食札について】

① 食札（食事についてくるハガキサイズの用紙）は参考になっていますか？

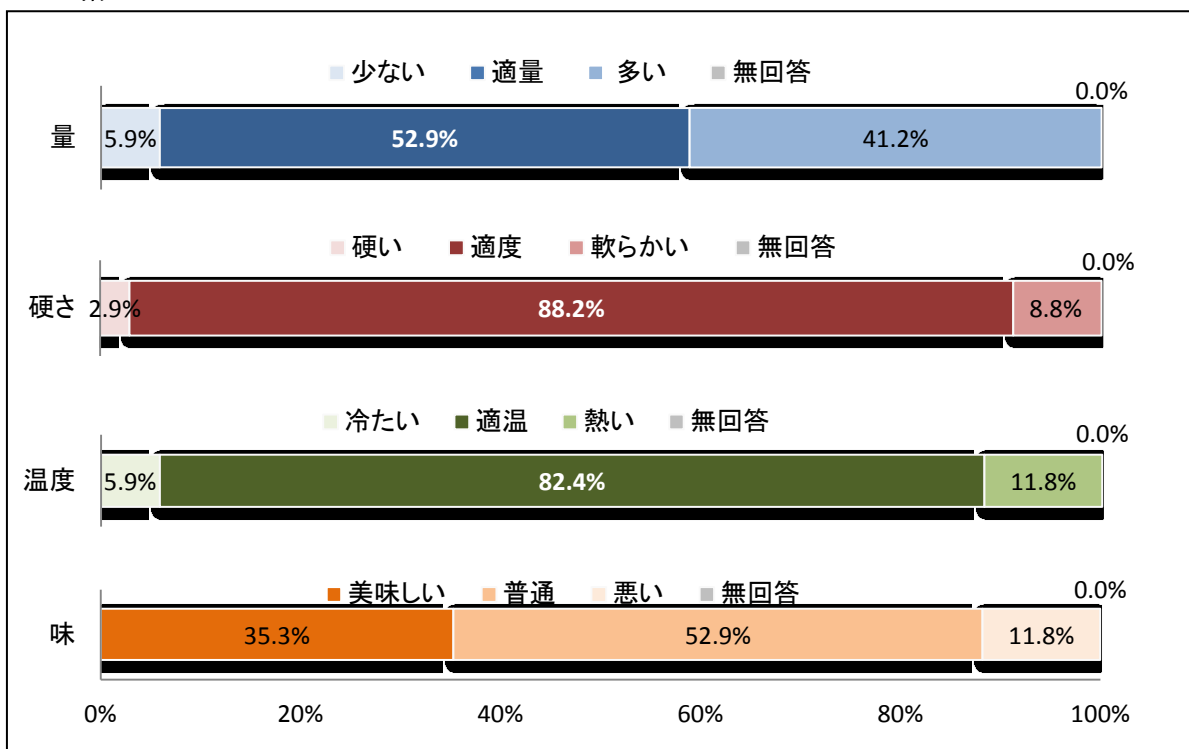


【主食について】

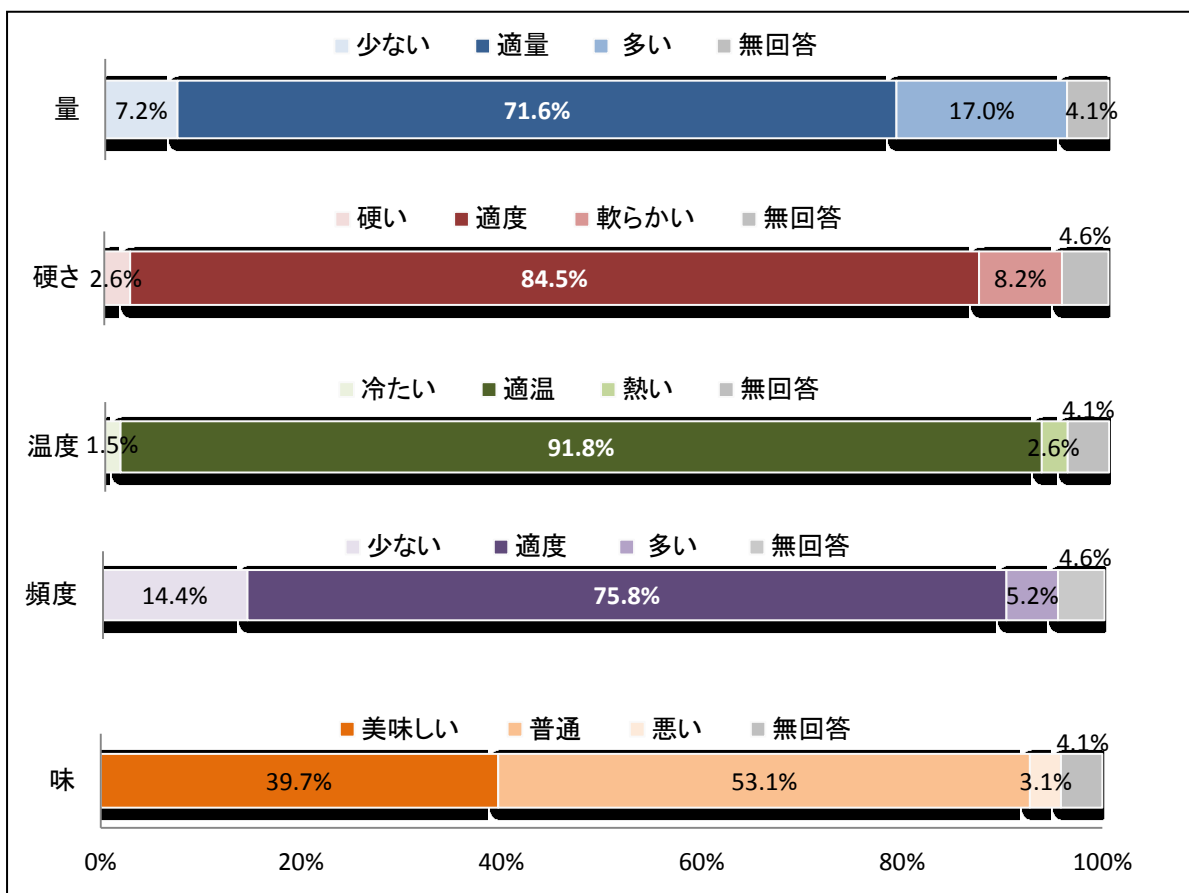
