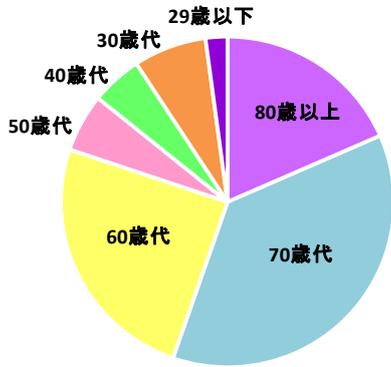


令和5年2月 嗜好調査結果

調査日時 令和5年2月10日(金) 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213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68.5%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・・・82.2点

軟菜食・・・80.9点

エネルギーコントロール食・・・84.1点

塩分コントロール食・・・80.7点

あきほ食(食欲不振用)・・・65.7点

全体の平均点は、

81.2点でした!

前回10月と比較すると

0.3点アップ↑

春に食べたい料理

- | | |
|----|-----------|
| 1位 | ちらし寿司 |
| 2位 | 孟宗汁 |
| 3位 | たらの芽 |
| 4位 | 菜の花お浸し 団子 |
| 5位 | 筍ご飯 |

感想・お褒めの言葉

- ・量も丁度良く、味も美味しいし大満足です。栄養士さんも色々とお気にかけて頂き、ありがたかったです。
- ・おかず、ご飯、汁物は温かく食べられて良かったです。
- ・ごちそうが温かく出てくるので美味しく食べれます。
- ・彩り、種類、手を変え品を変えて素晴らしい。
- ・味付けもよく、大変美味しく毎日頂いてます。

要望・ご意見

味付けをもう少し強くして欲しいです。

魚料理のボソボソ感や野菜の煮物の硬さが気になります。

繰り返しのメニューにしないで欲しいです。

回答・改善策

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。

調理師と相談し、下処理や調理の方法を見直していきます。

使用食材や調理法、味付けが重複しないよう、献立を検討していきます。

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 掲示期間	石川(3500) 令和5年7月31日