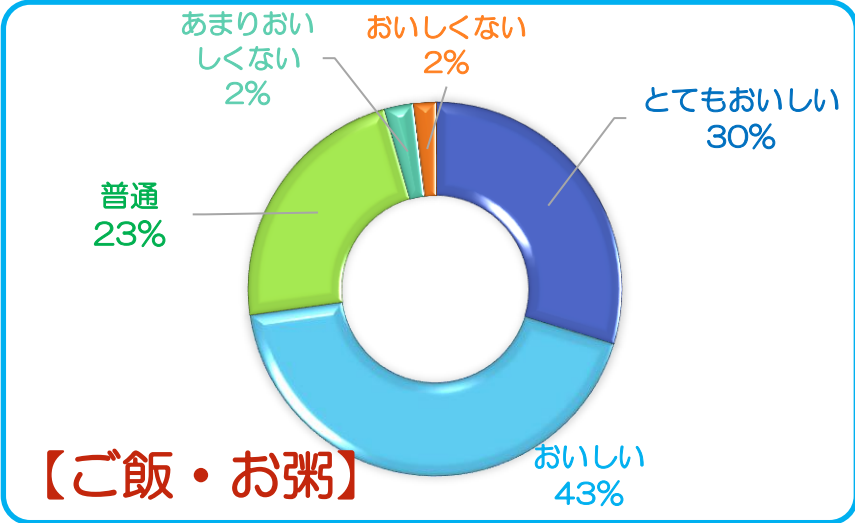


2025年度 第1回 嗜好調査結果報告書



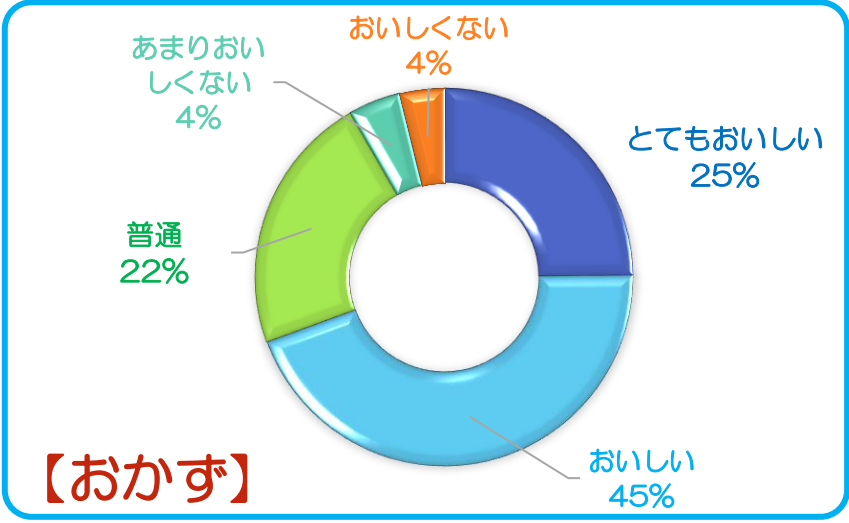
- ・調査目的：給食を召し上がっている患者様の嗜好を定期的に調査し、その結果を給食に反映させ、安全でおいしい食事を提供する事を目的とする
 - ・実施期間：2025年7月22日～2025年7月31日
 - ・対象期間：2025年1月～2025年6月
- ・対象者：一般食（常食・全粥食）
 - ・回収率：82.7%（158/191）

1.毎日の食事について



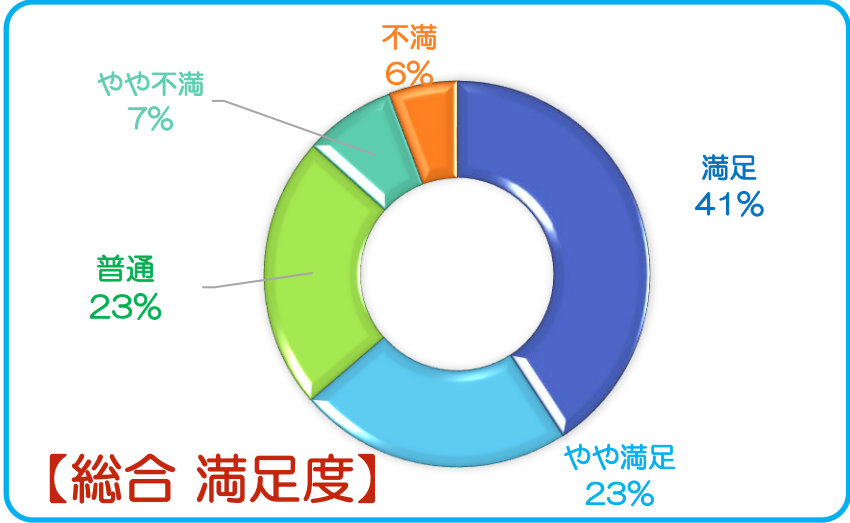
ご意見

- ・美味しい
- ・硬さも丁度よい
- ・日によって硬さが違う
- ・いい匂いがしない



ご意見

- ・全体的に美味しい バランスがよい
- ・味が薄い、もう少し濃くして欲しい
- ・味が濃いことが多い
- ・肉が硬い パサパサしている
- ・おかずの量が日によって違う



ご意見

- ・栄養バランスが良い
- ・美味しいので、食べらるようになった
- ・今のご飯で十分
- ・肉料理が少ない
- ・はやりのおかずは人気がないと思う

2.和食・洋食・中華でどれが好みですか

(複数回答)

和食	90 名	48%
洋食	46 名	25%
中華	52 名	27%

【食べたい料理】

- ・ラーメン、卵料理、そば系、カレーライス
- ・季節のフルーツ、芋料理、刺身 等

- ・食事について概ね満足いただけている評価となりました。
- ・主食については、以前に比べて炊きムラが減っている状況ですが、引き続き毎食同じような状態で提供できるように努めてまいります。
- ・おかずのボリュームが足りない時があるというご意見をいただきました。全体的な栄養バランスも踏まえながら、献立の組み合わせなどを工夫していきます。
- ・肉が硬いとの意見をいただきました。肉の種類、大きさ、調理方法の変更等を検討し改善に努めていきます。
- ・味付けが濃い・薄いとの意見をいただきました。実際に同じ料理でも濃い薄いがあるのが見受けられたので、調味料の調整・味見・塩分計の使用などで安定した味付けになるように努めます。
- ・「和洋中どれが好みですか」では、和食→中華→洋食の順になりました。この比率を考慮し、献立の構成や新メニューの作成に取り組んでいきます。
- ・嗜好の個人差や品質管理の観点から、皆様のご要望すべてにお答えすることは難しいですが、今後の行事食や、献立作成の際の参考とさせていただきます。