② ご飯（またはお粥）についてお答えください。  
～飯・軟飯の方～



～全粥の方～

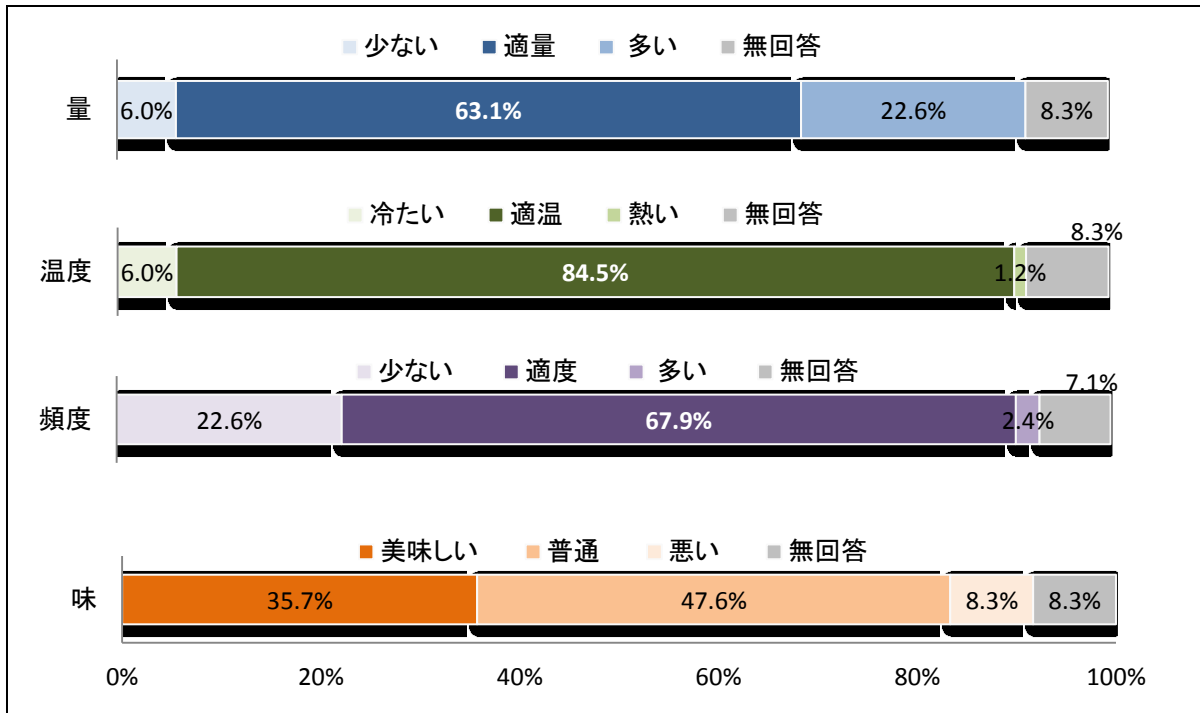


③ パンについてお答えください。



