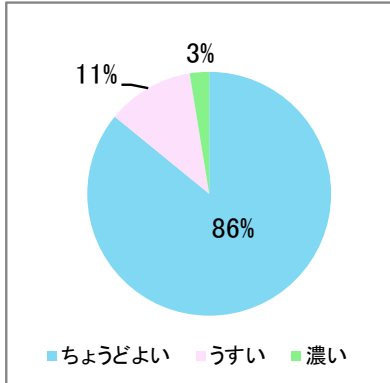


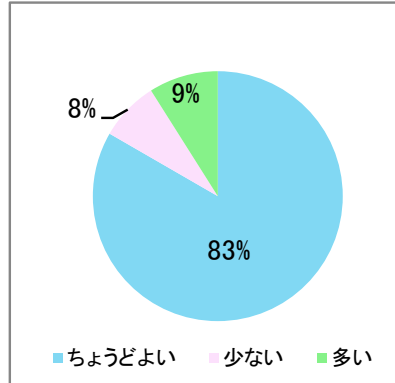
# 令和8年度4月嗜好調査

期日 令和8年4月9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146名  
回答者 79名(聞き取り不能者39名、経管栄養提供者15名)  
回答率 59.4%  
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

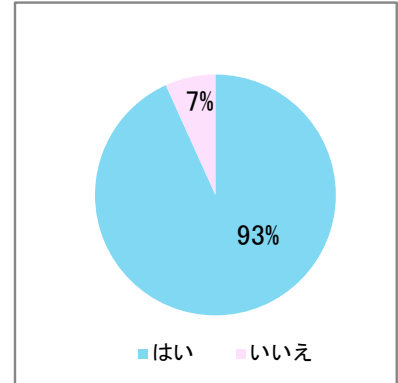
(1) 食事の味付け



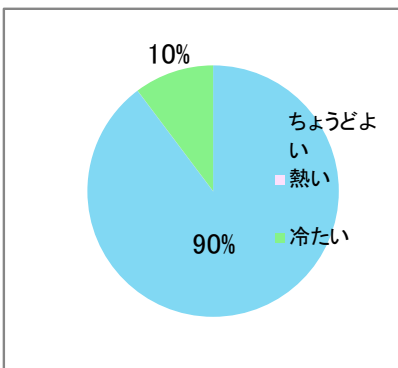
(2) 食事の量



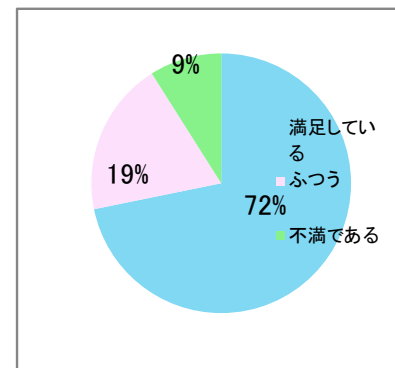
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

赤飯、まぜごはん、カレーライス、ハヤシライス、おにぎり、いなり寿司、天津飯、うどん、だんご汁、納豆、たまご豆腐、コーヒーゼリー、ぜんざい、おはぎ、果物

(7) 献立に取り入れてほしい要理

巻き寿司、にぎり寿司、スパゲティー、お好み焼き、刺身、焼肉、ステーキ、すき焼き、牛肉料理、酢の物、大根の煮つけ、えびフライ、コロッケ、野菜の天ぷら、焼きなす、きな粉、あんこもち、寒天

(8) その他ご意見・ご要望

- ・今の食事に満足しています。
- ・野菜の量を増やしてほしい。
- ・漬物や昆布をつけてほしい。
- ・夕食のメニューが同じものが多い。
- ・おやつに蒸しパンが多い。
- ・野菜が柔らかすぎ。煮すぎている。

## <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。
- ② 食事の満足度は満足が78%、ふつうが18%、不満が4%で概ね好評を得ている。
- ③ 食事制限を実施している顧客、アレルギーや好き嫌い等で使用する食材に制限のある顧客については特に満足度が低い傾向にある。個々のニーズを聴取し、代替品のバリエーションを増やすなど、可能な範囲内で対応を行っていくこととする。
- ④ 寿司類、麺類、甘味については、毎回の調査で顧客の要望が多く、人気のあるメニューである。可能な範囲内で積極的に献立へ取り入れていくこととする。