

食事アンケート(嗜好調査)結果

●実施月日	1回目	2022年5月12日(木)
	2回目	5月25日(水)

●配布および回収数

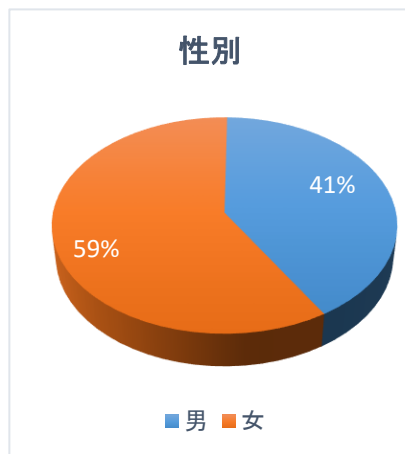
	配布数			有効回答数	回答率
	1回目	2回目	全体		
3階	21	17	38	19	50.0%
3北	18	15	33	21	63.6%
5階	21	5	26	21	80.8%
未記入				5	
全体	60	37	97	66	68.0%

●実施方法

昼食の配膳時に昼食提供者を対象にアンケートの実施を依頼。

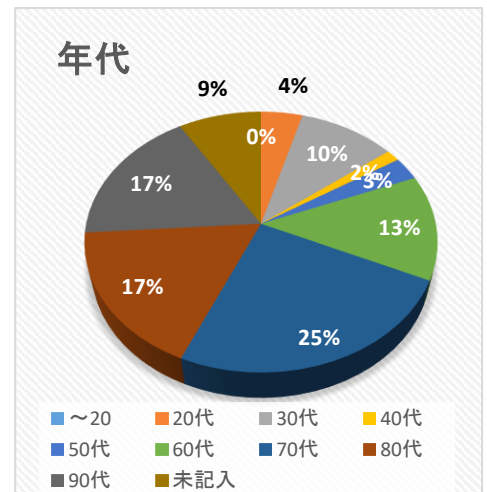
○性別

男	25
