

平成25年度 嗜好調査集計報告

【目的】

患者さんの嗜好の把握、適時適温の効果判定、又今後の献立作成の参考のため

【方法】

アンケート調査(無記名)

【期間】

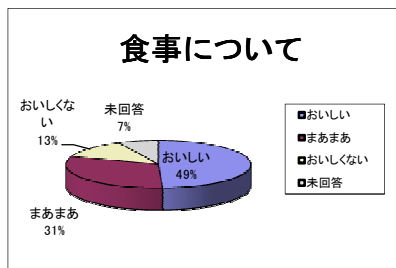
平成25年2月28日～3月10日

【対象】

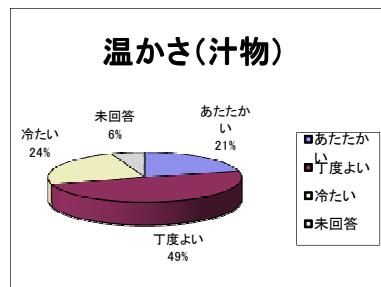
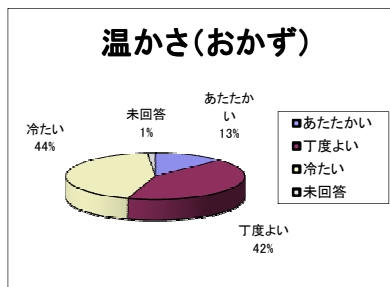
運動器のリハビリ目的に入院されている患者71名(回収率:60.2%)

【結果】

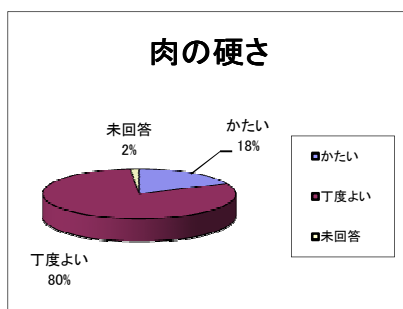
1.食事について



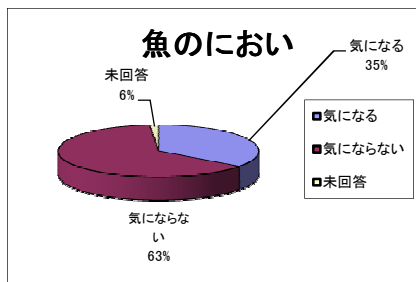
2.温かさについて



3.肉の硬さについて



4.魚のにおいについて



【その他意見】

- ・もっと味付けして欲しい
- ・量を増やしてほしい
- ・甘いデザートが欲しい
- ・肉のメニューを増やしてほしい
- ・カリフラワー、菜葉類が硬い時がある
- ・味付けがいまいち(肉類)
- ・食事が冷たすぎるし、食事時間始まるのが遅い
- ・豆腐のあんかけではなく、醤油とおかかで食べたい
- ・大豆製品もっと出して欲しい

【考察・まとめ】

①食事については、「おいしい」58.1⇒49%、「まあまあ」27.9⇒31%、「おいしくない」4.7⇒13%と前回に比べ「おいしい」という意見が減少し、「おいしくない」という意見が増える結果となりました。調理方法等を再検討し、薄味でもおいしい食事提供が出来るよう改善・工夫していきます。

②温かさについては、冷たいという回答結果が「おかず」30.2⇒44%、「汁物」11.6⇒24%と前回に比べ冷たいという指摘が多い結果となりました。季節がら気温が低いという事も要因としてありますが、配膳方法を検討し温かい食事提供が出来るよう努めていきます。

③肉の硬さについては「かたい」18.6⇒18%、「丁度良い」79.1⇒80%と若干改善傾向がみられました。今後もおり改善できるよう使用する肉の部位、下処理・方法を再度検討していきたいと考えます。

④魚のにおいについて、前回「気になる」4.7%に対して今回は35%とにおいについて指摘が多い結果となりました。使用する所在の検討、下処理・調理方法の再度見直しを行い改善に努めていきます。

◎今回の嗜好調査は、前回に引き続き匿名でのアンケート方式で書き取り調査を実施しました。今回から各病棟に回収ボックスを設置したことで、スタッフの関わりが少なくなり前回より患者様の本音がアンケートに反映していると思われれます。今回の結果を踏まえ、献立作成、長離・配膳方法を見直し安全でおいしい食事提供が出来るよう取り組んでまいります。