

2025年度 1月



当病院の食事についてのアンケート結果



【目的】

よりよい食事の提供、食事改善と向上を図るため嗜好調査を実施しました。

【実施年月日】

入院患者様：2026年1月19日（月）～1月23日（金）

【調査方法】

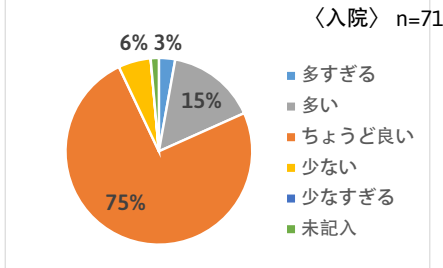
アンケート用紙に記入または聞き取り調査にて行いました

【対象者】

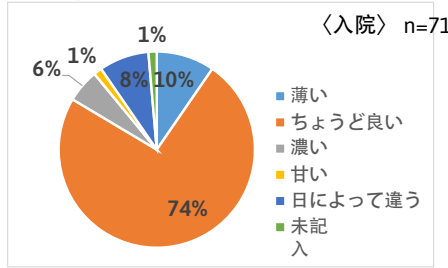
入院患者様 71名（男性29名女性42名）
平均年齢74.9歳（男性68.6±19.9歳、女性79.0±12.5歳）

【結果】

1. 食事の量について



2. 味付けについて



*「薄い」と答えた方

肉 2名 魚 2名

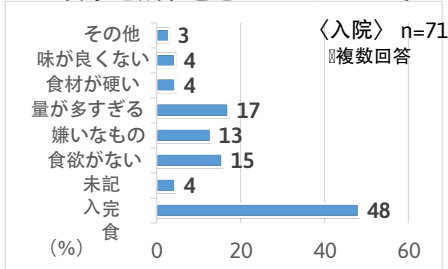
*「濃い」と答えた方

魚 1名 野菜 1名

*「日によって違う」と答えた方

肉 2名 魚 2名
煮物 1名 野菜 1名
時々濃い時がある 1名

3. 食事を残すときの理由について



*「嫌い」と答えた方

大豆、魚2名（特に青魚）、肉類、
鮭、ケチャップ
ハム、ベーコン、天ぷら、加工品

*その他

パサつきがあり飲み込めない
体調が悪いとき
完食も食欲なしもありました

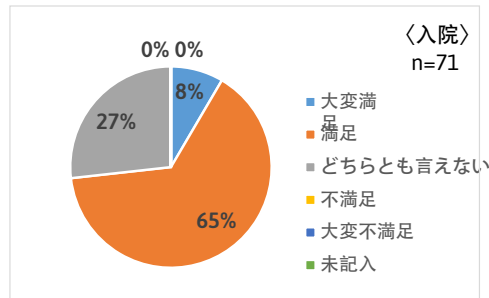
*特に量が多く感じるもの

野菜、おかず（3名）、ごはん（2名）、魚

*食材が硬いもの

肉、肉料理の硬いもの、野菜

4. 総合評価



5. 選択メニューや行事食についてのご意見

入院生活を楽しくしてもらえて嬉しいです。
選択食がクリームシチューの日は主食をパンにして欲しい。
抹茶以外、食事メニューの通りで食べたかった。
良いと思う（2名）。
とても美味しく食べさせてもらっています。
元旦のおせち大変満足、美味しかった。
好みのメニューを選べるので良いと思います。次の行事食節分！？巻き寿司が出るといいなあ。
お正月料理や行事食大変良かったです。楽しみにしています。
良いお考えのことです。選択したお食事は美味しく頂いております。

6. ご意見・ご要望・ご感想

<味について>

鶏肉のトマト煮が美味しかった。
ここの魚はあまり美味しくない、この前皮が多かった（しっぽの方）。
肉や魚料理の味付けがワンパターンなのでもっと色々あると良い。
美味しいです。
大満足です。魚、煮物、野菜、味噌汁が大変美味しいです。
おすましの汁が少し濃すぎる。
味付けが全体的に薄いので、もう少し濃く味付けをして欲しい。

<硬さ・切り方について>

れんこんは硬くて食べられないため、出さないようにするか柔らかくしてほしい。
元々歯が欠品なので噛みづらいものもあった。
他の病院に比べて細かく刻まれていて食べやすいです。

<量について>

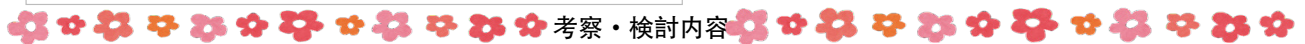
おかずの量が多い。

<要望・意見> 頻度や回数を増やして欲しいメニュー

納豆が好きですが、病院では無理ですね。
 生野菜が少ない。夕食の小鉢を減らして朝食に付けて欲しい。
 昼にも夜にも牛乳があると良い。
 朝食のポタージュとごはん合わない。
 果物をもっとあると良い。
 夕食も汁物があると良い
 たまには麺が食べたい（キザミの人）
 朝のお味噌汁は具沢山にしてみたい。ひじき・大豆
 が好きなので増やして欲しい。
 コロッケが美味しかった。エビフライが食べたい（軟菜の
 分量でよいのでたまに漬物が欲しい。
 餃子、ハンバーガーが食べたい。
 お好み焼きが食べたい。
 天ぷらがあると良い。
 焼肉、ステーキが食べたい。