女	36



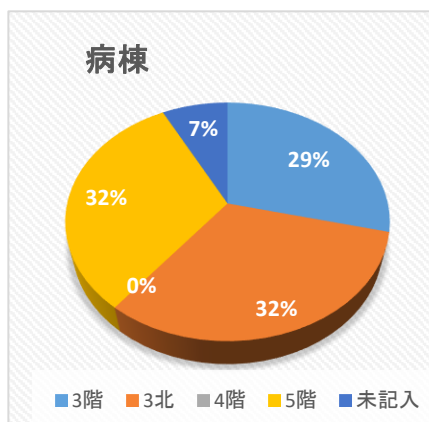
○年代

～20	0
20代	3
30代	7
40代	1
50代	2
60代	9
70代	17
80代	12
90代	12
未記入	6



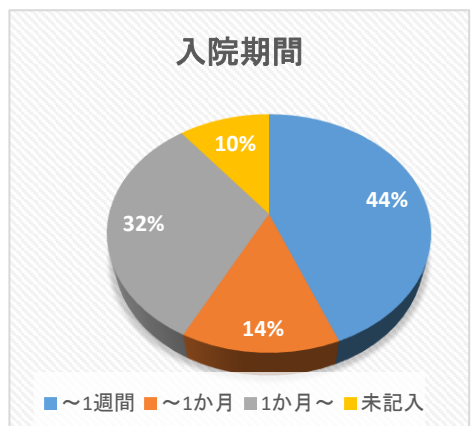
①病棟

3階	19
3北	21
4階	0
5階	21
未記入	5



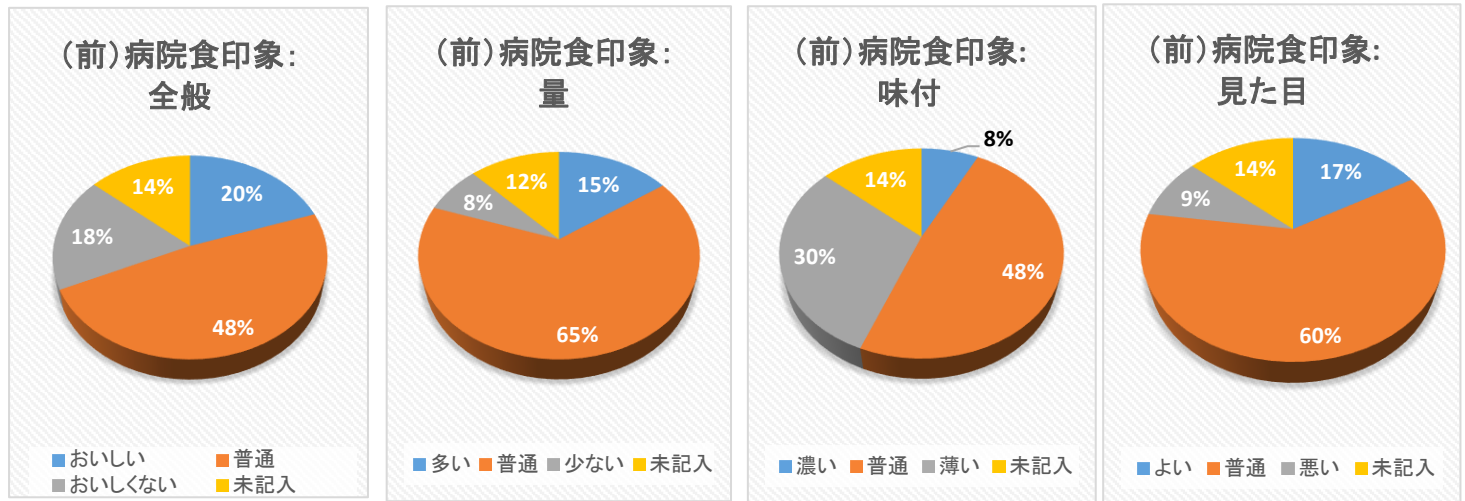
②入院期間

～1週間	29
～1か月	9
1か月～	21
未記入	7



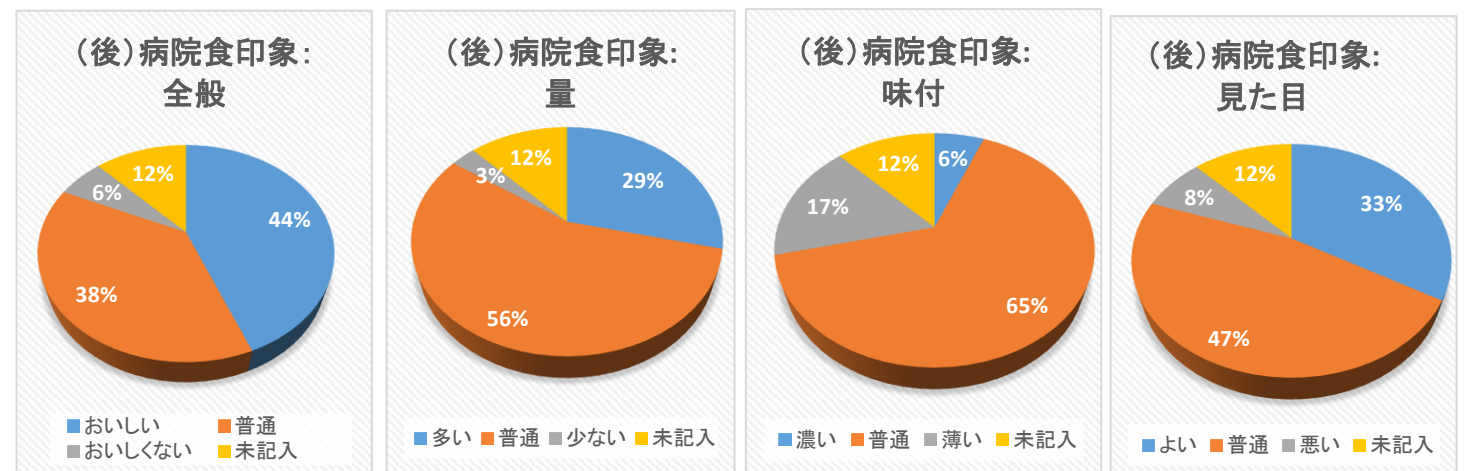
③病院食印象(前)

