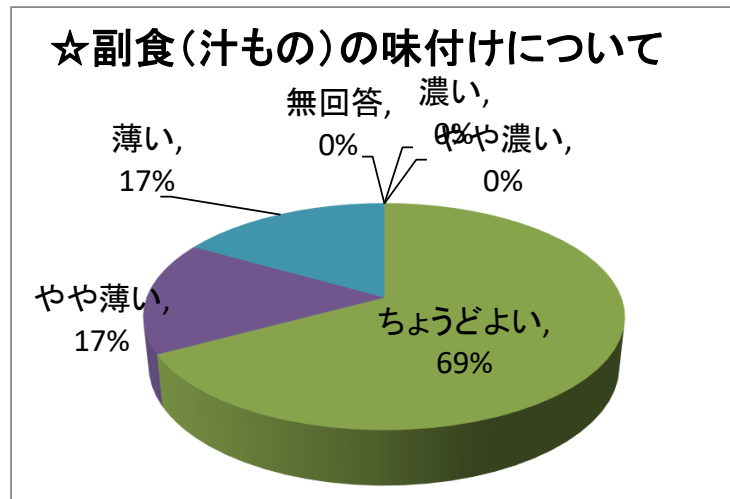
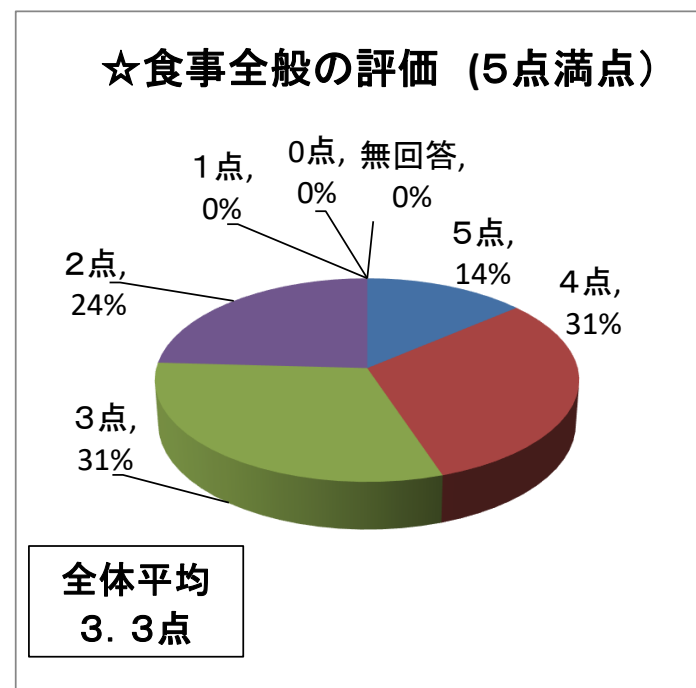
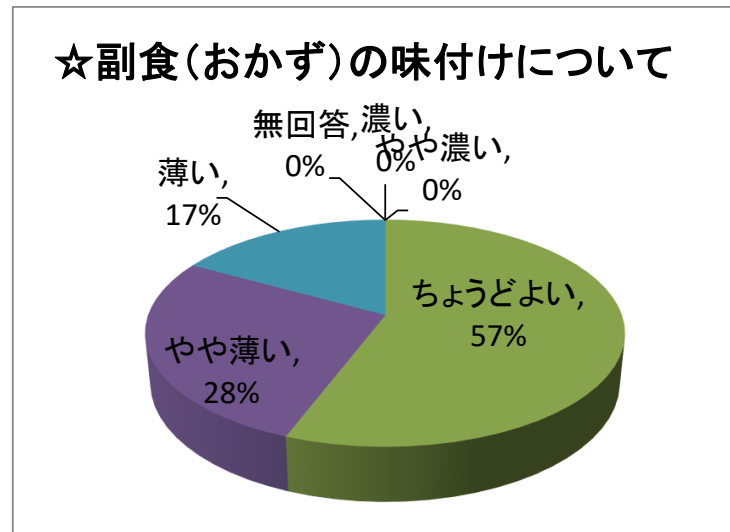
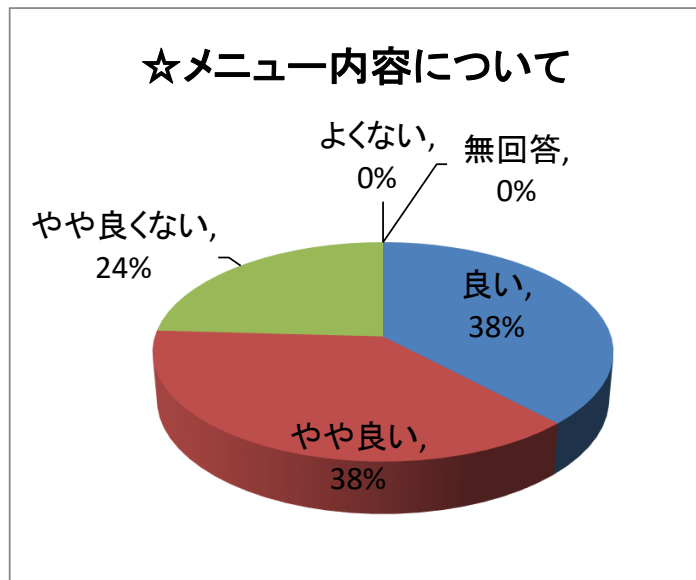
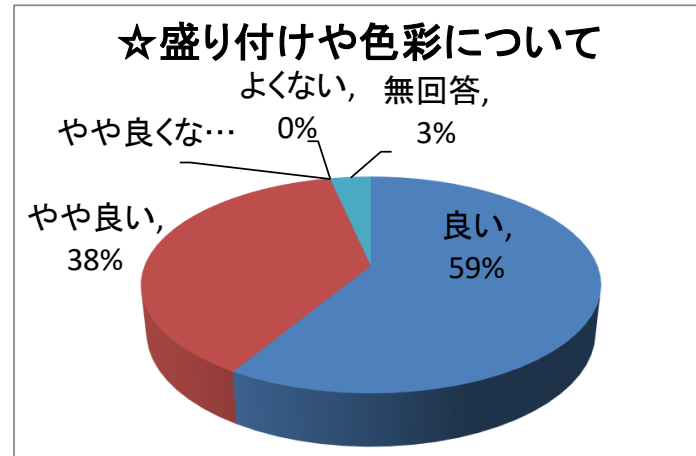
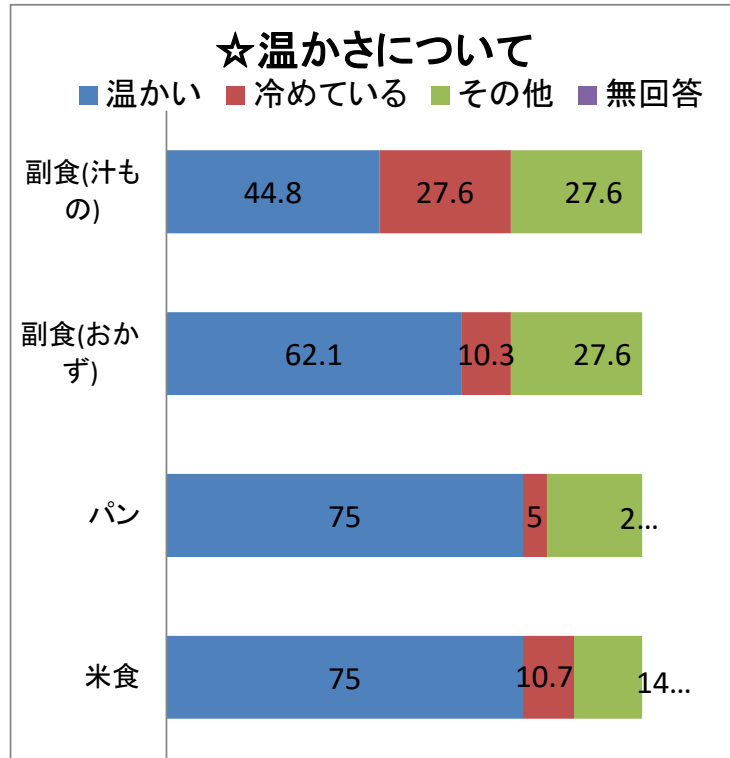


