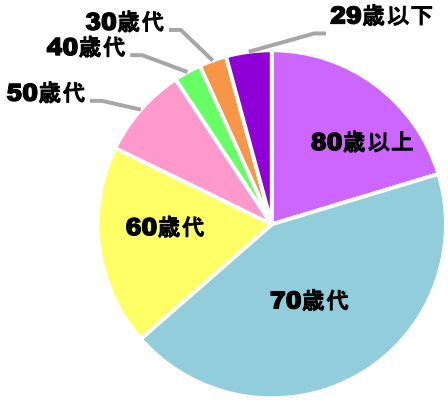
令和8年8月　嗜好調査結果

調査日時　令和8年8月13日(木)　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177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76.8%でした。

回答者の年齢構成



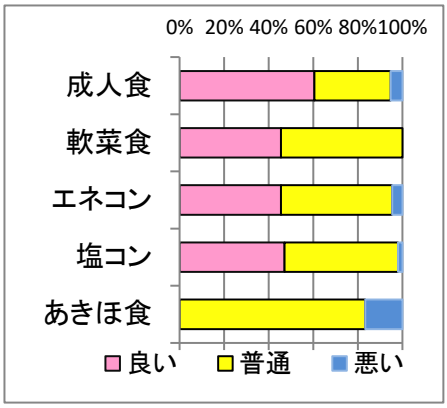
病院食の全体的な評価

全食種の平均割合は、

良い　48.4%

普通　47.7%

悪い　3.9%



秋に食べたい料理

1位	さんま料理
2位	芋煮
3位	栗ご飯
4位	さつま芋ご飯
4位	炊き込みご飯

感想・お褒めの言葉

- 栄養士さんとお話をして、充分な対応をしていただいているので、問題無くありがたいです。
- メニューが豊富で味付けも工夫され毎回が楽しみでした。魚も肉も野菜も果物も様々 な種類がでて美味しかったです。選べるメニューがあったり、温かいもの冷たいほうが いいもの…等、配慮されていてありがたいです。
- 食べやすく工夫を感じられます。病室にいても季節感がある。
- 病院食とは思えないほど、味付けが良く、美味しく頂きました。
- いつも美味しい食事ありがとうございます。家でも作ってみたいです。

要望・ご意見	回答・改善策
・メロンは手の手術で片手しか使えないので、押さえられない。 できれば、全部切って欲しい。 ・ご飯の量を選べるようになればいい(大、普通、少)。	食事量の調整や一口大・細かく刻むなどの食形態の調整は、日々の摂取状況や患者さんのご希望に応じて個別に対応しております。ミールラウンド等で聞き取りに伺い、満足度の高い食事提供に努めてまいります。
・魚が美味しいのを食べたかった。 いつも同じのが多かったような…。	見た目、味付けが似た料理が続かないよう、今後も検食や献立会議を通して献立全体のバランスや味付けの確認を行い、適宜改良してまいります。
・塩分量を考えてのことだとは思いますが、ご飯につけるもの(ふりかけ等)がもう少し多いと全部たべられるのかな？ ・味噌汁だけが味が濃かった。 ・昆布佃煮は量が少ないと思います。	当院では"食事も治療の一環"と考え、「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。ご満足いただけるよう、料理ごとの味にメリハリをつける、香辛料や酸味、旨味などを活かすなど工夫を続けていきます。
・ヤクルトと果物をもっと冷たくして欲しい。	温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく提供するために、配膳には保温保冷配膳車を使用しております。引き続き、適温での配膳に努めてまいります。



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	本間(3500) 次回更新まで