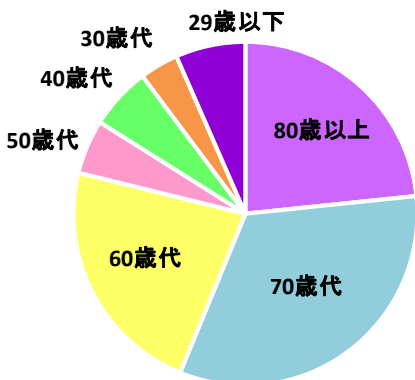


令和3年6月 嗜好調査結果

調査日時 令和3年6月25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237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63.7%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・・・84.8点
- 軟菜食・・・81.5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・・・82.0点
- あきほ食(食欲不振用)・・・74.4点

全体の平均点は、

81.4点でした！

前回2月と比較すると

0.3点アップ↑

食べたい料理/郷土料理

1位	カレー	芋煮
2位	ラーメン すき焼き 果物	寒ダラ汁
3位	うどん パスタ 山菜料理 酢の物	孟宗汁

感想・お褒めの言葉

- ・とても良かったです。魚骨抜きありがとうございました。
- ・いつも工夫されて美味しい料理をありがとう。私が普段食べている食事より塩分が多い気がしています。
- ・配膳の方が明るく運んでくれてとても気分が良かったです。
- ・病気に合わせて作ってくれた食事だと思うので、問題無いです。
- ・毎日のご飯、出産祝い膳ご馳走様でした。食事が楽しみでした。

要望	回答・改善策
味にメリハリをつけて欲しいです。	薄味ばかりで食が進まない献立とならないよう、内容の確認を行います。また、香辛料・酸味を活用しメリハリのある味付けにするなど、今後も献立を見直していきます。
味噌汁を増やして欲しいです。	塩分の摂りすぎに繋がるため、味噌汁は1日1回の提供としています。
量を多くして欲しいです。	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いますが、調整が可能な場合もあります。病棟スタッフや栄養士にご相談下さい。
魚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。
同じ食材・味付けが続くことがあります。	使用食材や味付け、調理法がなるべく重複しないよう、献立の見直しを継続して参ります。



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