※頻度：朝食で3日に1度のペース。

④ めん類についてお答えください。

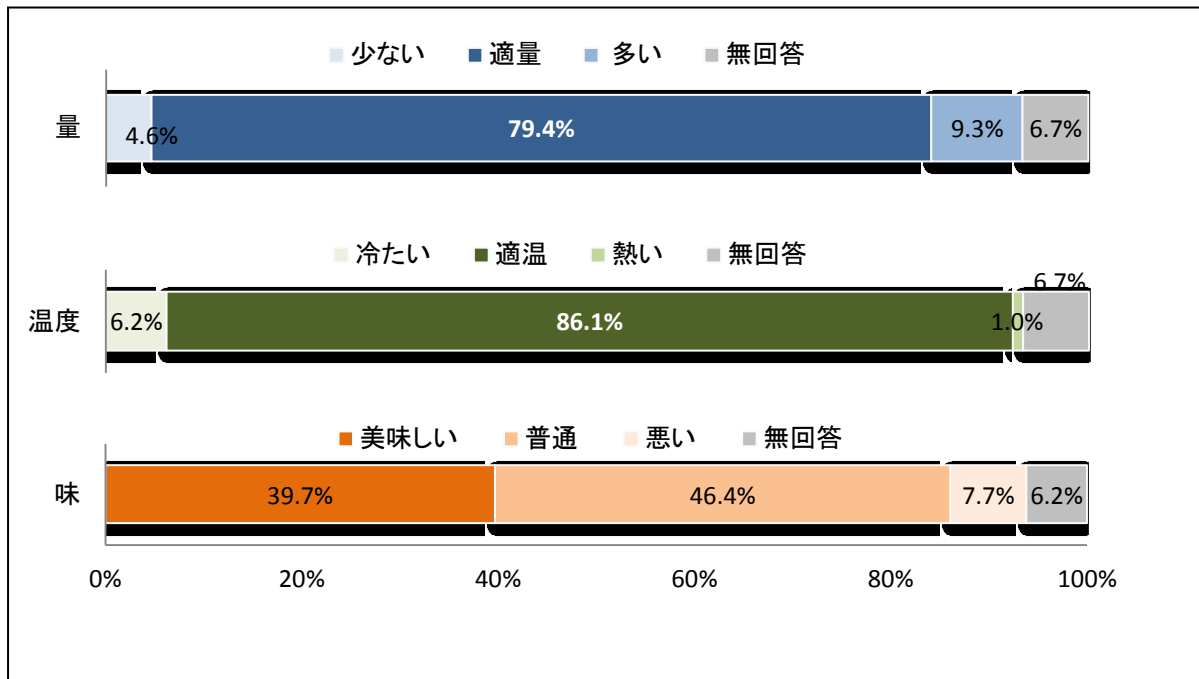


※頻度：塩分制限の無い方には昼食で一週間に1度のペース

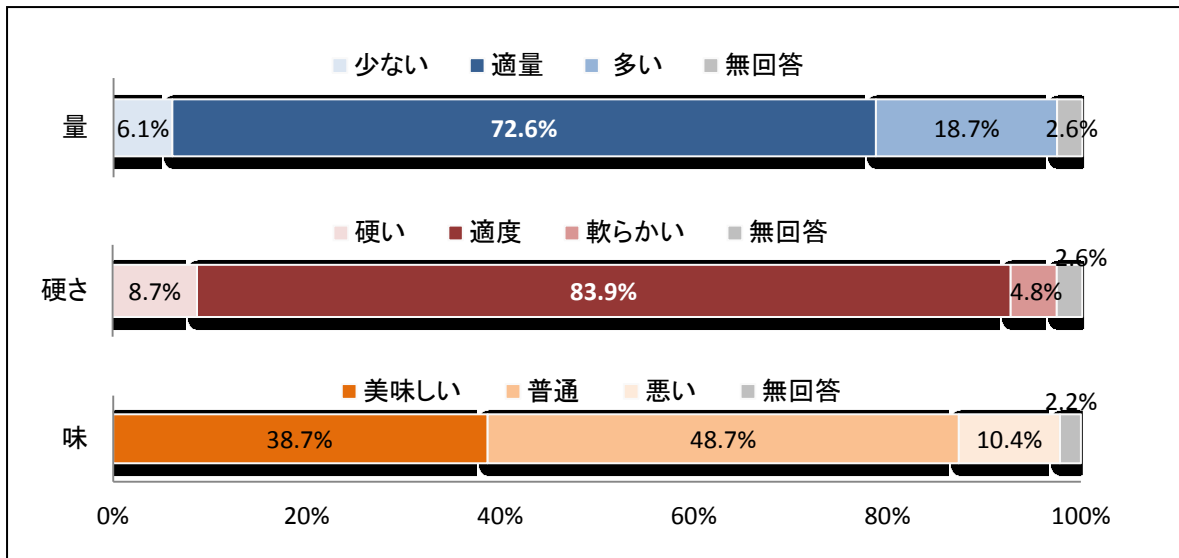
- ・病院で食べたいめん類を教えてください。※( )内は人数  
 うどん(30)、ラーメン(22)、そば(16)、素麺(10)、パスタ(10)、焼きそば(6)、にゅうめん(5)、  
 つけ麺(2)、フォー(1)

