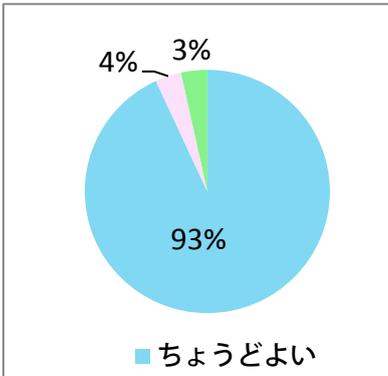


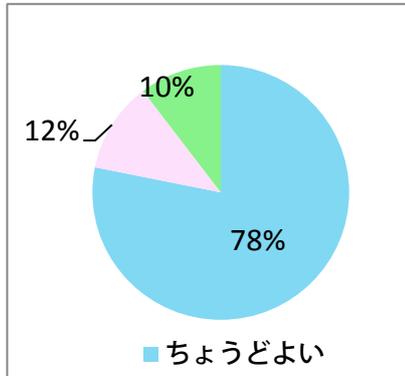
# 令和4年度2月嗜好調査

期 日 令和5年2月8日～15日  
目 的 顧客の嗜好を知り、提供した食事に満足しているか情報を得る。  
対象者 施設・ショート入居者134名  
回答者 80名（聞き取り不能者37名、経管栄養提供者20名）  
回答率 58.3%  
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

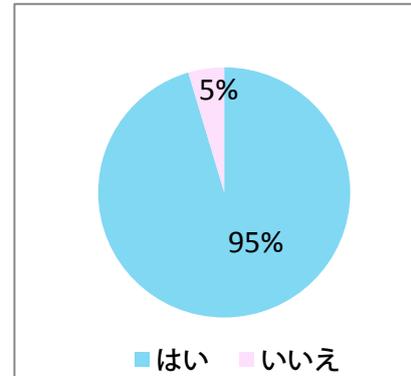
(1) 食事の味付け



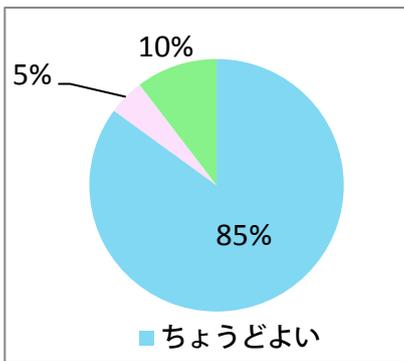
(2) 食事の量



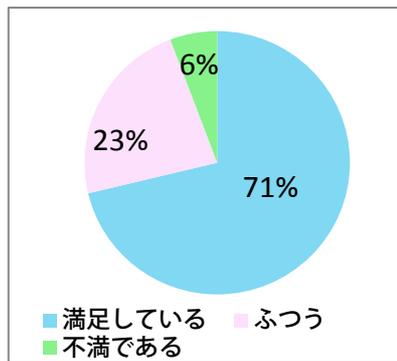
(3) 食べやすい調理法となっているか



(4) 食事の温かさはどうですか？



(5) 毎日の食事に満足しているか？



(6) おいしかった料理、また食べたい料理

いなり寿司、巻き寿司、カレーライス、だんご汁、ちゃんぽん、煮つけ、から揚げ、クリームシチュー、たこ焼き、ぜんざい

(7) 献立に取り入れてほしい要理

巻き寿司、にぎり寿司、刺身、山菜ごはん、おこわ、混ぜごはん、麺類（うどん、そば、ラーメン）あじフライ、焼き鳥、グラタン、お好み焼き、サラダ、栗、筍、ぼたもち、栗まんじゅう、ケーキ

(8) その他ご意見・ご要望

- ・毎食の食事をおいしくいただいています。
- ・今の食事に満足しています。
- ・いろいろなメニューがあるのでうれしい。
- ・みそ汁がおいしいです。
- ・代替食の種類を増やしてほしい。
- ・おやつにケーキなどが出るとうれしい。
- ・おかずがぬるいときがある。

## <分析・考察>

- ① 味付け・調理法については約9割以上で評価されているが、量については食欲の有無、食事制限の有無が結果に大きく影響している。毎回の調査で同一の顧客から意見が挙がるため、個別にニーズを聴取しながら、可能な範囲で対応し改善に努めていく。
- ② 食事の満足度は満足が71%、ふつうが23%、不満が6%で概ね好評を得ている。
- ③ 要望の多いメニュー（寿司類、麺類）については引き続き積極的に取り入れていく。
- ④ 10月以降、メニューや使用できる食材の種類も増えている。硬さや量について、意見が挙がることも多いため、引き続き調整を図りながら、顧客により適した食事提供となるように努める。