



2026年度 7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7月27日(月)～8月1日(土)

【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

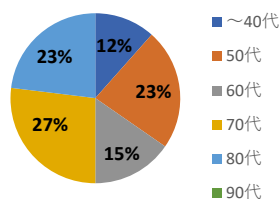
【対象者】

入院患者様 62名(男性26名,女性34名,未記入2名)

平均年齢72.9歳(男性73.7±15.7歳、女性72.9±14.4歳)

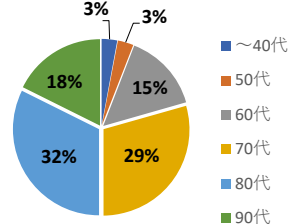
〈男性〉回答者年代分布

n=26



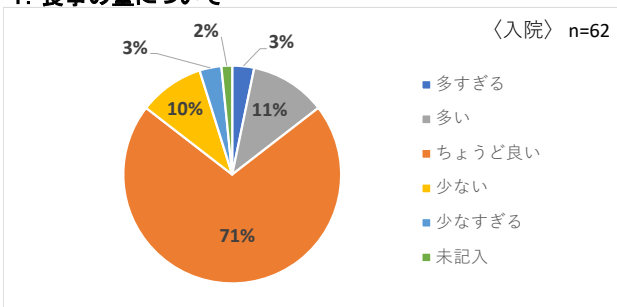
〈女性〉回答者年代分布

n=34

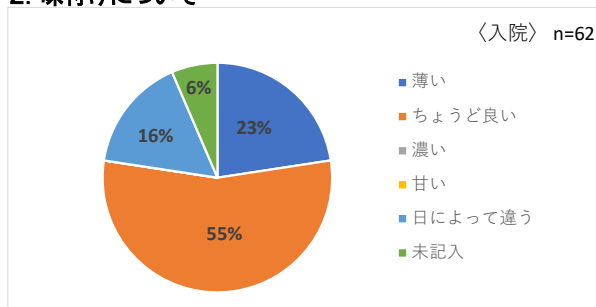


【結果】

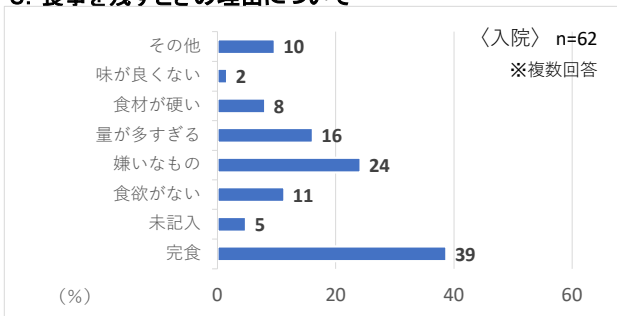
1. 食事の量について



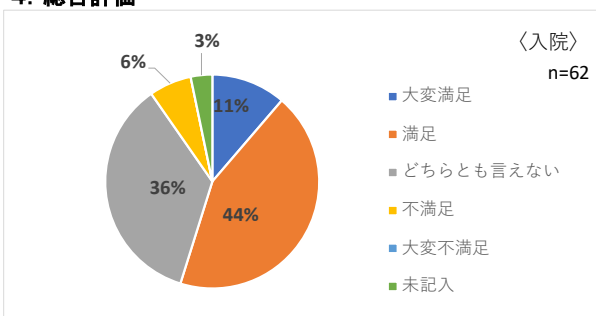
2. 味付けについて



3. 食事を残すときの理由について



4. 総合評価



5. ご意見・ご要望・ご感想

★味付けについて

薄味で物足りなさがあるという意見が多い一方で、味付けが濃すぎるときがあるとの意見もありました。

★食量について

ご飯とおかずの量のバランスについて、おかずの量のムラについてご意見がありました。

★感想・その他

味付けやメニュー、栄養管理について満足していただいているとお声を多くいただきました。

一方で、ご飯の硬さの不安定さや、食材の大きさ・硬さ(小さすぎる、大きすぎる、やわらかすぎるなど)、

味付け(ソースやドレッシングの有無など)について、具体的にご意見ご要望が多く寄せられました。



＜献立内容の検討＞

「味付けが薄い」「量・味付け・御飯の硬さなどのムラ」に対するご意見を多くいただきました。味付けの薄さについては、限られた塩分量で献立作成しているため薄いと感じるものがあるかと思えます。薄味でも美味しく食べていただけるよう、工夫していきます。「量・味付け・御飯の硬さなどのムラ」については、調理方法の統一など、なるべくムラが出ないように対策を考えていきます。

＜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。毎日残食調査を行い、残食率が多いメニューは栄養士・調理師間で相談し献立内容を見直しています。また毎月1回以上の新商品・新メニューの提供や、選択メニューや行事食の提供を行っています。

★毎月の行事食や選択メニューについては病院のFacebook、Instagram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