【副食について】

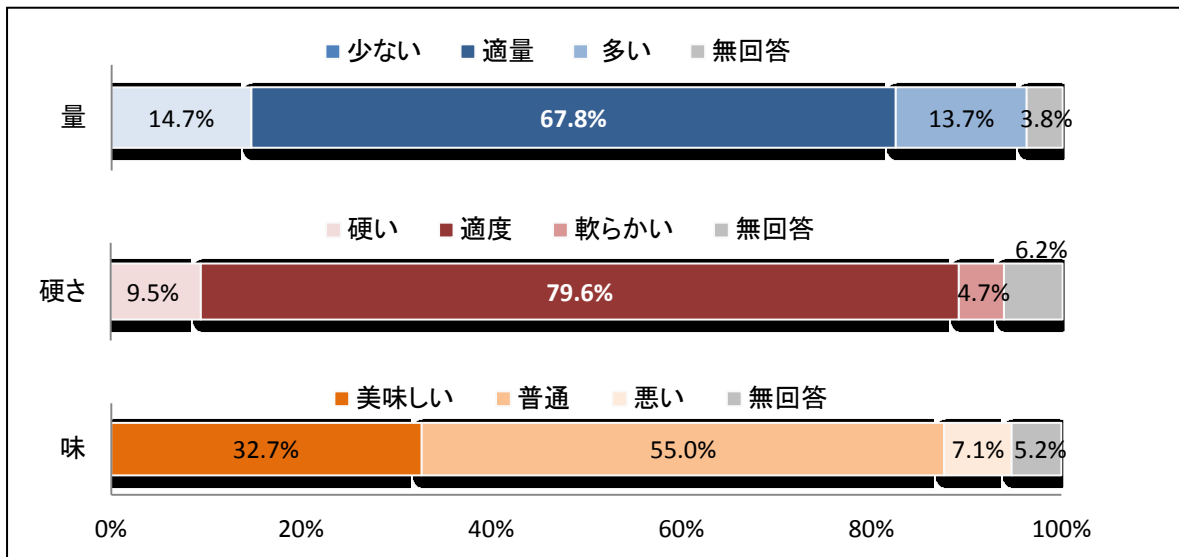
⑤ 汁物についてお答えください。



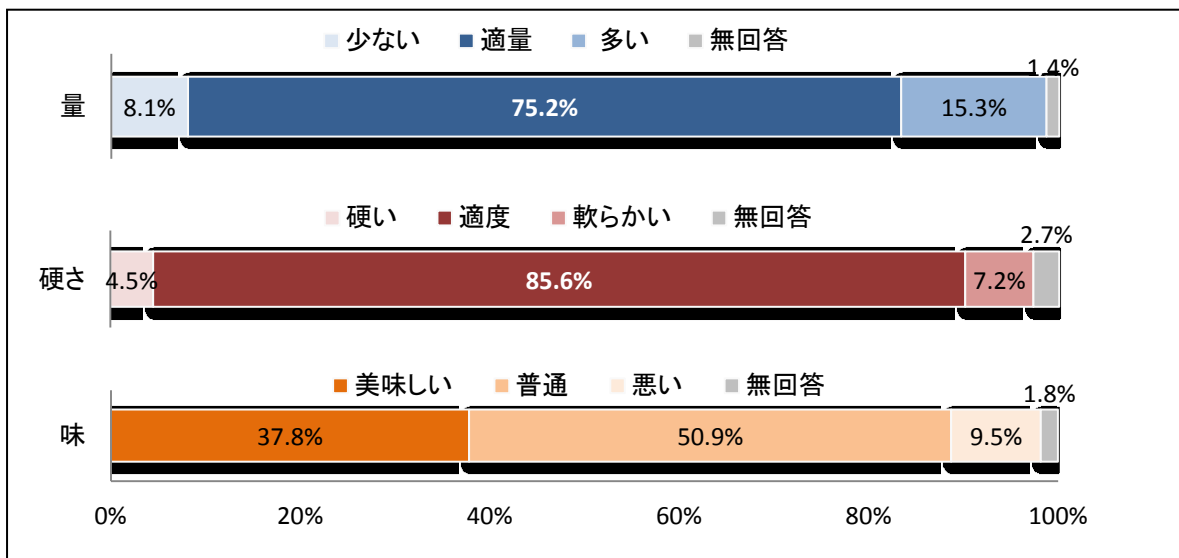
⑥ 野菜料理についてお答えください。



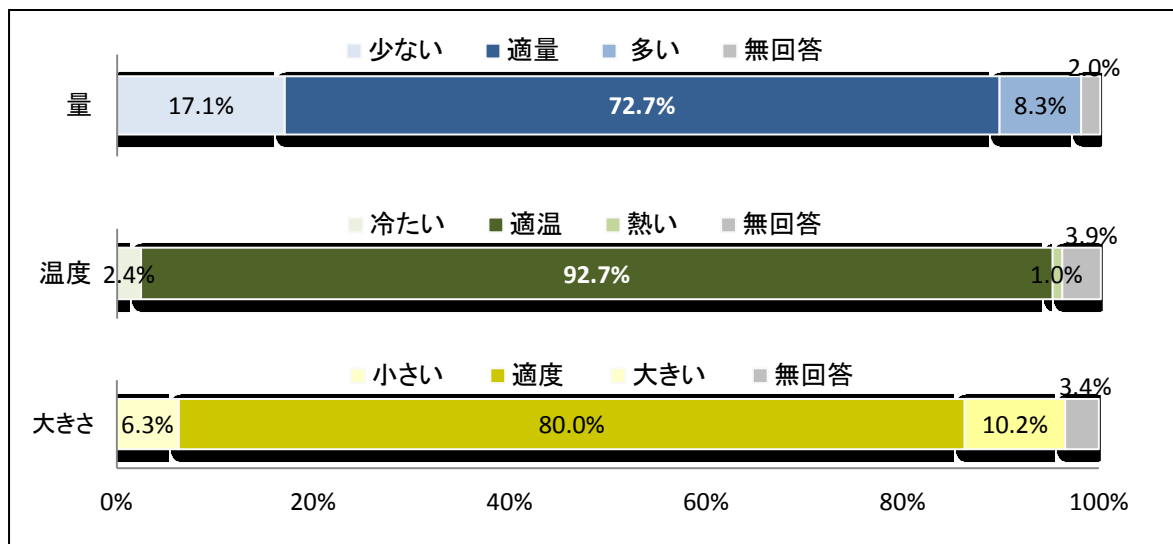
⑦ 肉料理についてお答えください。



⑧ 魚料理についてお答えください。

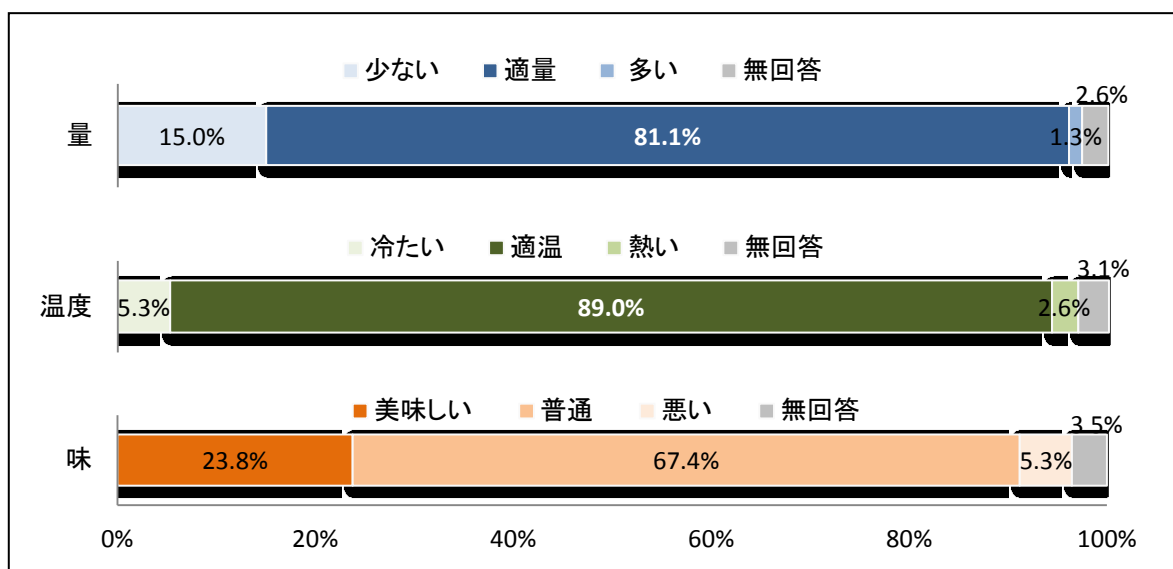


⑨ 果物についてお答えください。



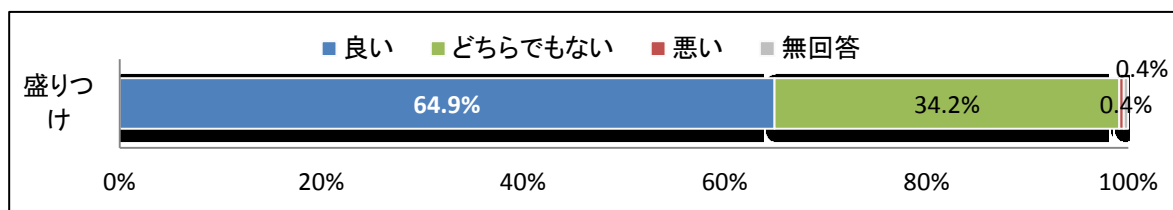
【お茶について】

⑩ お茶についてお答えください。

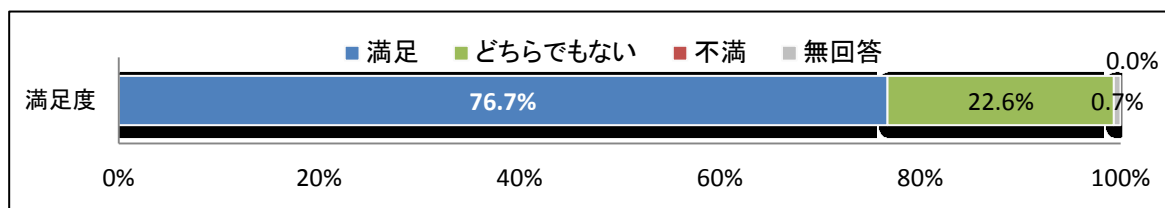


【全体評価】

⑪ 食事の盛り付けはいかがですか？



⑫ 入院中の食事は満足ですか？



・その理由を教えてください。

食種	満足の理由	不満の理由
常、軟菜、ハーフ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分に合った味、美味しい</li> <li>・患者の身になって考えられている献立</li> <li>・見栄えがきれい</li> <li>・適量・ご飯の量も調節してくれて有難い</li> <li>・献立のバランスよい</li> <li>・メニューが豊富</