

図7.量について (n=54)

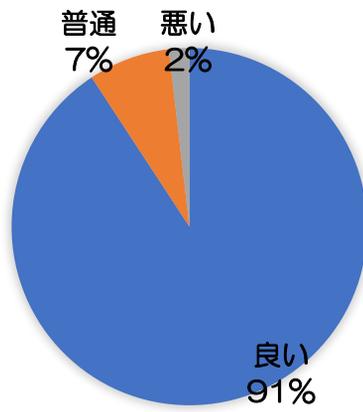


図8.温度について (n=54)

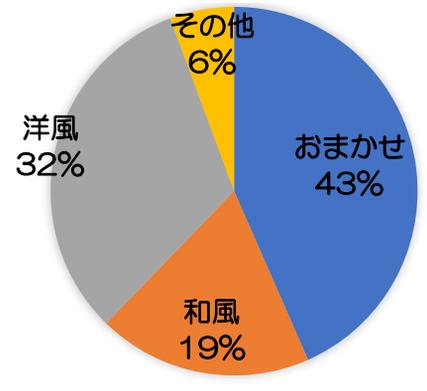


図9.テイストについて (複数回答可)

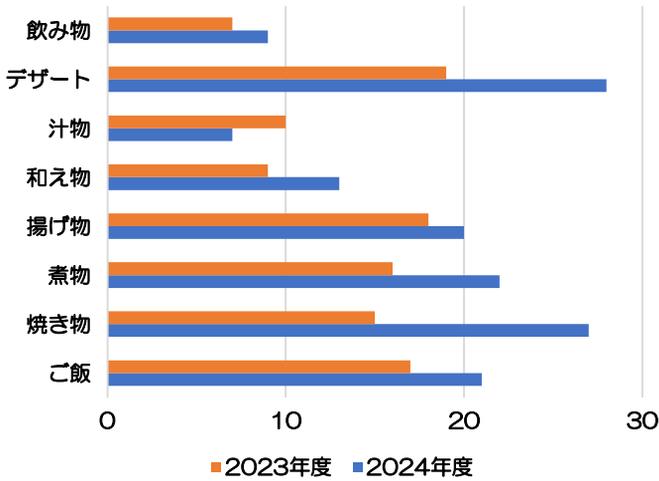


図10.良かった料理 (複数回答可)

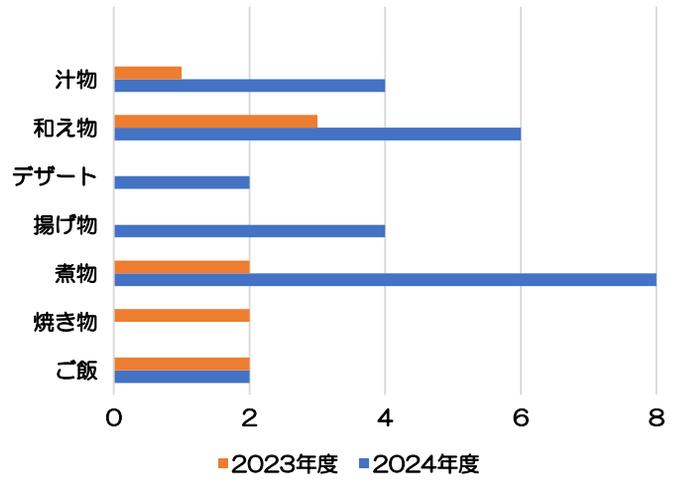


図11.悪かった料理 (複数回答可)

## 6.ご意見

- ・秋の味覚をおいしくいただきました、サンマ・焼きナスのマリネが美味しかったです
- ・きのこご飯はきのこを丸ごと味わって良かった
- ・サンマの骨がなく食べやすかった、ゆずの香りがよかったです
- ・アレルギーなどの要望が多いなか、いつもおいしいごはんをありがとうございます
- ・国病で祝膳がでるとは！！おいしかったです
- ・牛肉やケーキは特に特別感があってよかったです
- ・総合病院で数多くの食事を提供する必要がある中で、お祝い膳を準備してくださり感謝いたします、3年前にも頂きましたが前回は春だったのでメニューが異なりよかったです 食器もグレードアップしていたのでいつもとは違う雰囲気を楽しめました
- ・生ものが少しだけあれば嬉しい
- ・お肉が硬かった

## 7.考察・今後の取り組み

昨年度と比し満足度「良い」は13%減少したが、78%の方に良いと評価して頂いている。今回の祝膳提供から主食量を選択できるように体制を整えた結果、昨年度よりも12%「良い」が増加した。「多い」という回答が7%あったがいずれも主食の調整はされていなかった。移行期間にてアナウンスが不十分であった可能性も考えられた。今後も主食量が選べる体制は継続としたい。また、昨年度いただいたご意見をもとに“秋刀魚の幽庵焼き”に料理変更としたが良い意見も多く、変更したことは良かったと思われる。全体的にはおおむね妊産婦の患者様に適した祝膳の提供ができていると考えられる。今後もアンケート調査を継続し、患者さんのご意見を反映しながら、満足度の高い祝膳となるように改良に取り組んでいきたい。