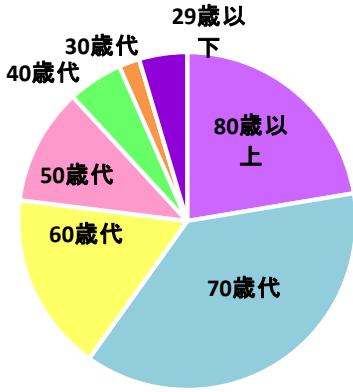


令和4年6月 嗜好調査結果

調査日時 令和4年6月30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232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68.1%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・・・86.0点

軟菜食・・・78.1点

エネルギーコントロール食・・・87.0点

塩分コントロール食・・・82.9点

あきほ食(食欲不振用)・・・82.3点

全体の平均点は、

83.6点でした!

前回2月と比較すると

2.2点アップ↑

感想・お褒めの言葉

- ・病院食は美味しくないイメージだったが、とても美味しかった。
- ・色々な調理法のメニューで入院中飽きずに食べられた。
- ・選択メニューがあって楽しかった。
- ・温かいものは温かく、冷たいものは冷たく出して頂きありがたい。
- ・患者の希望に応じて頂きありがとうございます。
- ・お気遣いが伝わりありがたく頂いている。
- ・病院のように色々な食材を使うことはできないが、家に帰ってから少しでも真似出来るように頑張りたい。

夏に食べたい料理	
1位	冷やし中華
2位	スイカ
3位	そうめん/メロン

要望	回答・改善策
味付けをもう少し濃くして欲しいです。	香辛料や酸味を活用して味にメリハリをつけ、決められた塩分量の中でも満足頂けるように工夫していきます。
メニューによって中華やコンソメ味の汁物を付けて欲しいです。	日頃から満足度の高い給食を目指して献立の検討を重ねておりますが、汁物に関しても、さらに献立の見直しを行っていきます。
魚料理の臭みが気になります。	調理師と相談し、下処理方法を見直していきます。
野菜料理がもう1品欲しいです。	給食は患者様1人1人の状態に合わせた栄養量を提供しております。ご要望等ありましたら病棟スタッフや栄養士にご相談下さい。



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

所属	栄養管理室
指示者・内線	東海林(3500)
掲示期間	令和4年9月30日