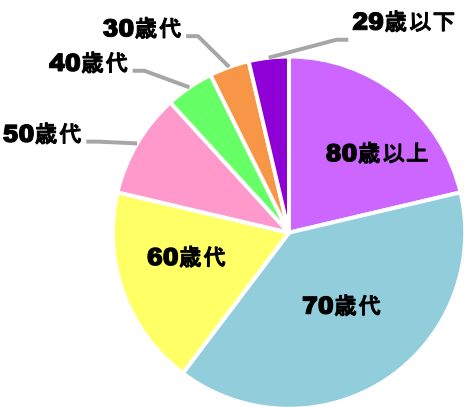


令和7年12月 嗜好調査結果

調査日時 令和7年12月5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247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63.6%でした。

回答者の年齢構成



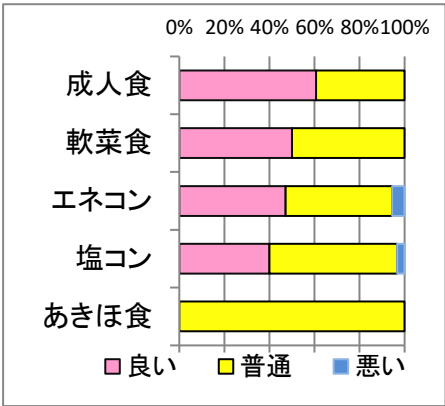
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い 49.0%

普通 49.0%

悪い 2.0%



春に食べたい料理

- 1位 山菜
- 2位 孟宗汁
- 3位 たけのこ料理・ご飯
- 4位 麺類
- 5位 菜の花の
辛子和え/ゴマ和え

感想・お褒めの言葉

- ・温かい物がでくるので嬉しかった。味は薄い物がありますが、体に良いと思い食べました。慣れるものです。自宅に帰り味付けの参考にします。
- ・去年も12月に入院したのですが、魚の焼きも煮付けもとてもおいしかった。野菜もいろいろで良い。メニュー家庭でも利用します。
- ・あきほ食で昼は素麺ですが、焼きそばスパゲッティ等出てきた時はうれしかったです。
- ・食事があまり進まない時に付いてくるジュース・果物・プリン等がとても楽しみでした。いろんな味を考えてくれて嬉しかった。

要望・ご意見

- ・塩味が物足りない。砂糖やみりん等の甘い味付けが多く、甘みが苦手な私には食が進みません。
- ・おかゆに、少し塩味が欲しい。
- ・麺類が少ない。ふりかけ欲しい。
- ・鰯がしょっぱかった。

- ・スイーツも付けて欲しい、フルーツポンチやアイス等。
- ・ちょっとしたデザートが欲しい。

- ・肉固い。

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。そのため、汁物や麺類、漬物、ふりかけなど、塩分の多い食品については、提供頻度を増やすことが難しい場合がございます。患者さんの意見に寄り添いながら、だしや素材の旨味、ゆずなどの柑橘類を活かした味付けの工夫を行い、少ない塩分でも満足していただけるよう目指しております。今後も味付けの確認や献立全体のバランスを整え、適宜改良を重ねてまいります。

当院では、食事「治療の一環」と考え、「日本人の食事摂取基準」に基づいた栄養量で、昼食・夕食の1日2回、果物を取り入れております。今後も、ご満足いただけるよう、旬の果物や行事食に合わせたデザートの提供に努めてまいります。

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、細かく刻む等、食形態の調整・別料理への変更をさせていただいております。また、肉そのものの硬さにつきましては調理師と相談の上、下処理方法や調理方法を適宜見直してまいります。

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	白澤(3500) 令和8年6月30日