

令和6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。

2.調査日時

令和6年10月30日(水)～11月1日(金)

3.調査対象者

軟菜・ハーフ軟菜・分菜（一般食及び治療食の両方を含む）・愛宕食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90%(52名)、有効回答率92%(48名)

6.結果

(1) 対象者の属性

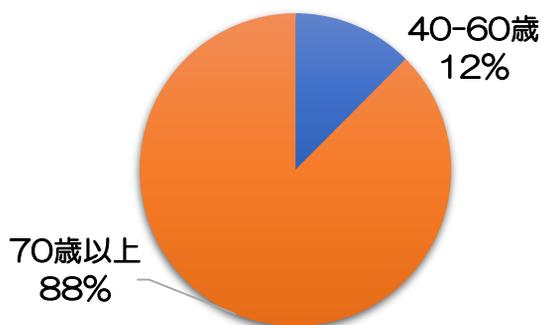


図1-1.対象者の年齢構成 (n=48)

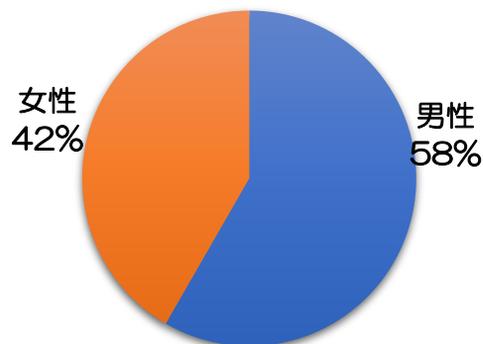


図1-2.対象者の性別 (n=48)

(2) 主食の炊き方について（ご飯、粥の複数回答可）

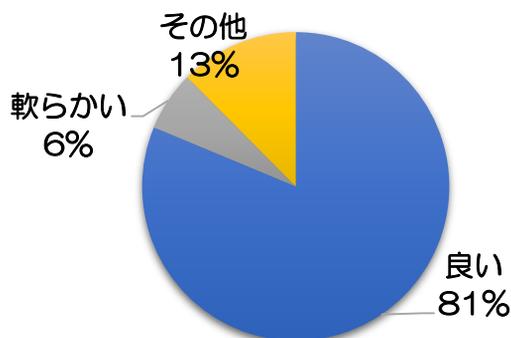


図2-1.ご飯の炊き方 (n=16)

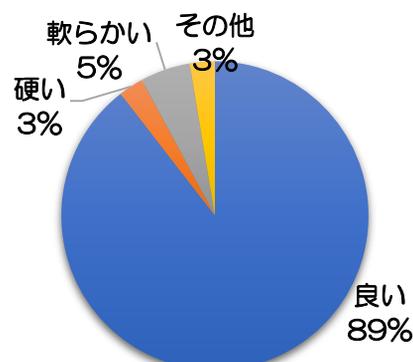


図2-2.粥の炊き方 (n=38)

(3) 副食について

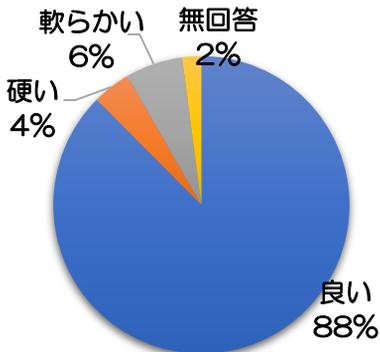


図3-1.おかずの硬さ (n=48)

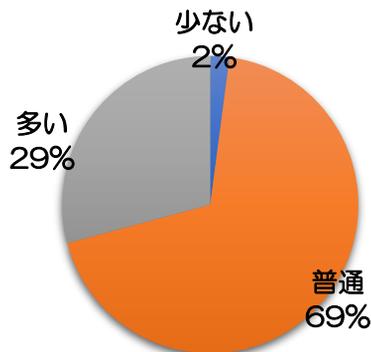


図3-2.おかずの量 (n=48)

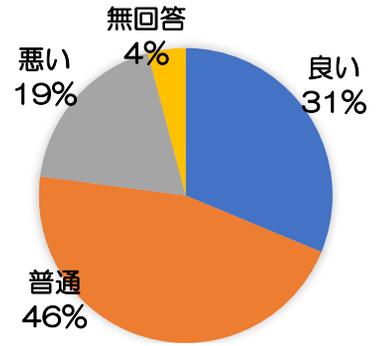


図3-3.おかずの味付け (n=48)

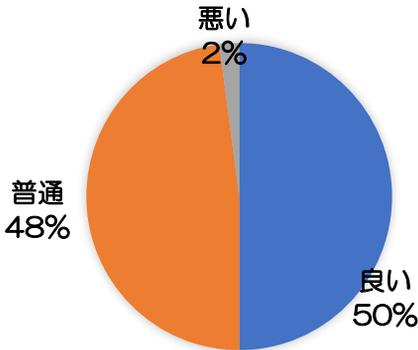


図3-4.おかずの彩り (n=48)

