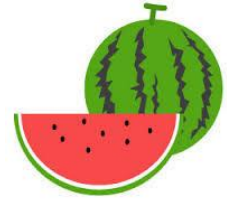


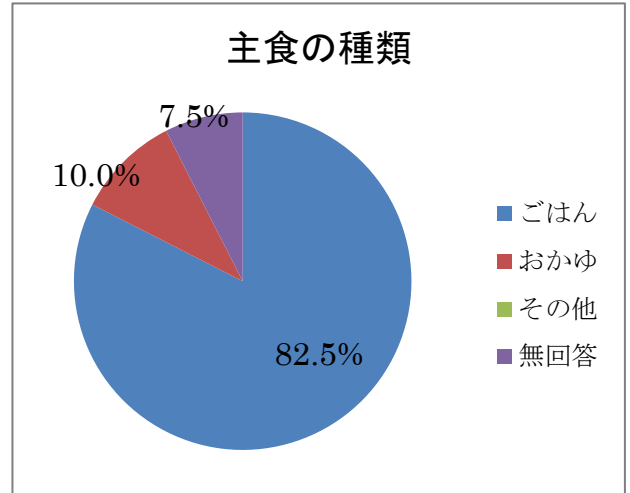
* 夏給食アンケート *



集計 40/49枚 (回収率82%)

