

令和5年度 第3回目嗜好調査

1.目的

患者様の嗜好に合った満足度の高い病院食が提供できているかを調査する。
軟菜・分菜食の硬さ、量、内容が望ましいものであるか調査する。

2.調査日時

令和5年10月4日(水)～10月6日(金)

3.調査対象者

軟菜・ハーフ軟菜・分菜（一般食および治療食の両方を含む）を提供している患者様

4.調査方法

アンケート用紙（自記式）を配膳トレーに添えて配布する。記載終了後の用紙はそのままトレーに戻して頂き、喫食後の食器と下膳車に入れて頂く。アンケートへの記入が難しい場合は、栄養士による聞きとり調査を行う。尚、未回収分は栄養士が病室に伺い、回収する。

5.アンケート回収率

アンケート回収率83%(57名)、有効回答率72%(41名)

6.結果

(1) 対象者の属性

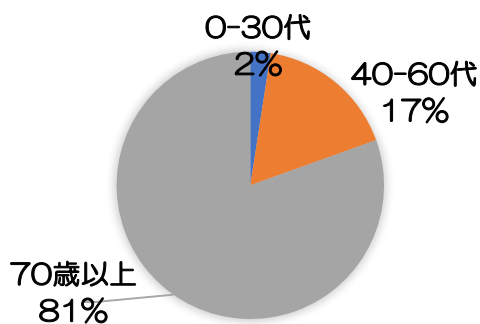


図1-1.対象者の年齢構成 (n=41)

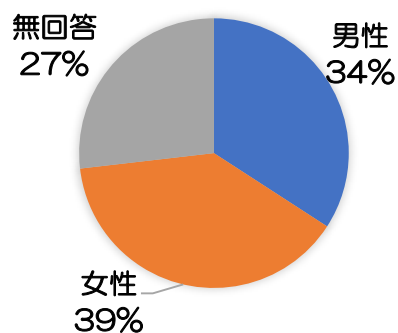


図1-2.対象者の性別 (n=41)

(2) 主食の炊き方について

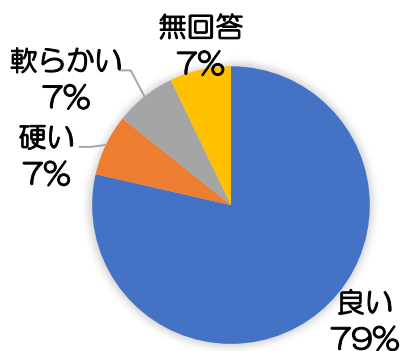


図2-1.ご飯の炊き方 (n=14)

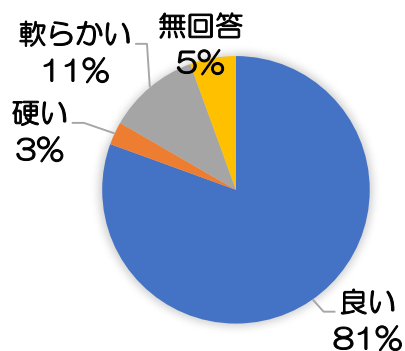


図2-2.粥の炊き方 (n=36)

(3) 副食について

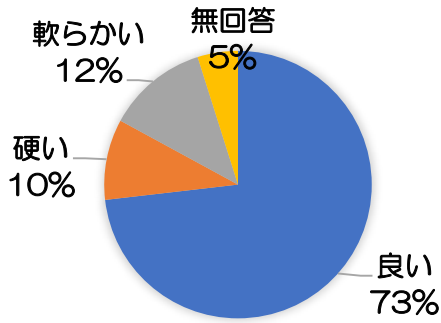


図3-1.おかずの硬さ (n=41)

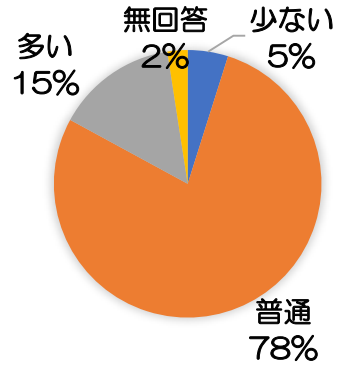


図3-2.おかずの量 (n=41)

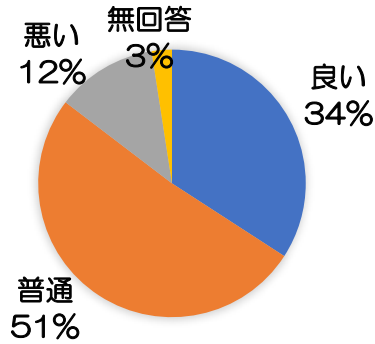


図3-3.おかずの味付け (n=41)