li> <li>・季節の野菜を多く使っている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味が薄い</li> <li>・食欲がない</li> <li>・味がイマイチ</li> <li>・味にメリハリが欲しい</li> <li>・冷奴なのに温かい</li> <li>・大根おろしに筋がある</li> <li>・人が作ったものが食べられない</li> </ul>
糖尿、心臓、脂質異常、高血圧	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしの味がしっかりしていて美味しい</li> <li>・勉強になる、参考にしている</li> <li>・適量適温</li> <li>・野菜が多い</li> <li>・盛り付けがよい</li> <li>・多くの食材を使い、手の込んだものが多い</li> <li>・皆様が一生懸命作ってくれるから</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味が薄い</li> <li>・ごはんの量が多くおかずが少ない</li> <li>・同じメニューが多い（豆腐・煮物）</li> <li>・食欲がない</li> <li>・果物が少ない</li> <li>・夕食と昼食を変えたらいい</li> </ul>
肝臓、腎臓 HD、PD	<ul style="list-style-type: none"> <li>・美味しい</li> <li>・温かい</li> <li>・彩りがきれい</li> <li>・見習って家でも作っている、参考になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味がイマイチ</li> <li>・お茶の配りが早い</li> <li>・麺が食べたい</li> <li>・果物が少ない</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・美味しい</li> <li>・適量</li> <li>・野菜も魚もちょうどいい硬さ</li> <li>・配膳の仕方がいい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味が薄い</li> <li>・口が痛くて食べられない</li> <li>・シンプルな料理にしてほしい</li> <li>・授乳でおなかがすくため、量が増えると嬉しい</li> </ul>

⑬ 病院の食事に加えて欲しいメニューがあれば教えてください。

寿司類、丼（中華丼、カツ丼など）、カレーライス、オムライス  
 麺類（ラーメン、うどん、焼きそばなど）、パン類（総菜パン、サンドウィッチなど）  
 肉料理（ハンバーグ、焼肉、ステーキなど）、揚げ物類（豚カツ、天ぷらなど）、  
 鍋、おでん、麻婆豆腐、干物、茶碗蒸し、たこ焼き、汁物（味噌汁、スープ、シチューなど）  
 果物、お菓子類（アイスクリーム、ケーキなど）