全般				量				味付け				見た目			
おいしい	普通	おいしくない	未記入	多い	普通	少ない	未記入	濃い	普通	薄い	未記入	よい	普通	悪い	未記入
13	32	12	9	10	43	5	8	5	32	20	9	11	40	6	9



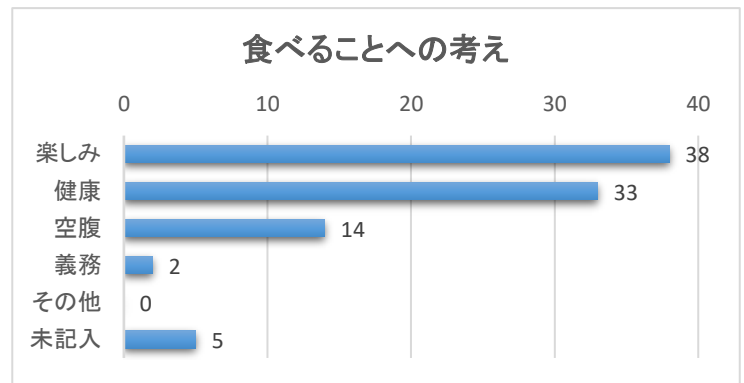
④病院食印象(後)

全般				量				味付け				見た目			
おいしい	普通	おいしくない	未記入	多い	普通	少ない	未記入	濃い	普通	薄い	未記入	よい	普通	悪い	未記入
29	25	4	8	19	37	2	8	4	43	11	8	22	31	5	8