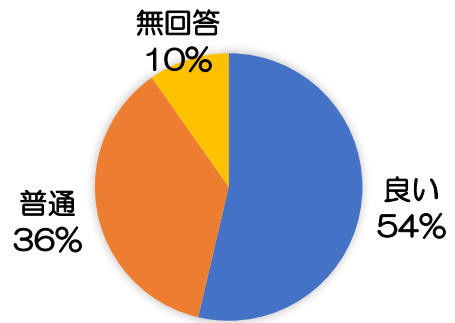


図3-4.おかずの彩り (n=41)

(4) 食事全体の満足度

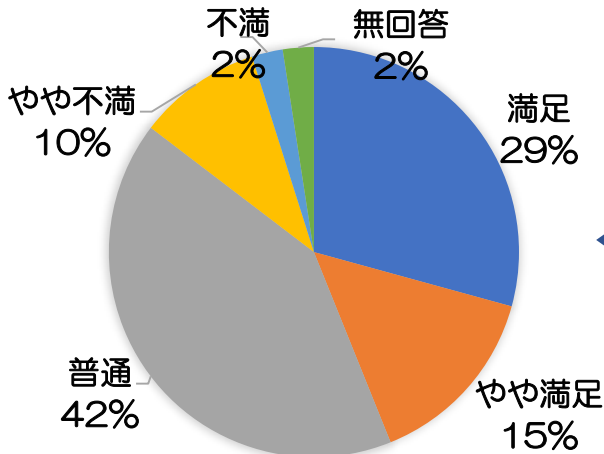


図4-1.食事全体の満足度 (n=41)

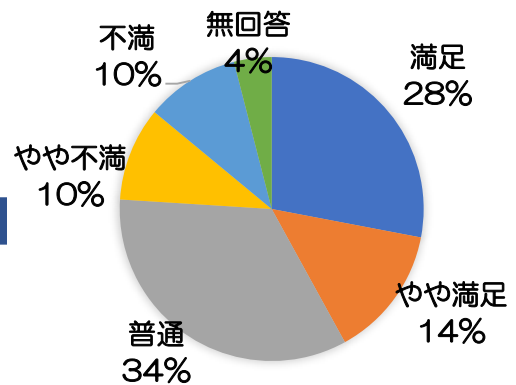


図4-2.昨年度食事全体の満足度 (n=50)

○ご意見・ご要望

- 食べやすく美味しかった。
- バランスが良いです。
- とても美味しいです、素材の味がします。
- 粥の塩分が少なく、美味しくない。
- 主食がいつまでも軟らかく不満だった。
- 量が多い、和食に飽きた
- 味付けがいつも同じ

○病院症で食べてみたい料理

- 焼肉、ペペロンチーノ、ラーメン等
- 刺身、ピザ、麺類など
- 炒飯、ハンバーガー、酢の物
- バナナ、キウイ
- カレー、グラタン、茶碗蒸し

5.考察・今後の取り組み

本調査対象の軟菜・ハーフ軟菜・分菜食を提供している患者は、咀嚼・嚥下機能の低下や食欲不振、術後等などの理由により、食形態の考慮が必要な患者が多く含まれている。

主食の炊き方に関して、いずれも約80%の方が「良い」と回答されている。また副食に関して、約70%の方が「良い」と回答しており、おおむね適したおかずの硬さが提供できていると思われる。一方で「軟らかい」や「硬い」という回答もあるため、患者の状態に応じて適切な食形態を検討する必要があると考えられる。

おかずの量は約80%が「良い」と回答しており、おおむね適していると思われる。「多い」という回答もあるため、栄養必要量を考慮したうえで食事量調整を検討する必要がある。

おかずの味付けに関しては、「良い」、「普通」と回答した方が85%であった（昨年度74%）。昨年度と比して「普通」と回答した方が14%増加、「良い」と回答した方は3%減少していた。

食事全体の満足度に関しては、「満足」、「やや満足」と回答した方が44%であり、昨年度とおおむね同様の結果となった。一方、「普通」が8%増加、「不満」が8%減少しており、全体としての満足度は上昇傾向にある。また、食事全体の満足度について「やや不満」、「不満」と回答した5名のうち、3名がおかずの味付けが悪いと回答されていることが分かった。軟菜・ハーフ軟菜・分菜食の特徴として、酸味や辛味等の刺激が強い味付けを控えていること、硬さに配慮して軟らかい食材を使用していることや煮る・炊く等に調理方法が限られるなど、常菜と比べて制限が多い食事内容になっている。そのため、栄養指導にて、治療上必要な食事に調整していることを説明し、患者の理解を仰ぐ必要があると考える。

また、常菜では一部患者を除き、選択食メニューを選ぶこともできる。ピザやラーメン、巻き寿司、ハンバーガーなどといった患者が求めるメニュー提供が可能となることもあるため、常菜への食上げが可能な患者に関しては摂取状況を確認し、食種変更することで満足度を高めることができるかもしれない。