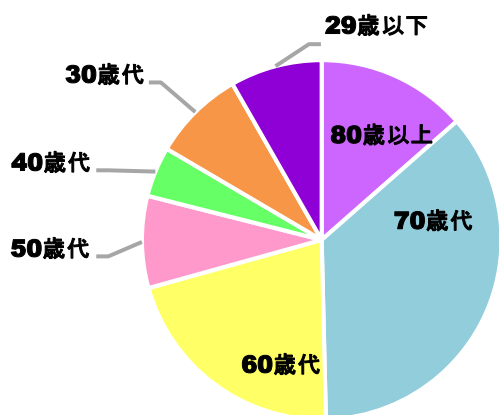


令和7年8月 嗜好調査結果

調査日時 令和7年8月22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206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68.4%でした。

回答者の年齢構成



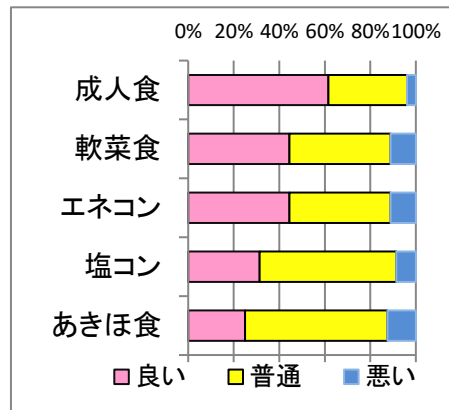
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い 46.4%

普通 45.7%

悪い 7.9%



秋に食べたい料理

- 1位 芋煮
- 2位 さんま
- 3位 栗ご飯
- 4位 梨
- 5位 きのこと料理

感想・お褒めの言葉

- ・肉か魚が選べるメニューが嬉しかった。最初の2日間食べられないでいたら、昼を麺にしてくれて食欲が湧いてきた。ありがとう。最初は薄口で口に合わなかったのですが、だんだん慣れてきました。家で作る料理を少し減塩にしようと思いました。
- ・病院食は美味しくないとのイメージがありましたが、思いのほか美味しく給食の時間が待ち遠しいくらいです。
- ・何年前か前に入院した頃より良くなったと感じました。
- ・味付けが絶妙です。いつも感心しています。
- ・お祝い膳美味しかったです。

要望・ご意見

- ・醤油がかかっているところが少なく、味がしない。
- ・醤油味が薄い。
- ・味噌汁の量が少ない。汁の量を増やしてほしい。
- ・めん類もっと出してほしい。
- ・ごはんに梅系があってもいい。ふりかけ、梅干し等。
- ・いかにも冷凍だと分からないようにしてください。もっと四季を感じさせてください。
- ・甘ったるい味付けが多すぎ。もっとシンプルに食材の味を活かす方がよい。
- ・旬の野菜、果物、魚を使って欲しい。味付けは素朴な醤油、砂糖、酒を使って、出汁醤油やゴマ油は使わないでほしい。

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、患者様の健康状態に合わせ、塩分や調味料の使用量を制限しております。醤油の使用については、塩分管理の観点から必要最小限に留めておりますが、その分、出汁や香味野菜、柑橘類などを活用して風味や香りを補う工夫を引き続き努めて参ります。
- 上記同様、「日本人の食事摂取基準」に基づいた塩分量で提供している為、汁物、めん類、漬物の頻度を増やすことは難しく、ご理解いただけますと幸いです。食欲不振等がある患者様へは聞き取りの上で食欲不振食(あきほ食)への変更、献立内容の調整等を行っております。
- 旬の食材を取り入れるだけでなく、その風味や食感を活かせる調理方法を見直し、調理の加減や味付けが安定するよう、調理師とも相談し協力して参ります。
- ご指摘のように、出汁や甘味を加えた調味は、少量の塩分で味を引き立てる工夫として取り入れておりますが、人によっては甘く感じられる場合もあるかと思われます。再度味付けの確認を行い、順次整えて参ります。

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12月31日