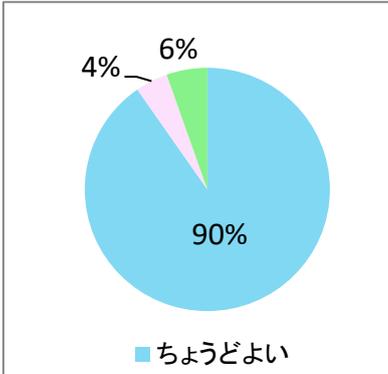


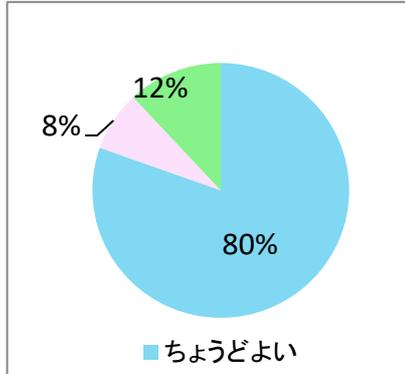
令和5年度10月嗜好調査

期日 令和5年10月16日～24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143名
回答者 93名(聞き取り不能者32名、経管栄養提供者18名)
回答率 65.0%
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

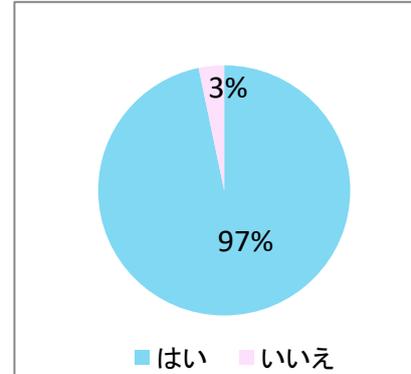
(1) 食事の味付け



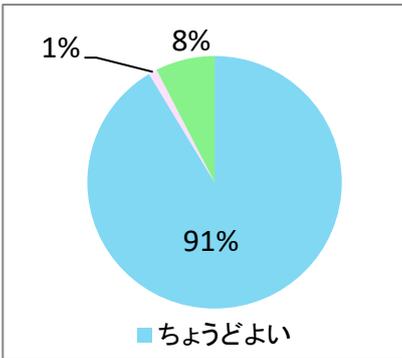
(2) 食事の量



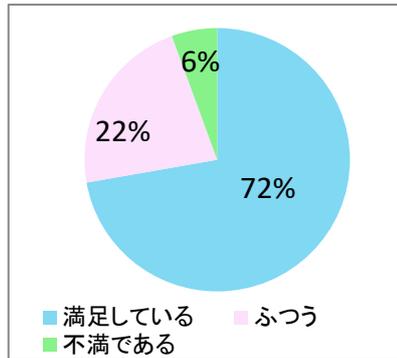
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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、ちらし寿司、おこわ、カレーライス、ハヤシライス、だんご汁、うどん、甘い物、八宝菜、キッシュ、すき焼き、揚げなす、お好み焼き、きなこ、納豆、吉野家の牛丼、たいめいけんのハヤシライス

(7) 献立に取り入れてほしい料理

炊き込みご飯、混ぜご飯、チャーハン、ラーメン、そば、焼きうどん、魚の塩焼き、塩さば、刺身、りゅうきゅう、天ぷら、酢の物、玉子料理、茶碗蒸し、ぎょうざ、ピザ、ハンバーガー、季節のフルーツ、ぜんざい、ケーキ

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 毎日おいしいご飯をいただけるので、今の食事に満足している。
- ・ 魚と肉がバランスよく出ると嬉しい。
- ・ いろいろなメニューが出るのでよい。
- ・ 麺類の頻度を増やしてほしい。
- ・ 料理が冷たい。
- ・ デザートに缶詰の果物が多いのが不満。
- ・ 魚に生臭さを感じることもある。

<分析・考察>

- ① 味付け・調理法・温かさについては約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おり、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。「食事が冷たい」との訴えが豊後寮顧客に多い為、盛り付け時間の確認を行い、適温提供に努める。
- ② 食事の満足度は満足が72%、ふつうが22%、不満が6%で概ね好評を得ている。委託へ変更後1年が経過し、ややメニューにマンネリ化が見られる様子。顧客の意見をこまめに聴取しながら、献立に反映できるように情報提供を行なっていく。