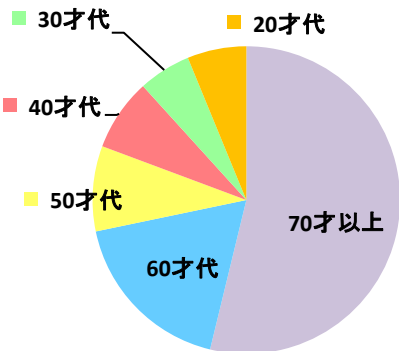


令和2年10月 嗜好調査結果

調査日時 令和2年10月22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261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59.8%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・・・82.1点

軟菜食・・・88.4点

エネルギーコントロール食・・・87.1点

塩分コントロール食・・・89.9点

あきほ食(食欲不振用)・・・78.7点

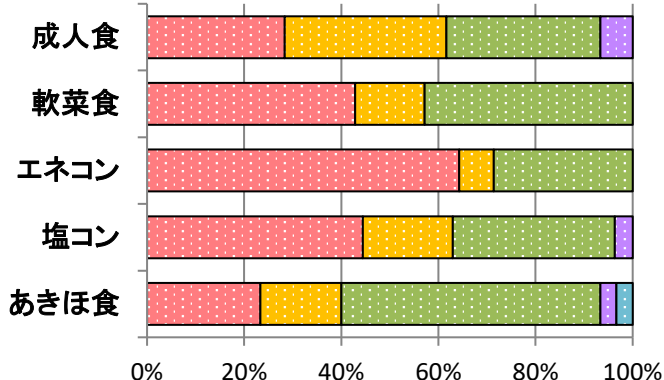
全体の平均点は、

83.8点でした！

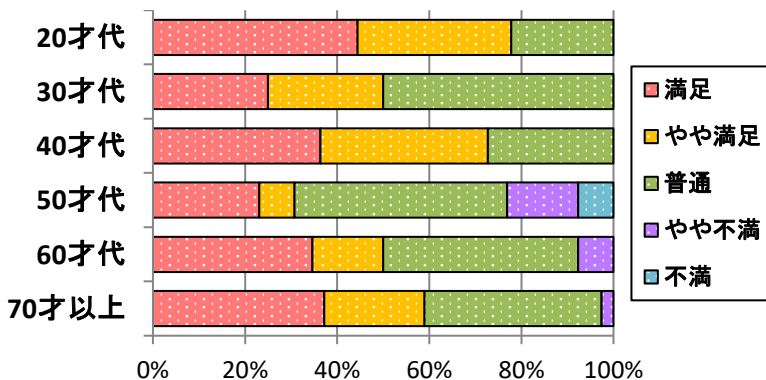
前回2月と比較すると

3.3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	<p>カレーライス、オムライス、チャーハン、牛丼、炊き込みご飯、ビビンバ、親子丼、カツ丼、ちらし寿司、焼魚定食、サンドイッチ、ピザ、スパゲッティ、ラーメン、焼きそば、蕎麦、郷土料理、きりたんぼ、ハンバーグ、ステーキ、チキン南蛮、茶碗蒸し、牛の芋煮、たこ焼き、刺身、梅干し、果物(旬なもの、りんご、柿)、ロールケーキ</p> <ul style="list-style-type: none"> 目で見ただけで食べたくなるようなメニューがいいです。色味にもっとメリハリが欲しいです。 野菜の芯を残してしまうことがありました。芯が残らないような食材選択をお願いします。 味噌汁やスープなど、水分のあるものが出るととても嬉しいです。 手術後は食事が進まないで、梅干しがあつたら良いと思います。 今よりももっと麺類の頻度を増やして欲しいです。(特に昼食)
プラス評価	<ul style="list-style-type: none"> 薄味でも梅やおかかなどの風味で工夫して美味しく出来るんだなと勉強になりました。 街の食堂と比べると、野菜が多くて嬉しいです。 作っている方々の思いが伝わってくるような優しい味でした。 庄内の味なので、野菜料理などがとても食べやすかったです。 楽しみが食だけになってしまう入院生活。彩りなども考えて品数多く作っていただき、頭が上がりません。
マイナス評価	<ul style="list-style-type: none"> 普段は丁度良いのですが、ご飯が硬いときがあります。 煮魚は美味しく食べられますが、焼魚は焼き過ぎで美味しくないです。 たまに夕食の品数が少なく、足りないなと思うときがあります。 病院食でどんなものが出ると嬉しいか、栄養管理室で考えて欲しいです。 下膳が早過ぎてゆっくり食べられません。30回噛んでゆっくり食べたい。



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く思います。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