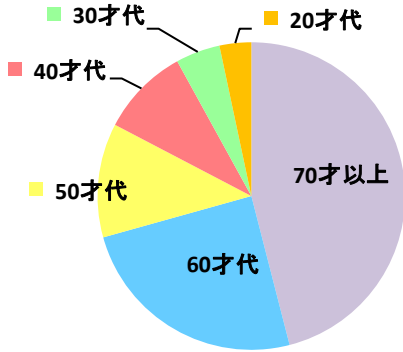


令和2年2月 嗜好調査結果

調査日時 令和2年2月13日(木) 昼食時

成人食(妊産婦食・学童食を含む)、軟菜食、エネルギーコントロール食、塩分コントロール食、あきほ食を召しあがっている268名の患者様を対象とさせていただきました。今回のアンケートの回収率は58.6%でした。

回答者の年齢構成



給食に点数をつけていただいた食種別の平均点は、

成人食・・・79.7点

軟菜食・・・76.7点

エネルギーコントロール食・・・81.1点

塩分コントロール食・・・82.5点

あきほ食(食欲不振用)・・・73.8点

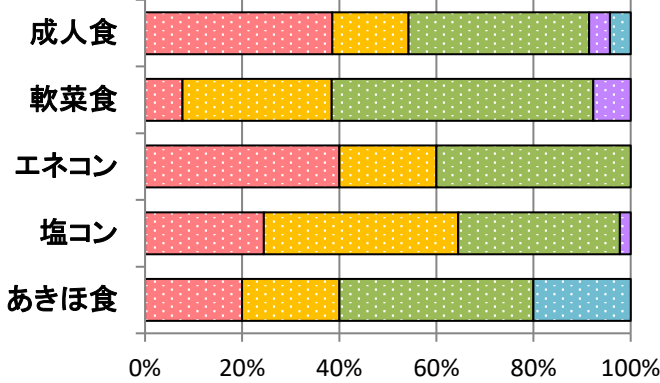
全体の平均点は、

80.3点でした！

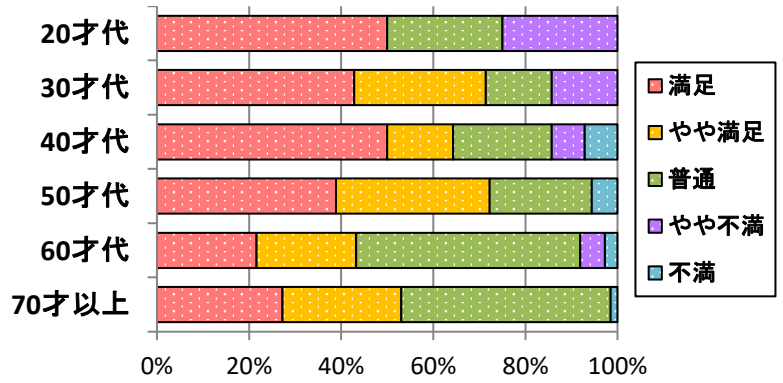
前回11月と比較すると

0.6点アップ↑

食種別の給食の満足度について



年代別の給食の満足度について



ご要望・ご意見

ご要望	<ul style="list-style-type: none"> ・常時、麺類やパンを選択できるとよいと思います。 ・毎食果物が付くと嬉しいです。 ・炊き込みご飯やスパゲティなどバラエティに富んだメニューを希望します。 ・麺類(ラーメン、スパゲティ、ナポリタン、あんかけ焼きそば、カレーうどん、日本そば) ・炊き込みご飯、チャーハン、ピザ、パン、サンドイッチ、ロールキャベツ、ハンバーグ ・グラタン、唐揚げ、エビチリ、卵料理、スープ、フルーツヨーグルト、果物
プラス評価	<ul style="list-style-type: none"> ・「食べるのが楽しみ」になるような彩り、盛り付け、味付けだと感じました。 ・味付けは自炊するよりも薄味ですが、このくらいでも十分だと感じました。 ・器の種類が多く、また蓋付きなのも嬉しいです。 ・病院食にしたらとてもよく考えられていると思います。 ・ここの食事は庄内味になっていてとても美味しいです。
マイナス評価	<ul style="list-style-type: none"> ・食事が少ないと思うが、糖尿病のため仕方ないのかなと思いました。 ・入院生活が長いので、食事のパターンに飽きました。 ・なにを食べても同じ味がします。 ・もう少ししょっぱい方が良いです。薄味でも出汁の味や香りがあるとよいと思います。 ・盛り付け量が一定でなく、料理によってはこんなに少ないのとも思いました。



皆様のご意見をもとに日々の献立や盛り付け、調理方法の改良を行っていきたいと思います。よりおいしく、治療の支えとなるお食事を提供できるよう今後も努力してまいります。

アンケートへのご協力ありがとうございました。

日本海総合病院 栄養管理室