

# \* 秋給食アンケート \*

H27.11.20

集計27/48枚 (回収率56%)

## 主食について

(種類)	普通食	特別食
ごはん	14	5
おかゆ	2	2
その他	0	1
無回答	2	0

(食感)	普通食	特別食
かたい	2	0
普通	15	8
やわらかい	0	0
無回答	2	0

他の季節に比べると、今回「かたい」と回答された患者さんは2人のみと少ない。新米に切り替わったばかりで、新鮮なお米を提供しているのでふっくら炊けているためと考える。

(量)	普通食	特別食
多い	6	2
普通	11	6
少ない	0	0
無回答	2	0

ご高齢の患者さんが多い、また入院中で活動量の低い場合が多くお腹がすきにくい状況にある方が多いので、ご飯は多く感じている方も多い。

## おかずについて

(味付け)	普通食	特別食
薄い	6	2
普通	10	6
濃い	0	0
無回答	3	0

普通食の回答者の内、約32%が「薄い」と感じている。日本人の平均塩分摂取量は男性11.1g、女性9.4gで、国の目標値(男性8.0g、女性7.0g)を大きく上回っており、普段の食事の味付けがしっかりしていると予想される。

(量)	普通食	特別食
多い	5	2
普通	13	6
少ない	0	0
無回答	2	0

普段の食事量が少ない患者さんには「多い」と感じられているよう。当院では、デザートのお楽しみや、主菜に添えを付けるなど、給食を楽しく食べて頂けるような工夫をしていることが、「少ない」回答0に結びついていると考える。

(彩り)	普通食	特別食
きれい	8	5
普通	9	3
悪い	0	0
無回答	2	0

食材の価格高騰などの理由で、本来使いたかった食材が使用できず、上手く彩りが組めなかった時もあった。食材だけではなく、今後は食器のきれいさも見た目の評価に繋がるので検討していく必要がある。

(温度)	普通食	特別食
熱い	0	0
ちょうど良い	17	8
冷めている	0	0
無回答	2	0

回答者全員が、適温と回答している。夏に配膳車の冷蔵機能を修理したことで、適温にて食事の提供ができるようになった。冬アンケートの際は、「冷めている」と回答する患者さんがいないか確認する。

## 配膳時間について

(朝食)	普通食	特別食
早い	1	0
ちょうど良い	15	6
遅い	1	1
無回答	2	1

概ね満足の様子。

(昼食)	普通食	特別食
早い	0	0
ちょうど良い	15	6
遅い	1	0
無回答	0	2

概ね満足の様子。

(夕食)	普通食	特別食
早い	2	1
ちょうど良い	13	6
遅い	1	0
無回答	3	1

夕食は、家庭での食事時間が違う方が早いと感じられているように思う。  
しかし、病棟からも食事介助に時間がかかる患者様は、これ以上遅い配膳は時間的にきびしいというご意見があり、病院給食としてこの時間での提供を続けていきたい。

## 給食の総合評価

	普通食	特別食
良い	11	3
普通	6	3
悪い	0	0
無回答	2	2

「悪い」と回答した患者さんがおらず、「良い」と回答された方は半数以上の約52%であった。特に、普通食を召し上がっておられる方が多く、給食を楽しんで頂いているようだった。

## ★ご意見・ご要望(普通食)

・食べる1番に野菜、2イモ類、3お魚とか肉と後で炭水化物ご飯ですが前に食べる葉物に味がついていないことが多い。1度だけ酢味噌がついて大変おいしかったです。  
またお願いします。毎日朝の汁は美味しいです。副食で濃い味なものがあると、他の品と組み合わせで食べやすいです。  
ここはわかめもじゃこもないですね。玉葱の生煮は食べません。

たくさん書いて頂きありがとうございます。  
葉物の和え物は、毎回味付けをしておりますが、主菜に味付けの調味料をたくさん使用している日は薄味になっていることが多いです。塩分は過剰に入れないようにしております。安心してお召し上がりください。  
これから益々寒くなる季節ですので、朝の味噌汁がよりおいしく感じられると思います。楽しんで召し上がってください。

・家ですと大変です。毎日これだけ考えて出来ないと思います。

使用する食材の多さや、献立のレパートリーは給食ならではの物も多いので、少しでも家庭で料理される際の参考になれば幸いです。

・毎日ありがとうございます。

嬉しいお言葉をありがとうございます。  
入院間のお食事は、安心して召し上がっていただけるものを提供できるように、調理員さんにも頑張ってもらっています。

## ご意見・ご要望(特別食)

・酢の物が濃いです。少し砂糖を入れてください。  
もう少しの間入院ですから、ありがとうございました。

酢の物が苦手で、普段も自分で砂糖を振りかけて召し上がるという患者さんです。退院まで、お食事で治療のサポートはさせていただきます。

・菜っ葉の茹で方がかたい

今以上に加熱しますと葉がドロドロになりますので、噛みにくさを感じられる場合は、スタッフまでご相談ください。きざんで提供するサービスも行っております。

・おいしくいつも頂いています。  
ありがとうございます。約二か月間弱お世話になりました。

退院おめでとうございました。長期間お食事を召し上がって頂いて、おいしいという感想がいただけただことに感謝します。

～ご協力ありがとうございました～  
京丹後市立弥栄病院 栄養部