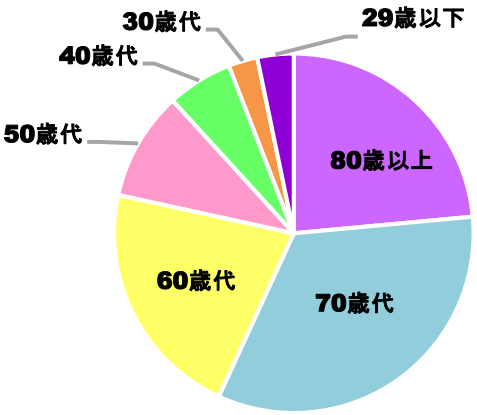
令和7年1月 嗜好調査結果

調査日時　令和7年1月28日(火) 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265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65.3%でした。

回答者の年齢構成



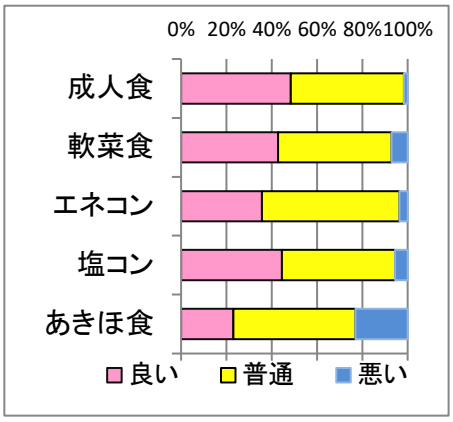
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い　42.5%

普通　52.1%

悪い　5.4%



春に食べたい料理

1位	孟宗汁
2位	たけのこ
3位	山菜料理
4位	菜の花の辛子和え
5位	ばんけみそ・ちらし寿司

感想・お褒めの言葉

・料理長、調理員の皆様に感謝申し上げます。提供していただきました全ての料理はバラエティー豊かでとても気に入りました。庄内が日本の中でも美食の街であるという評判通りですね。どうもありがとう！
・あったかい食事をありがとう。
・年末年始も家族と過ごせなくて寂しいところ、お膳に載せられた飾りで心和みました。こうしたお心配りに感謝します。
・以前よりすごく美味しくなっている気がする！！要望聞いていただけるのすごく助かりました。
・自分で選んだ食事として非常に有り難いです。

要望・ご意見	回答・改善策
たまにパンチのある料理があれば 汁物を多く増やして欲しい 味の濃いたくあんや味噌漬けを出して	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おります。その為、汁物、漬物の頻度を増やすことは難しいですが、料理毎の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。
毎回ふりかけがほしい 野菜を胡麻ダレで食べたい 牛乳とヨーグルト1日交換は出来ないか	食欲不振等がある患者様へは個別に聞き取りの上で味付けの変更や食欲不振食(あきほ食)への変更等、献立内容の調整を行っております。ただし、全ての味の好みに対して献立変更することは難しく、ご理解いただけますと幸いです。
温かかったらもっと美味しいのにと思います	配膳には保温保冷配膳車を使用しております。適温で美味しい食事提供のため、職員内でもご意見を周知させていただきます。
季節の物を取り入れて欲しい 行事に合わせた物を食べられるように工夫して下さい	当院はサイクル献立ではありますが、郷土料理や行事に合わせた献立を毎月展開しております。患者様が季節を日々の食事でも感じとれるよう、旬の食材を仕入れ状況に合わせながら、メニューに組み入れ、頻度を増やせるよう検討してまいります。

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7月31日