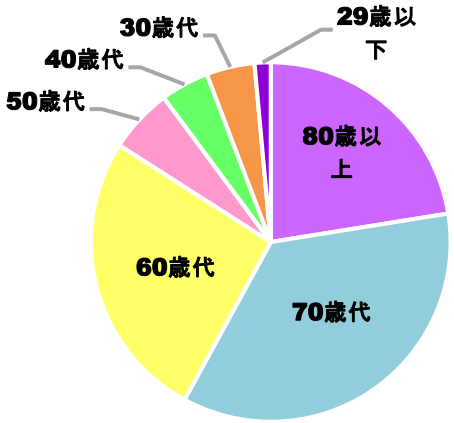
令和6年10月 嗜好調査結果

調査日時　令和6年10月2日(水) 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223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68.6%でした。

回答者の年齢構成



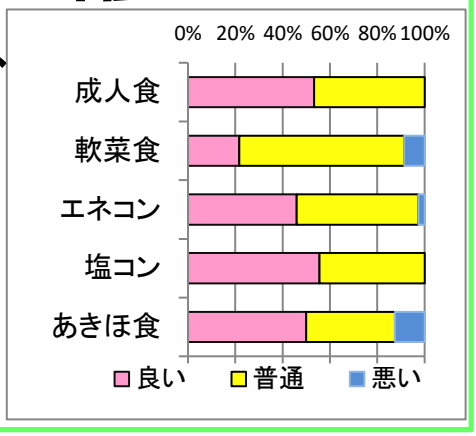
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い　47.0%

普通　50.3%

悪い　2.7%



冬に食べたい料理

1位	すき焼き
2位	鍋料理
3位	シチュー、おでん
4位	寒鱈汁、温うどん
5位	芋煮、温そば、たら料理、納豆、ふろふき大根、カレー

感想・お褒めの言葉

・初の入院生活で毎食美味しくいただき、次の食事も楽しみにしていました。ありがとうございます。
・温かい物は温かく、冷たい物は冷たくと嬉しかったです。
・以前に入院した時より工夫されている(選択枝があり良い)
・本日のカレー美味しかったです。久しぶりにカレー食べた！いつもご飯食べきれなくて半分くらい残してしまうんですが、今日は完食出来ました。ごちそうさまでした。
・病院食＝まずいと思っていたけど全然違った。美味しいと思います。
・肉じゃが美味しかったです。

要望・ご意見	回答・改善策
シャキシャキした野菜は食べづらい。細かくしてもらいたい。	調理師と連携して下処理方法や調理方法の見直しを行って参ります。また、適宜患者さんの咀嚼能力に合わせて食形態の変更を行います。
お昼にも味噌汁がほしい。おかず類が素材の味という感じで薄い。	当院では「日本人の食事摂取基準」に基づいた塩分量で提供しています。その為、汁物の頻度や塩分量を増やすことは難しいですが、料理毎に味にメリハリをつけ、香辛料や酸味・旨味を活かすなど工夫を継続し、満足度の高い食事が提供出来るよう適宜改良を行って参ります。
味気なく、だんだん食欲がなくなりました。でもあきほ食にしていただいてから少しずつ吐き気もなくなり食欲も出てきました。	当院では患者さんの治療や状態に合わせた食事の提供をしております。食欲不振等がある患者さんには聞き取りの上で、食欲不振食(あきほ食)の変更、献立内容の調整を行いますので、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いと思います。
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	備前(3500) 令和7年3月31日