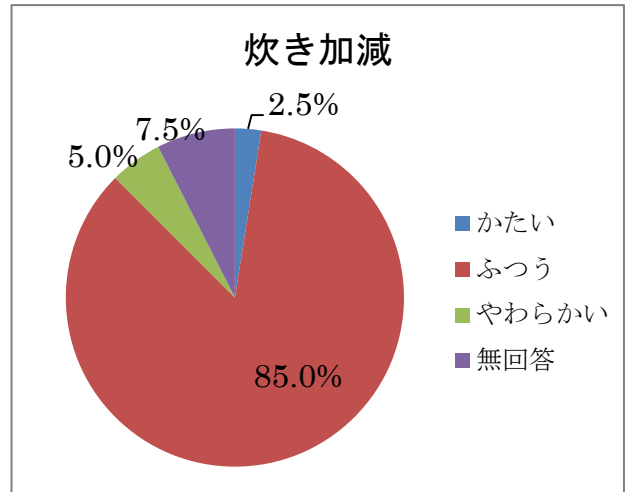
主食の種類

(種類)	人数	%
ごはん	33	82.5
おかゆ	4	10
その他	0	0
無回答	3	7.5



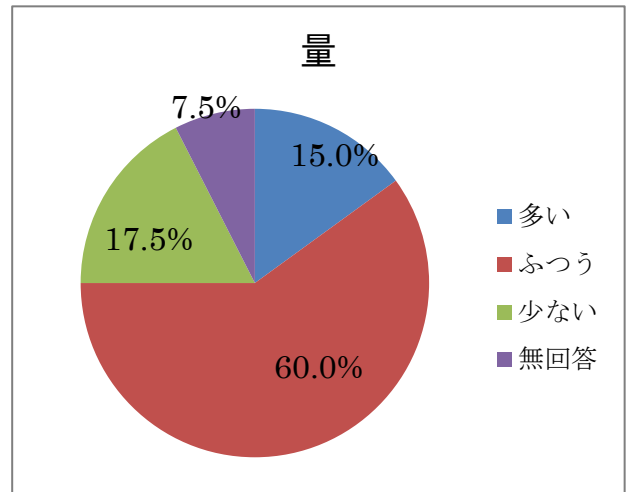
ごはんの炊き加減

(炊き加減)	人数	%
かたい	1	2.5
ふつう	34	85
やわらかい	2	5
無回答	3	7.5



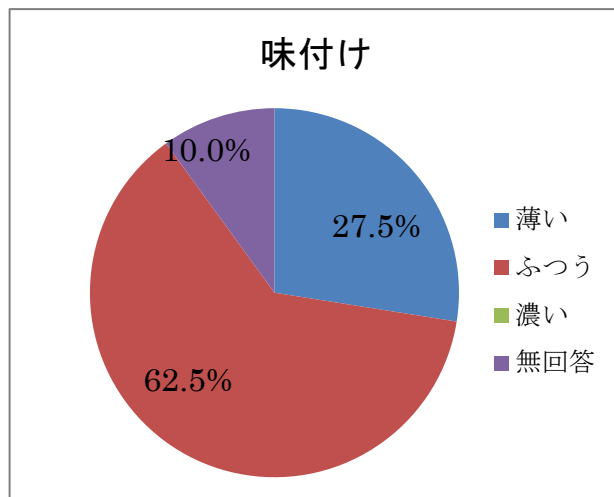
ごはんの量

(量)	人数	%
多い	6	15
ふつう	24	60
少ない	7	17.5
無回答	3	7.5



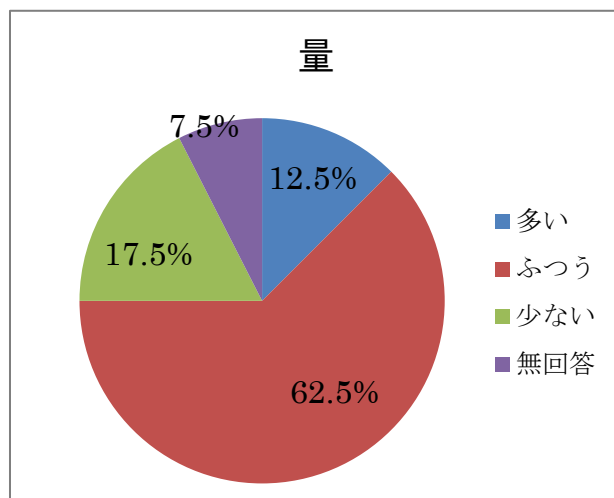
おかずの味付け

(味付け)	人数	%
薄い	11	27.5
ふつう	25	62.5
濃い	0	0
無回答	4	10



