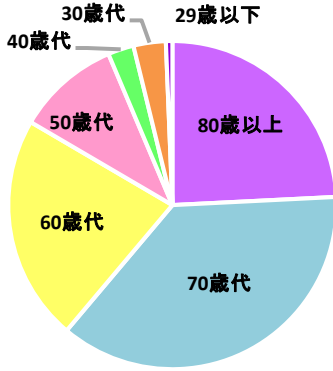


# 令和6年1月 嗜好調査結果

調査日時 令和6年1月25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253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64.4%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・84.0点

軟菜食・78.2点

エネルギーコントロール食・82.0点

塩分コントロール食・82.5点

あきほ食(食欲不振用)・70.7点

全体の平均点は、

**81.5点**でした!

前回10月と比較すると

**0.3点ダウン↓**

## 春に食べたい料理

|    |       |
|----|-------|
| 1位 | 山菜    |
| 2位 | 天ぷら   |
| 3位 | ちらし寿司 |
| 4位 | 孟宗汁   |
| 5位 | ふきのとう |

## 感想・お褒めの言葉

- ・大変美味しくいただきました。ありがとうございました。
- ・色々工夫していただき、食べる量が増えました。
- ・栄養士さんの明るい声で話しかけられ元気が出ます。
- ・病気にあったおいしい料理を作っていただきありがとうございます。
- ・病院食のイメージとして薄味で味気ないイメージですがとんでもない。家で作っている味付けと同じでどれもおいしい。

## 要望・ご意見

- ・肉、魚料理がいつも薄味過ぎます。
- ・ふりかけ、のり佃煮とかがあるとご飯が食べやすいです。
- ・味がなくて何食べても同じ。
- ・汁物は毎食欲しいです。

## 回答・改善策

「日本人の食事摂取基準」に基づいた食塩量で提供しています。そのため、決められた食塩量の範囲内で満足度の高い食事が提供できるよう、料理ごと味にメリハリをつける、香辛料や酸味、うま味を活かす等で工夫していきます。

- ・魚がもう少し新鮮で臭みがなければ100点。
- ・ご飯の炊き加減にムラがあるよう感じました。

調理師と連携し、下処理や調理方法を適宜見直していきます。

- ・華やかさが無い。
- ・今の料理メニューで味付けの変化を出した方が良くと思います。

味付けや見た目が似た料理が続かないよう、季節ごと旬の料理や食材を日々の献立、行事食に取り入れ献立を作成していきます。

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<br>掲示期間 | 石川(3500)<br>令和6年7月31日 |