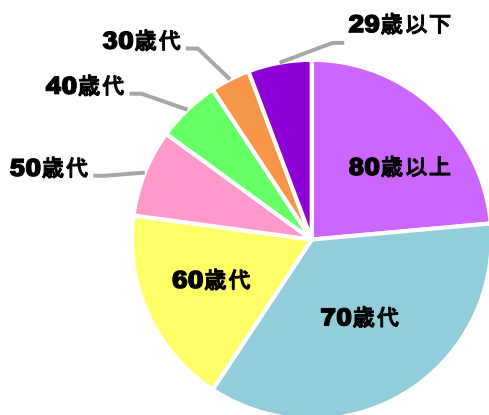


令和7年5月 嗜好調査結果

調査日時 令和7年5月22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241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63.1%でした。

回答者の年齢構成



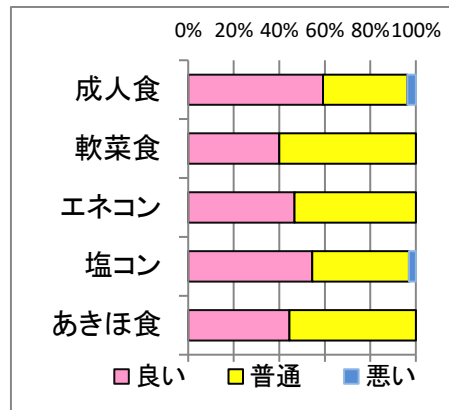
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い 51.7%

普通 46.4%

悪い 2.0%



夏に食べたい料理

- | | |
|----|-------|
| 1位 | 冷やし中華 |
| 2位 | そうめん |
| 3位 | 麺類 |
| 4位 | 冷蕎麦 |
| 5位 | すいか |

感想・お褒めの言葉

- ・魚料理沢山出してくれるので、とても美味しいです。さすが庄内だなと感じました。わらび、ふきなど春を感じる味付けも口に合い、何食べてもおいしかったです。
- ・毎回、魚の骨抜きになっていて本当にありがたいです。味付けもおいしいです。また、ごちそうが温かいので、作りたてみたいで感謝です。
- ・酒田祭りのごちそう有難うございました。お赤飯を食べることができてとてもうれしかったです。
- ・冷やしうどんが口当たり良くて美味しかったです。完食でした。
- ・以前より料理の味が良かった。・販売して欲しい
- ・食器も工夫されていて食べるのが楽しみです。

要望・ご意見

- ・もう少し濃い方がよい
- ・全く味が無いのはどうなのか
- ・主菜の質・量にばらつきがある
- ・麺がいまいち味にかける

- ・洋風の味付けも食べたい
- ・全体的に甘い

- ・ご飯130gは必要あるか
- ・量がもう少し多いと良いと思います

- ・食材が大きく、固く、食べづらい
- ・ご飯の水分量が少なく、口の水分まで持って行かれるようでした
- ・生野菜は一度火を通してください

回答・改善策

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、塩分量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。

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。

食事治療の一環であり、患者様一人一人に適した栄養量を提供しております。提供栄養量の過不足や食事内容に問題がある際は病棟と連携し、適宜患者様へ確認した上で、適正量の食事を提供させていただきます。

食べづらさがある際は、個別に聞き取りの上で、一口大へのカット、軟飯への変更等食形態の調整・別料理への変更をさせていただきます。

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10月31日