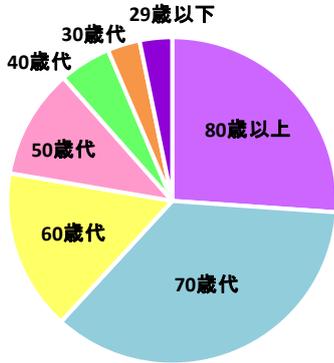


令和5年6月 嗜好調査結果

調査日時 令和5年6月16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64.6%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・79.9点

軟菜食・85.3点

エネルギーコントロール食・82.8点

塩分コントロール食・80.3点

あきほ食(食欲不振用)・82.2点

全体の平均点は、

81.3点でした!

前回2月と比較すると

0.1点アップ↑

夏に食べたい料理

1位	冷やし中華
2位	そうめん
3位	すいか
4位	冷そば
5位	メロン

感想・お褒めの言葉

- ・温かいものは温かく、冷たい物は冷たくと工夫が感じられます。
- ・味噌汁の具がいっぱい嬉しい。
- ・肉・魚・野菜・麺類も多く取り入れ栄養面もよく考えられていておいしいです。
- ・お忙しい中、栄養士さんが何度も聞き取りに来てくれて自分の思いを伝えやすくありがたかったです。

要望・ご意見

回答・改善策

もう少し塩辛い物があると食が進みそうです。

「日本人の食事摂取基準」に基づいた塩分量で提供しております。香辛料や酸味を活用して味にメリハリをつけることで、決められた塩分量で美味しく感じて頂けるよう工夫していきます。

ごはんが固かったり軟らかかったりします。麺類が伸びないよう工夫して欲しいです。

調理師と相談し、調理の方法を適宜見直していきます。

メイン料理の量が少ないです。

病院では患者さんの治療や状態に合わせたエネルギー量やたんぱく質量を元に肉や魚の量を決めています。そのため、肉や魚の量を増やすことは難しいですが、検食を行いボリュームが少ないと感じた料理は野菜等の他の具材を増やすなど調整していきます。

果物を毎食付けて欲しいです。

果物は現在、昼夕の計2回提供しております。適量を超えてしまうため毎食の提供は出来ませんが、患者さんに満足して頂けるよう季節ごと旬の果物を提供していきます。

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	石川・堀(3500)
掲示期間	令和5年10月31日