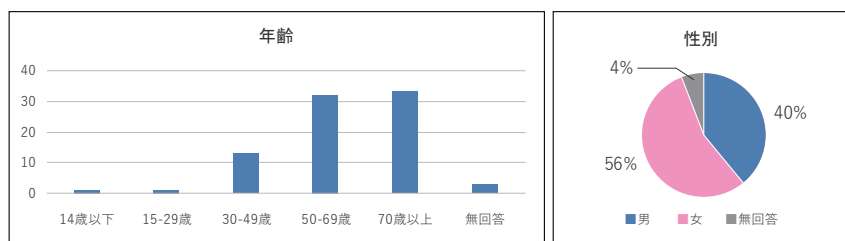


病院食に関するアンケート調査結果

当院の病院食満足度に関するアンケート調査を行いました。

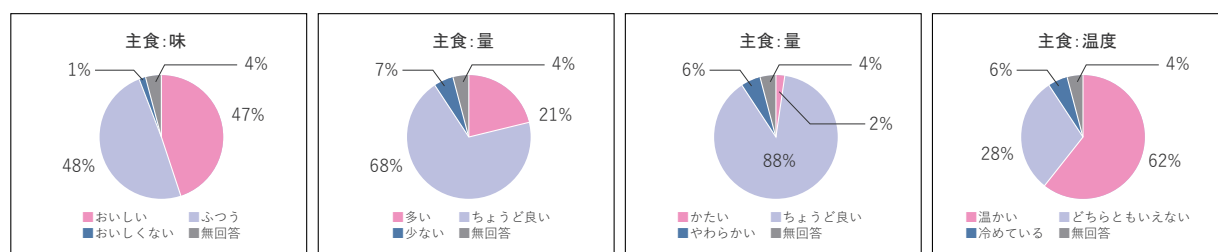
対象年齢は以下の通りで、男女比としては女性56%、男性40%無回答4%です。



主食に対しては、味・量・硬さ・温度の4項目について調査を行いました。

ちょうど良い・おいしいと答えた人の割合は、味：47% 量：68% 炊き方：88% 温度：62% という結果でした。

主食の味に対しては多くの人から好評を得ています。量は性別や年齢によって多い・少ないとの意見が分かれました。

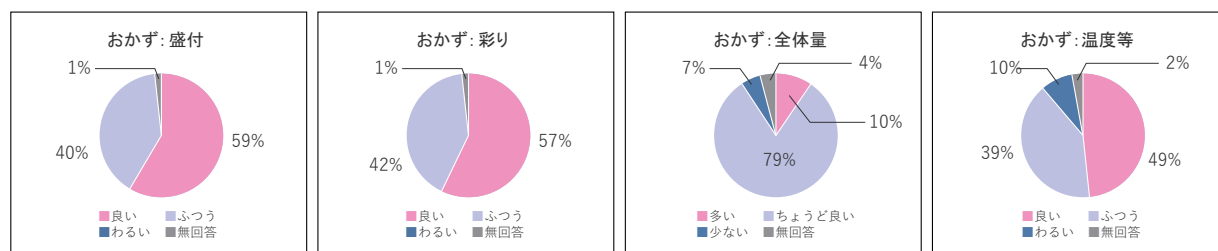


おかずについては盛付け・彩り・全体量・温度等の4項目について調査を行いました。

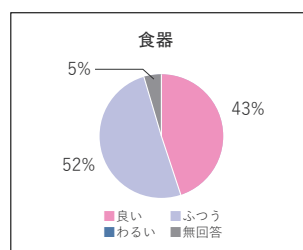
ちょうど良い・良いと答えた人の割合は、盛付け59% 彩り57% 全体量79% 温度等49% という結果でした。

おかずの盛り付けや彩りに関してはふつう以上の評価が大半を占めていました。

温度等に関しては温冷配膳車を利用して各病棟に配膳しており88%がふつう～良いと回答されています。



食器については、陶器を多く使用しているため良い評価が多くありました。



【ご意見・ご感想】

- ・ご飯が硬くて食べにくかった
- ・フルーツがいつもついていて食べられない時に助かった
- ・他の病院に入院経験がある食事が美味しくなかったが、こちらはご飯も美味しくおかずの味付けも美味しくて大変満足している
- ・朝食の海苔はできれば味付けのりがよい
- ・緑茶のカフェイン量が心配で夜寝れなくなりそう。できたら緑茶だけでなくノンカフェインのお茶も加えてほしい
- ・朝食をパンに変更してもいいリフレッシュできた
- ・毎日の献立のすばらしさに参考にしたい気持ちで完食している。患者にとって最高おもてなし
- ・パスタが食べたい
- ・このままで申し分ない
- ・薄味が老人向きで美味しかった
- ・もう少し味の濃さが…
- ・いつも美味しい食事をありがとうございます
- ・野菜類は軟らかくしてほしい
- ・野菜やこんにゃく、大豆加工肉、豆腐などで量増ししてほしい
- ・退院した後のメニューなどレシピを教えてください
- ・魚の種類が豊富で鱈以外の調理方法が参考になった
- ・白米が美味しかった

【まとめ】

当院では朝食内容や主食を選択できるサービスを行っており、この点について好評価を多くいただきました。また、毎日の果物や魚の種類の充実についてもたくさんのご意見をいただいております。

食事量に関して「多い」「少ない」の双方のご意見があり、提供年齢が幅広いため個人別に調整することの必要性について実感しています。当院では治療食以外の患者さんへは主食量を調整できるサービスを実施しているため、今後より多くの患者さんに対応できる体制づくりを検討していきます。

味付けに関して不満に感じられた方の多くは「薄味」とのご意見が多く、治療や生活習慣予防における塩分調整の必要性について周知・教育できるような取り組みや薄味でもおいしいと感じられるような献立の工夫を検討したいと考えます。

アンケートにご協力ありがとうございました。