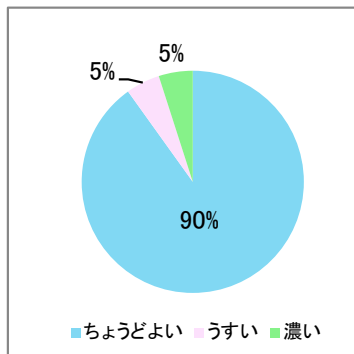


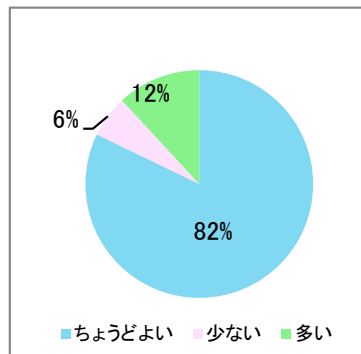
令和7年度10月嗜好調査

期 日 令和7年10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141名
 回答者 93名（聞き取り不能者32名、経管栄養提供者16名）
 回答率 66.6%
 方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

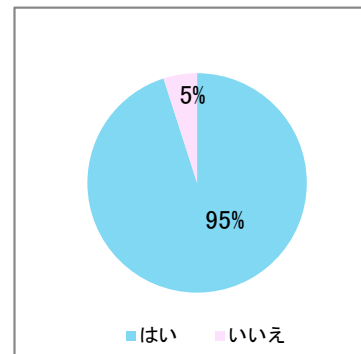
(1) 食事の味付け



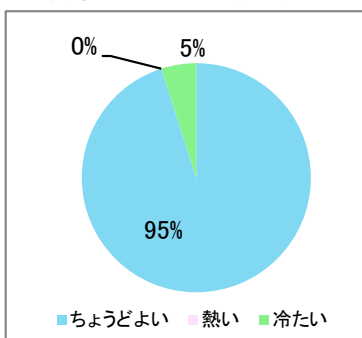
(2) 食事の量



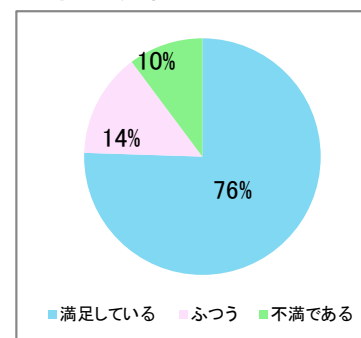
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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、おにぎり、やせうま、だんご汁、うどん、おはぎ、とり天、豚の角煮、ハンバーグ、玉子焼き、揚げもの、ぜんざい、甘いもの、きな粉

(7) 献立に取り入れてほしい料理

とんかつ、すき焼き、ぎょうざ、刺身、巻き寿司、にぎり寿司、焼きそば、ラーメン、チキンライス、カレーライス、焼きめし、お好み焼き、おでん、酢の物、芋の味噌汁、漬物

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ いつも美味しくいただいています。
- ・ 今で満足しています。
- ・ もう少し食べ応えがほしい。
- ・ 野菜が柔らかすぎる。
- ・ おやつのを増やしてほしい。
- ・ 味付けが苦手な時がある。
- ・ 茶色の料理が多く、彩りが悪い。
- ・ 漬物を時々食べたい。

<分析・考察>

- ① 全ての項目について、前回7月の調査時より改善が見られる。
- ② 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、量や満足度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。
- ③ 食事の満足度は満足が76%、ふつうが14%、不満が10%で概ね好評を得ている。
- ④ 要望の多い食材やメニューについては、積極的に献立へ反映させることとする。
- ⑤ 調理上の問題点については、都度検討を行い、速やかに改善できるように取り組む。