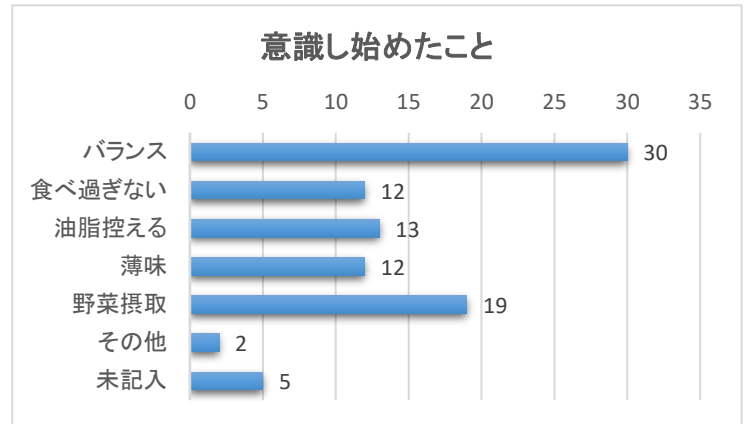
⑤食べることにどう考えていますか

楽しみ	健康	空腹	義務	その他	未記入
38	33	14	2	0	5



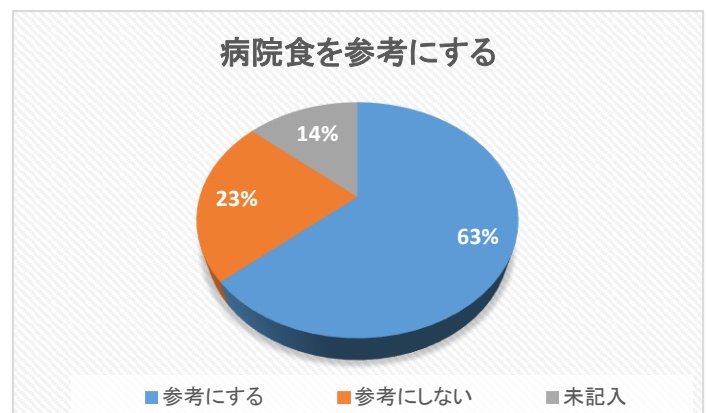
⑥食事内容等で意識し始めたこと

バランス	食べ過ぎない	油脂控える	薄味	野菜摂取	その他	未記入
30	12	13	12	19	2	5



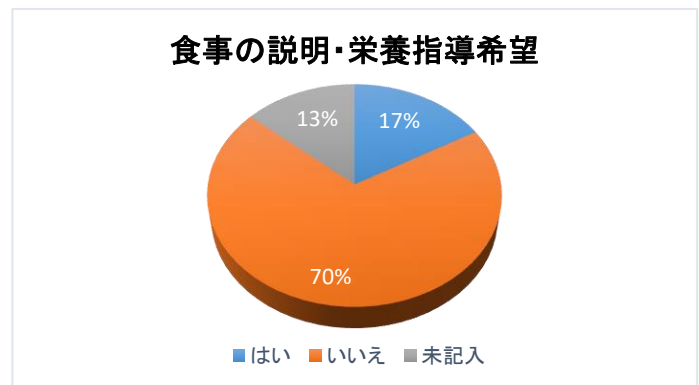
⑦退院後病院の食事を参考にしようと思いますか

参考にする	参考にしない	未記入
42	15	9



⑧病院食の説明や栄養指導を受けたいと思われませんか？

はい	いいえ	未記入
11	46	9



⑨病院にあればよいメニュー

シチュー、ラーメン、レンコンサラダ
 たまには牛肉が食べたいです
 中華・イタリアンのような洋食系
 洋食のメニューがあれば嬉しいです
 目玉焼き・ウインナー・だし巻き・イチゴ以外のジャム
 照り焼きやったり すき焼き
 だし巻き卵 朝のマーガリン
 高野豆腐 ヨーグルト
 わさびとか山椒をつけてほしい
 果実系の野菜、勿論果物を入れてあれば嬉しい

⑩食事のことについてのご意見、ご要望

おかゆやおもゆがなぜか懐かしくおいしかったです。ありがとうございました。
 白ごはんがかたく感じるのも、もう少しやわらかいといいなと思います。
 いつも自分で作るしかないのも、座っていてご飯が食べられる幸せを久しぶりにかみしめました。
 子供の付添入院でしたが、いつもより楽しさせてもらってありがとうございます。ごちそう様でした！
 毎回おいしかったです。少し、魚の回数が多く感じました。
 普通においしいです。朝は少しだけ味気ないと感じる日はありました。(パンが)
 焼き魚が少し臭う事がある。ポン酢ばかりではなく、醤油も欲しい。
 煮魚や焼き魚の頻度が多すぎだと思います。長い入院生活、特に切迫は食べることもしか
 楽しみがないのにメニュー通りの物が出てこないのは辛いです。(照り焼きの予定が
 焼き魚になっていたり、デザートと書いてあったのについていなかった)
 味付けは美味しいと思いますが、2日に1度の焼き魚や豆腐の多い週があってももう少し
 メニューにばらつきがあった方がいいのではないかと思います。
 1か月以上の入院だとさすがに飽きてきます。また入院生活が長いと食事が本当に楽しみ
 なので、内容に変更がある時は何かしらの方法で伝えてほしいです。デザートを楽しみ
 にしていました。
 只今ので充分きれいしおいしいと思う
 きざみ食パサパサで食べにくかった。かみやすい形状でのものが良かった。きざみ食
 ですぐらくかった。
 いつもおいしいご飯ありがとうございます。これからもよろしくお願いします。
 朝食についてです。パン食にしておりましたが菓子パンも食べてみたかった。

給食科より

入院前(以前)の病院の食事についてのイメージをお聞きしたところ、“おいしい”と答えられた方は少なく“おいしくない”と答えられた方が多かったですが、入院後(現在)の病院の食事の感想のところでは、多くの方に“おいしい”と答えていただきました。多くの方に比較的良い印象を持っていただけだと思います。
 病院食は薄味でおいしくないというイメージをお持ちの方が多くみられます。その理由の一つとして、日本人の食事摂取基準で定められる1日の食塩摂取量は昔と比べてずいぶん低下してきています。それに合わせて献立を立てる場合、どうしても薄味にせざるを得ない状況になります。当院では2020年の院内の食事基準を改訂した際に、1日当たり0.5～1.0gの食塩を減らすことにしました。おいしく食べていただくために、焼き物や煮物の味付けはそのまま、漬物や汁物など食塩多いメニューの頻度を下げることで全体の食塩を下げることができました。また、冷奴や焼き魚につける醤油やポン酢は、すべてをだし醤油やだし割りポン酢に変えています。入院中の食事は大切な栄養補給であり、治療の一環です。必要な栄養量を摂取していただけるよう、おいしい食事を提供し続けたいと思います。
 ご協力ありがとうございました。