<感想・その他>

言うこと無しの百点満点の味。我々は食べるのが趣味
 ですから。
 丼の器が変わって食べやすくなった、軽い。汁物の器
 に取っ手があると良い。
 美味しい料理ありがとうございます。私が総入れ歯で肉
 類が少し硬いですが小さくして頂き、みんな噛んで食
 べています。いつも完食です。ありがとうございます。
 感謝しています。いつも美味しく頂かせてもらっていま
 す。ありがとうございます。
 平常の自分の塩分摂取が多いと分かっていたのです
 が、長い入院生活で塩分少なめの食事にも大分慣れま
 した。しかし、もう少しお塩（お醤油）をプラスして
 頂いたらと思います。



考察・検討内容

1.食事の量について

7割の方が「ちょうど良い」と答えられ、前回と大きくは変わりませんでした。

「量が多い」と答えられた方の6割が70～80代の男女で、「量が少ない」と答えられた方々は30～70代の男女で年代は様々でした。

2.食事の味付けについて

7割の方が「ちょうど良い」、1割の方が「薄い」と答えられ、前回と変わりませんでした。

「薄い」と答えられた方のうち、6割が「肉料理」「魚料理」、3割が「煮物料理」、1割が「野菜料理」が薄いと答えられていました。

日によって味付けにムラがあるとの意見もありました。

3.食事を残す理由について

「量が多い」「食欲がない」との理由が最も多く、続いて「嫌いなものだった」「味が良くない」「食材が硬い」の順で多くみられました。

「量が多く残す」と答えた方のうち7割以上が女性で、そのうち8割の方が70代以上の方でした。

「嫌いなもの」では、「肉」「魚」「大豆製品」「ハムやベーコン等の加工食品」など個々の嗜好によるものが多いです。

4.総合評価について

「大変満足」「満足」と答えられた方は7割、「どちらとも言えない」と答えられた方は3割でした。

前回よりも食事の満足度は増加（6→7割）、「どちらとも言えない」は前回と変わらない結果となりました。

今回のアンケートでは「不満」「大変不満」と答えられた方はいませんでした。



<魚料理（アジ）や米の硬さの改善>

多くの患者様から「あじの身がパサついていて、硬くて食べにくい」といった意見が寄せられたため、調理方法の変更を行い、あじの塩焼きからおろし煮・味噌焼きへ変更しました。

また、米の品種変更後より「ごはんが軟らかい」といった意見が多く、主食の残食率も増加傾向であったため、適宜加水量の調整を行いました。加水量の調整に伴い、主食の残食率は減少しています。

麺の日はおにぎりが提供されていますが、おにぎりの残食率が多いため、おにぎりに味をつけるかなど残食率減少に向けて現在検討中です。

今後もミールラウンドにて患者様の意見を参考にしながら、委託会社と情報共有を行い、皆様に喜んでいただける献立の作成に努めていきます。

<食形態について>

安全安心な食事提供を第一としていますので、患者さん一人一人にあった食事形態で食事提供をしています。入院時に看護師や言語聴覚士と一緒に口腔内の状況や義歯の有無・適合を確認させていただき、歯の欠損があり咀嚼十分できないと判断した場合にはキザミ食の提供をさせていただいています。また必要に応じて歯科受診（往診週1回）での義歯の調整や作製を勧めています。

窒息や誤嚥から患者さんを守るためにも、このような食事形態での対応にご理解ください。またパン食や麺類の提供についても食事形態で制限させていただいています。（パンは常飯・常菜の方のみ提供、麺類は全粥・キザミ・ミキサーの方は提供不可）

パンは特に窒息のリスクが高いため、嚥下機能に問題の無い方へのみの提供となることをご承知おき下さい。

<喫食率アップへの取り組み>

献立は2ヶ月毎のサイクルメニューで提供しています。毎日残食の測定や目視で残食の多い献立の確認を行い、残食率が多いメニューは栄養士・調理師間で相談し細かく献立内容を見直しています。

また毎月1回以上の新商品や新メニューを組み込んだ献立の提供、選択メニューや行事食の提供を今後も継続して行っています。

今年度の新商品や新メニュー

4月 黒ゴマプリン / 5月 ミートソース（デミ） / 6月 ガーリックオニオンソース / 7月 セタゼリー
 8月 すいかゼリー / 9月 紅白ゼリー / 10月 お月見デザート（ゼリー） / 11月 スペイン風ベイクドエッグ
 12月 カップデザート / 1月 サーモンフライ / 2月 あじの味噌煮 / 3月 五色あられ

★毎月行事食や選択メニューについては病院のFacebookにも投稿していますので、ぜひ覗いてみてください



アンケートの御協力ありがとうございました。

今回の結果を参考に今後もよりよい食事を患者様に提供できますよう努めてまいります。

