

栄養科から！ 第4報

**食事は入院患者さまにとって楽しみのひとつです。
栄養科ではより良い食事提供のために定期的に
アンケート調査を実施しています。
今回、平成27年6月22日～30日に行いまし
た食事満足度調査結果をご報告させていただきます。**

2015年8月

栄養科係長管理栄養士 小川文子

♪♪ 食事満足度調査 ♪♪

病棟 男・女 歳 氏名 様

(さしつかえなければご記入ください)

* 食事内容についてご意見をお聞かせください。みなさんのご意見を伺い今後の献立作成の参考とさせていただきたいと思っておりますのでご協力お願いいたします。
○またはご記入をお願いします。

主食について

- | | | | |
|----------------|--------|---------|--------|
| 1) 量はいかがですか？ | ①多い | ②ちょうどよい | ③少ない |
| 2) 温度はいかがですか？ | ①あつすぎる | ②ちょうどよい | ③ぬるい |
| 3) かたさはいかがですか？ | ①かたい | ②ちょうどよい | ③やわらかい |

おかずについて

- | | | | |
|-----------------|--------|---------|--------|
| 1) 量はいかがですか？ | ①多い | ②ちょうどよい | ③少ない |
| 2) 温度はいかがですか？ | ①あつすぎる | ②ちょうどよい | ③ぬるい |
| 3) かたさはいかがですか？ | ①かたい | ②ちょうどよい | ③やわらかい |
| 4) 味付けはいかがですか？ | ①濃い | ②ちょうどよい | ③うすい |
| 5) 盛り付けはいかがですか？ | ①よい | ②ふつう | ③悪い |

★現在のお食事に満足していますか？

- | | | | |
|-----|-------|-------|-----|
| ①満足 | ②やや満足 | ③やや不満 | ④不満 |
|-----|-------|-------|-----|