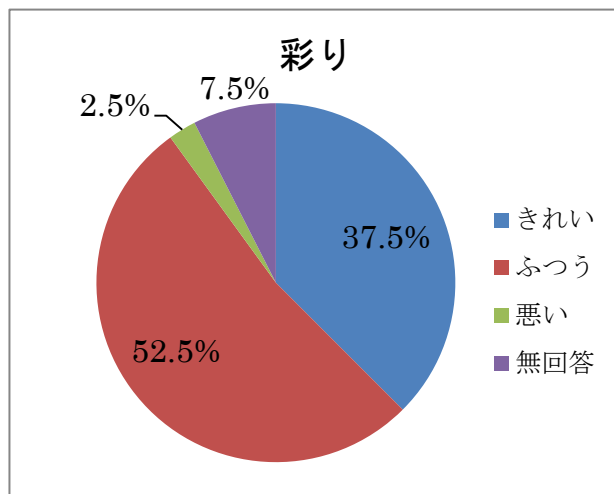
おかずの量

(量)	人数	%
多い	5	12.5
ふつう	25	62.5
少ない	7	17.5
無回答	3	7.5



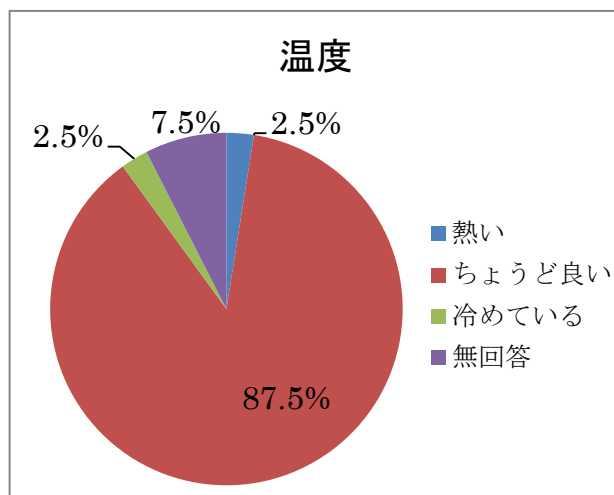
おかずの彩り

(彩り)	人数	%
きれい	15	37.5
ふつう	21	52.5
悪い	1	2.5
無回答	3	7.5



おかずの温度

(温度)	人数	%
熱い	1	2.5
ちょうど良い	35	87.5
冷めている	1	2.5
無回答	3	7.5

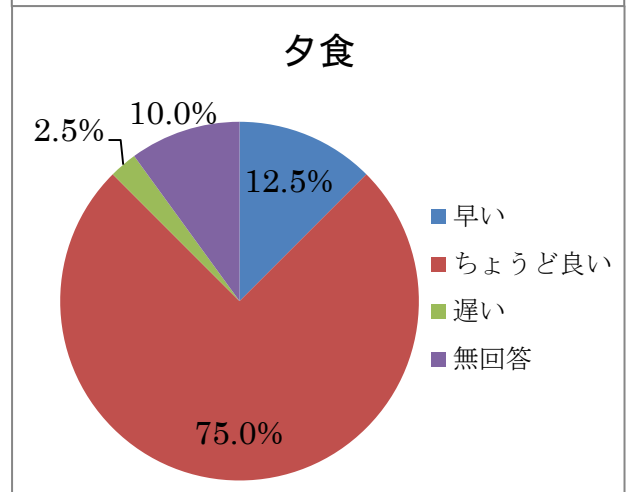
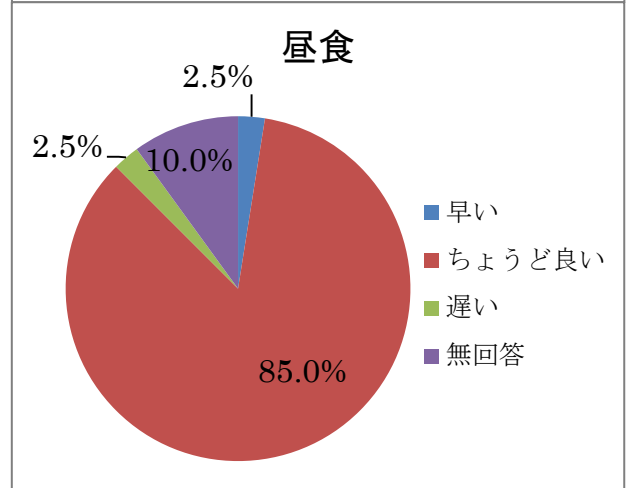
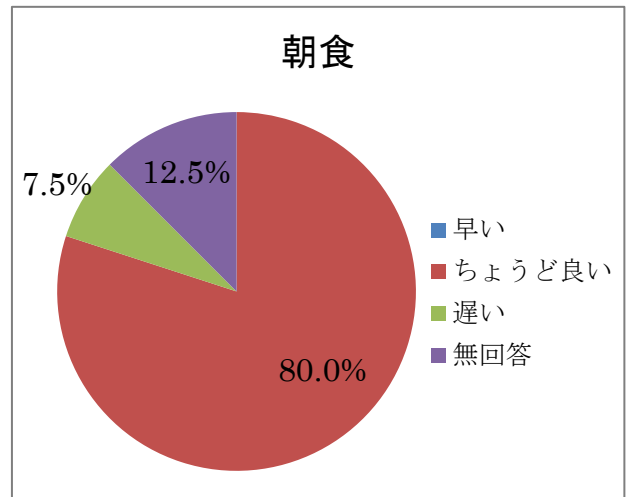


