

えいようか通信

給食アンケート集計結果

今年4月に給食アンケートを行いました。結果を抜粋して報告致します。

【実施日】 2022年4月4～5日

【対象者】 5西・5東・6東・7東病棟の入院患者さま 計106名

【調査方法】 直接聞き取り

【調査率】 73%

【平均年齢】 62歳(16～98歳)

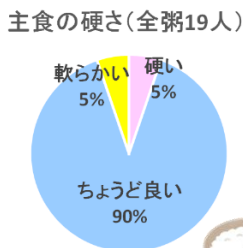
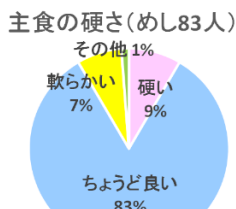
【男女比】 1対2

【結果】

主食について

めい、全粥ととも83%の割合の方がちよつど良い硬さであると答えました。硬さにはちよつど良い硬さがあるという意見もありました。

現在、軟飯の導入を検討中です。今回のアンケートで軟飯があれば選びたいですかの問いに、18%の方が「はい」と答えました。「飯は硬いけどお粥は嫌このお声があったり、その時の体調によっては選びたいと思うかもこのご意見もあり、需要があることがわかります。近々の導入を目指して準備を進めてまいります。



副食について

減塩でない通常の味付けの食種(常食・軟菜食・糖尿病食)と、減塩の食種(減塩食・糖尿減塩食)に分けて集計しました。(左方グラフ)

通常の味付けの食種では、味噌汁・大皿メイン料理において薄いと答えた方は1割前後でしたが、小鉢・小皿料理(主に野菜料理)を薄いと答えた方は26%いました。一方で、濃いと答えた方も一定数いました。

減塩の食種では、味噌汁を薄いと答えた方は25%でしたが、大皿・小鉢小皿料理では約半数の方が薄いと答えました。減塩食なので薄いのでは当然と言えは当然ですが、塩分が薄くてもおいしく感じていただける工夫が必要です。減塩でない食種も含め、調理師と相談しながら改善していきたいと思ひます。

発行者：栄養課
場所：本館2階西
臨時号
四季発行(年4回)



当院では厨房から各病棟まで、温冷配膳車で食事を運んでいます。食事の温度についても質問しました。

温かい料理では89%の方が適温、10%の方がぬるいと答えました。冷たい料理では93%の方が適温と答えました。9割前後の方が適温と答え、概ね満足していただけているようです。できあがった料理を早く盛り付け、温冷配膳車に配膳することは食中毒予防にもつながります。これからの時期、一層気を引き締めて作業していきたいと思ひます。



<配膳車プールの様子>

最後に、「意見・ご感想を聞きました。

「ご飯、お粥、パンがおいしい、おかずの味は薄めだがおいしい、思っていたより満足、野菜が多くてお通じが良くなった、一人一人の病状に合わせて作ってあり健康的でありありがたい、選択メニュー(常食のみ実施)は良い、など好意的な意見を多数いただきました。家より薄いが今までが濃かった」と反省している、と病院食を食べて普段の食生活や味付けについて、振り返ってくださる方もいました。



その他、量が多い・少ない、魚の生臭さが気になる、肉が硬い、似たおかずが続く、デザートをもっと付けて欲しいなどの意見もいただきました。また、朝のパン食について改善の要望も多くありました。

編集後記



前回までの調査では、全患者さまの食事のトリーに調査用紙をのせて配膳し後日回収していましたが、回収率40%弱が続ぎ、低かった事が課題でした。今回は、管理栄養士がベッドサイドに出向き、患者さまに直接聞き取る方法にしました。人手と時間の都合上、4つの病棟に絞らせていただきました。調査項目以外にも主食変更等の希望を聞き、食事変更につげられたことは良かったと感じます。

嬉しいご意見も厳しいご意見も、貴重なお声を多数いただき感謝しております。ひとりでも多くの患者さまに満足いただける食事をお届けできるよう、調理師と力を合わせてまいります。調査にご協力いただきました皆様、ありがとうございました。(粕刈)