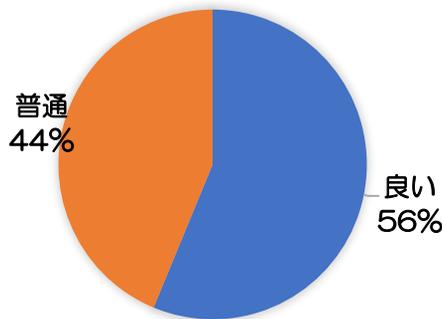


図3-5.おかずの盛付 (n=48)

(4) 食事全体の満足度

今年度

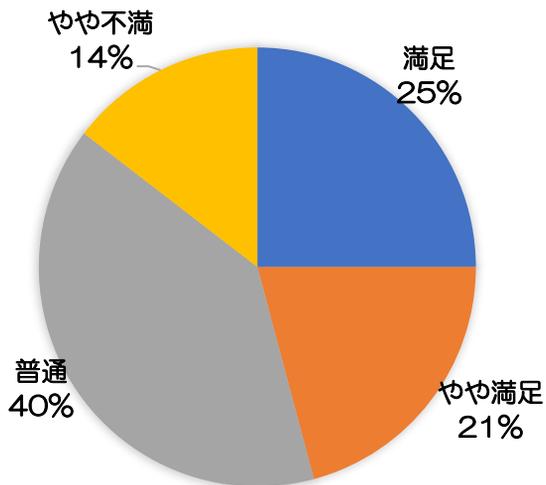


図4-1.食事全体の満足度 (n=48)

昨年度

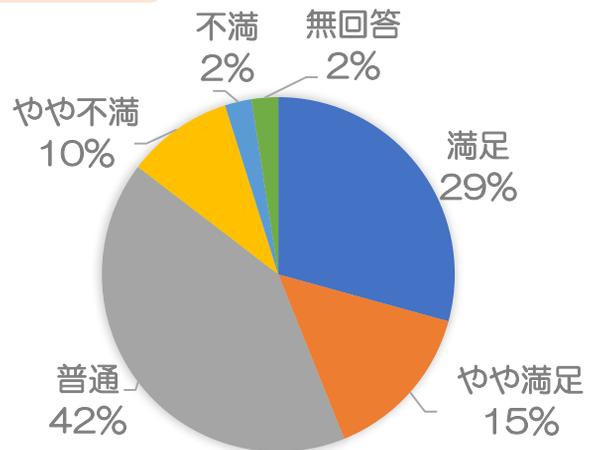


図4-2.食事全体の満足度 (n=44)

〇ご意見

- ・醤油、塩味が少ない(軟菜)
- ・なじみのない味が多い、塩胡椒でいい(軟菜)
- ・野菜が苦手(胃切食)
- ・食事にかかっている餡が気持ち悪い(低残渣食)
- ・バランスが良い

〇病院食で食べてみたい料理

- ・油こいもの(軟菜)
- ・酢の物、天ぷら(軟菜)
- ・ハンバーグ、ステーキ(軟菜)
- ・ラーメン(5分菜)
- ・グラタン、シチュー(胃切食)

7.考察・今後の取り組み

はじめに本調査対象としている提供食種では、咀嚼・嚥下機能の低下や食欲不振、術後などの理由により、食形態の考慮が必要な場合が多くある。その特徴として、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・蒸すなどの消化に易しい調理方法とするため、常菜と比べて制限が多い食事内容になっている。

主食の炊き方、おかずの硬さに関して、80%以上の方が「良い」と回答されており、おおむね適した形態や硬さで食事の提供ができていると思われる。

おかずの量は69%が「普通」と感じている一方で29%の方は「多い」と感じてている結果となった。おかずの味付けは77%の方が「良い」、「普通」と回答されており多くの方に受け入れられている。一方で、19%の方は「悪い」と感じられている。個々の嗜好によるご意見もあったが、普段食べなれていない料理（低残渣食のゼリー食等）の提供なども「悪い」という評価につながったと考える。

食事全体の満足度は86%と昨年と同様の結果であった。病院食で食べてみたい料理として、制限内で提供することの難しい料理が多く挙げられており、実際に食べたいものと現在提供しているメニューに乖離があることも、満足度の低下につながっている可能性がある。

本調査における対象患者の年齢構成は88%が70歳以上であり、咀嚼・嚥下機能に関して何かしらの問題を抱えている方も多いと思われる。しかし、個々の咀嚼・嚥下機能を見極め適切な食形態を検討し、食事を提供することが満足度の向上につながると思われる。また、食形態や内容の調整が治療上不必要となった場合には、速やかに常菜などの一般食へ食事変更することも満足度の向上につながると考える。