配膳時間について

(朝)	人数	%
早い	0	0
ちょうど良い	32	80.0
遅い	3	7.5
無回答	5	12.5

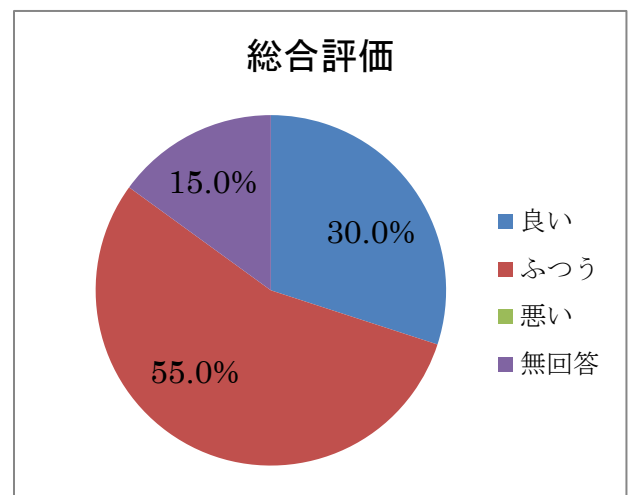
(昼)	人数	%
早い	1	2.5
ちょうど良い	34	85.0
遅い	1	2.5
無回答	4	10

(夕)	人数	%
早い	5	12.5
ちょうど良い	30	75
遅い	1	2.5
無回答	4	10.0



給食の総合評価

	人数	%
良い	12	30.0
ふつう	22	55.0
悪い	0	0
無回答	6	15.0



ご意見・ご要望

◆子供が2人もいながらあまり手の込んだ食事が作れずに困っていましたが、入院して毎日食べながら勉強になりました。家でも作ってみようと思いました。いつもおいしいバランスの良い食事をありがとうございます。

献立は給食ならではのものも多いので、少しでも家庭で料理される際の参考になれば幸いです。

◆味の濃さが極端に違う時がありとまどいます。理由はあると思いますが、季節のものが少ないように感じますし、和食が多いような。たまに中華もあるのですが、一種類位なので増えるといいかなと思います。

すべての献立が薄い・濃い味にならないようにメリハリをつけています。

◆姿のままのかしわばかりではなくミンチにしたりコロケ・オムライス等変わった形の食品がほしい。

選択メニューでいろいろな献立を楽しんでいただけます。楽しみにしてください。

◆2泊3日の入院では何もいえませんが、魚類が少ない様に思われた。

期間により肉料理の方が多かったのかもしれませんが。魚も様々な料理で提供しています。

◆たまに選択メニューのときでもおかずの少なさを感じる時があります。今のところ入院してから食事は、全量食べていますが、おかずの量をもうすこし増やしてもらえたらというふうに思います。

カロリーが高い料理は量が少なくなることがあります。毎日残さず食べていただきありがとうございます。

◆メニューははじめから決めてあるでしょうが、2、3日続く時がありますね。一週間に一度位パン食にしてほしいですね。

当院では普通食で主食がご飯の患者様に毎週2回パンを提供しております。

◆いつもおいしいごはんをありがとうございます。管理入院なのでおすすめの味付けかな？とは思いますが、工夫次第で十分おいしい味になるのがよくわかりました。

おいしいと言っただきありがとうございます。ぜひ参考にしてみてください。

◆料理長さん入院中はごちそうさまでした。おいしかったです。

嬉しいご意見をありがとうございます。

◆病院のごはんっておいしいんだ！と思いました。毎日ありがとうございました。毎日のごはんが楽しみでした。

ありがとうございます。引き続きおいしいと言っていただける給食を目指します。

◆お肉や魚はもうすこし固めがいいです。

多くの方が食べやすいと感じられる固さに調理し、提供させていただいております。

- ◆①「米飯」に牛乳の組み合わせには、別のメニューを考えられないか？いかにも「ミスマッチ」と感じる！
- ②食材のバランスを工夫できないか？コロッケ+肉じゃが、ジャガイモの煮物+ジャガイモの味噌汁など食材のかたよりに感じる事が多い。
- ③味付けのバランス 特に酢の物の味に“ムラ”が大きい、多い！
- ④野菜、特に青物の加熱、食感に配慮、工夫は無理か？ベチャベチャ、グチャグチャで食欲が落ちる。

たくさんのご意見・ご要望をいただきました。対応できないこともありますが、満足していただける給食提供を心がけます。

～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