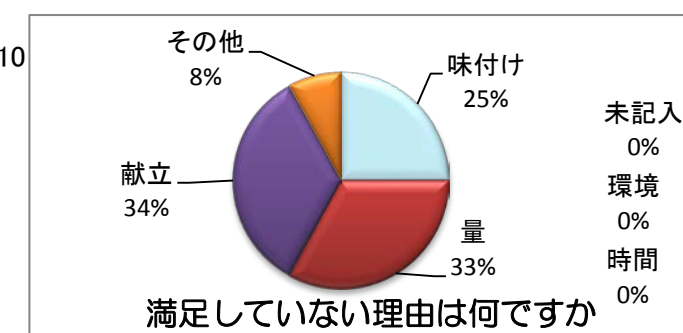
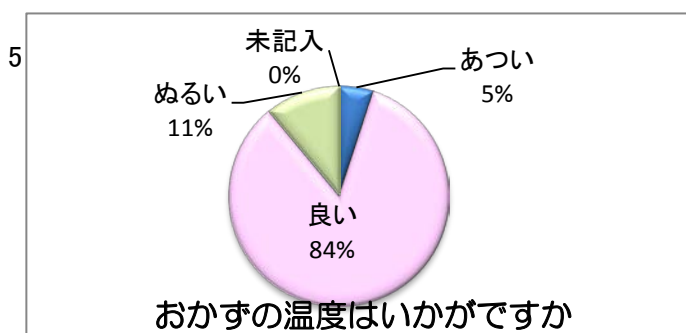
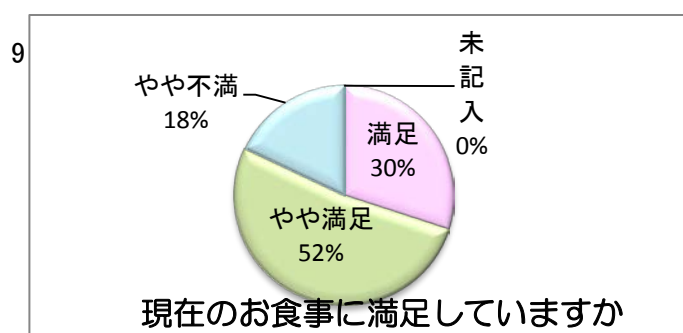
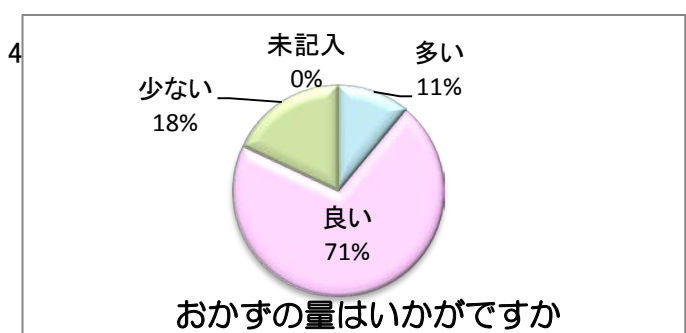
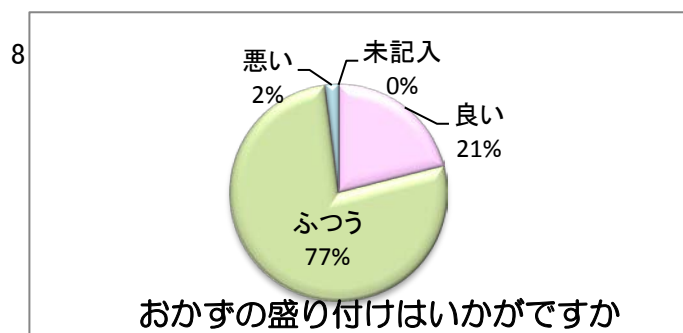
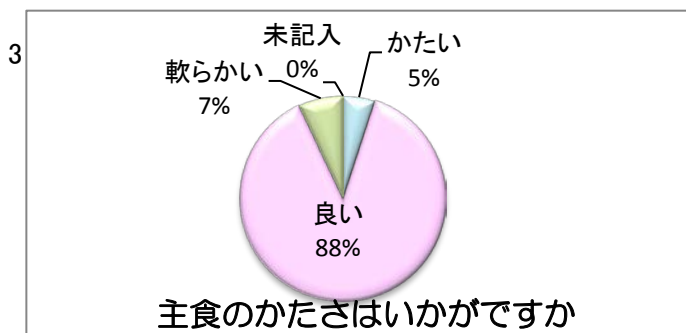
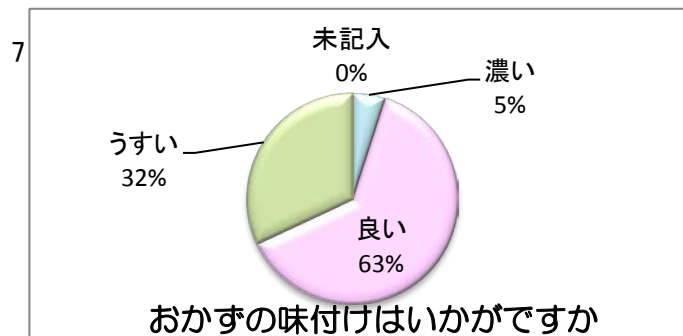
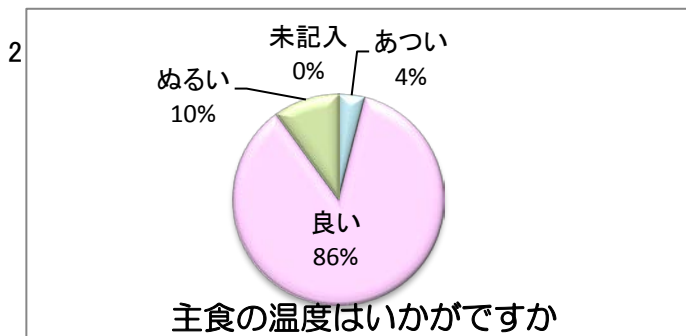
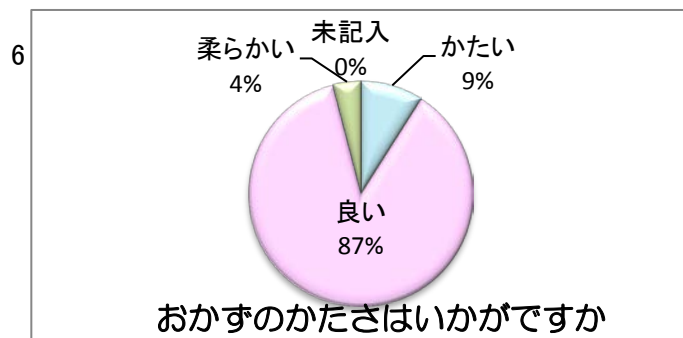
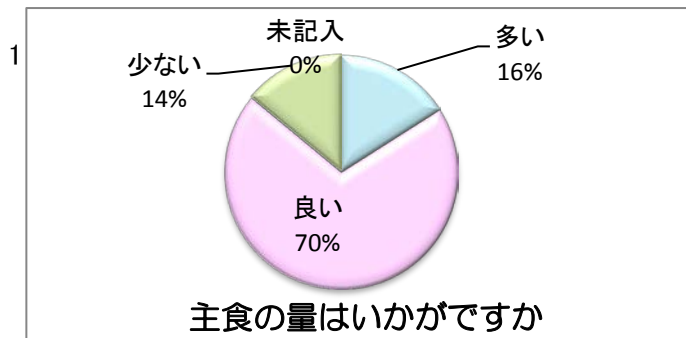
★上記にて③または④を選択された方にお聞きします。
理由は下記のどれにあてはまりますか？（複数選択可能）