令和5年度 病院給食の調査結果について

令和5年12月 神戸リハビリテーション病院 栄養科

入院患者様にとって食事は楽しみのひとつです。このアンケートは、患者様が毎食の食事を通して献立に対する満足度を高め、食事提供業務の充実を図ることを目的としております。

☆実施日:令和5年10月16日～31日 ☆聞き取り許可人数:41人 ☆回答数:29人 ☆回答率:71%



☆好きなメニューや提供してほしいメニュー(複数回答あり)

味付ご飯	赤飯、混ぜご飯、まきずし(田舎まき)、カレー、辛口のカレー
麺類	うどん(2人)、麺類
揚げ物	天ぷら(2人)、からあげ、揚げ物(2人)
その他	肉(6人)、焼き魚(2人)、焼き肉(2人)、ステーキ(2人)、目玉焼き
	よく知っている魚(サバ、アジ、サンマ開きなど)、スクランブルエッグ、オムレツ
	海老、野菜、生野菜サラダ、サンドウィッチ、パン、酢の物、甘いもの

☆その他のご意見・ご感想

- ・軟飯があるのがありがたかった
- ・おかずが冷めていることがある
- ・味もしっかりついていた
- ・魚の臭みが多い感じがした
- ・菜っぱにもう少し味がついているとより良かった
- ・おひたしがいつも同じ野菜になっている
- ・野菜を使ったメニューの多さに感心した、色彩もよく勉強になった
- ・野菜系は良い味している
- ・生の果物はリンゴだけで缶詰が多数なので生の果物が食べたい
- ・魚の味付けをもっと工夫して欲しい、ムニエルとか味が合わない時がある、塩焼きは良い
- ・うどんが冷めている
- ・うどんが特においしかった
- ・カレーが美味しい
- ・限られた予算だから仕方ない
- ・前の病院よりずっと美味しい
- ・病院食参考になった、家でも試したい
- ・病院食としては美味しい

☆まとめ

- ・副食(汁もの)の温かさについて「温かい」と答えた方は45%で前回の66%より21%も減少していました。
- ・副食(おかず)について、おかずの味付けは「ちょうど良い」と回答された方は57%と、前回と同様の結果となりましたが、「やや薄い」「薄い」の合計は45%で前回の27%を18%上回る結果となりました。入院患者の高齢化も一因かと思われませんが、限られた塩分量で満足して頂けるようメニューや調理方法の工夫を行っていきたくと考えております。
- ・食材の盛り付けや色彩、メニュー内容については、概ね満足して頂いております。
- ・好きなメニューや提供してほしいメニューでは、「肉」という意見をたくさん頂きました。限られた食材料費で満足して頂けるメニューを検討していきたくと考えております。
- ・その他の意見として、「生の果物が少ない」という意見もありました。現在1日2回果物を提供し、そのうち1回は生果物を提供しております。また、現在バナナはヨーグルトを和えた状態でしか提供しておりませんが、今後は1/2本程度の量をそのまま提供できないか検討していきたくと考えております。