- | | | | |
|----------|--------|----------|-----------|
| ①味付けがうすい | ②量が少ない | ③食事時間が早い | ④献立に変化がない |
| ⑤食事環境が悪い | ⑥その他 | () | () |

* お食事に関するご意見、ご感想がありましたらご記入下さい。

ご協力ありがとうございました。 栄養科
平成27年6月

平成27年6月実施 食事満足度調査
上尾甦生病院 栄養科



ご協力ありがとうございました

【平成 27 年上半期 食事満足度調査 考察】

実施期間) 平成 27 年 6 月 22 日～30 日

対象者) 1～5 階病棟 経口摂取患者（嚥下訓練食を除く）

平均年齢) 76.7 歳

満足度は、満足＋やや満足＝82%の結果が得られ、80%以上とした目標は達成された。

おかずの味付け

	濃い	良い	薄い
27 年 1 月	4%	64%	32%
27 年 6 月	5%	63%	32%

新しい「日本人の食事摂取基準 2015 年度版」により生活習慣病予防の観点から減塩対策がすすめられ、一般食でも 1 日の塩分量は 9g から 8g となった。その経過の中で懸念されていた「薄い」の評価は前回と同じ結果となった。減塩に対して「治療のためだとわかっているよ。」「味付けは薄いほうが好きです。」「主菜の付け合せに、味が無いのよね」「病院給食はこんな感じでしょう。」など、さまざまなご意見がある。美味しく食べ続けられる減塩食の工夫についてセントラルキッチンと検討する。引き続き、減塩食の必要性について説明する。

おかずのかたさ

	かたい	良い	軟らかい
27 年 1 月	3%	93%	4%
27 年 6 月	9%	87%	4%

おかずが固いという意見が、前回 3%から 9%に上昇し、食材では牛肉の指摘が多かったため調理方法の改善をセントラルキッチンに依頼した。鶏胸肉については、ユニバーサルデザイン仕様（柔らかく食べられる加工）を継続するのか確認する。鶏肉のピカタはフライパンで加熱してからコンベクションオーブンを使うと柔らかく仕上がるため調理方法を変更する。他施設の工夫が共有できるように、調理師会議で意見交換をしていく。ご意見は特になかったが、煮魚についてスチームコンベクションオーブンで柔らかく美味しく仕上げる方法をマニュアル化した。

現在のお食事に満足していますか

	満足	やや満足	やや不満
27 年 1 月	37%	50%	9%
27 年 6 月	30%	52%	18%

前回に続き、満足＋やや満足で 80%以上であった。不満＋やや不満は 12%から 18%に上昇した。

→ 満足していない理由

	味付けが薄い	分量	献立に変化がない	時間	環境	その他
27 年 1 月	33%	0%	13%	0%	0%	53%
27 年 6 月	25%	33%	33%	0%	0%	8%

満足していない理由については、前回と比較して、「分量」と「献立に変化がない」が増加した。分量が足りないという意見は、一般食 43%に対し治療食 20%であった。4 階病棟のご意見が多いのは、比較的 A D L が高く、消費エネルギー量が多い回復期リハビリ病棟のためと考えられる。治療食であっても、食事量の加減は主治医・看護師等と相談のうえ、また体重の変動等を考慮し随時行っている。

「献立に変化がない」については、さらに厳しい評価となった。食材・資材のコストが上がっていることや減塩の推進という壁があるが、改善方法をセントラルキッチンや他の施設とも結果を共有し検討する。その他としては、「固いものが食べたい」「歯ごたえがあるものが食べたい」「肉が少ない」「カレーライスや冷やし中華・ステーキ・フライ・揚げ物が食べたい」等の意見が多かった。減塩食では、カレーライスがほとんど献立にでないため、昼食がキーマカレーだった時は、味付けも良かったので患者様から大変喜ばれた。リクエストメニューとしてセントラルキッチンに要望する。