

令和7年度 第2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7年10月8日(水)～10月10日(金)

3.調査対象者

特別食（糖尿病食や心臓病食、腎臓病食等の治療食）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92.1%(70名)、有効回答率90.8%(69名)

6.結果

(1) 対象者の属性

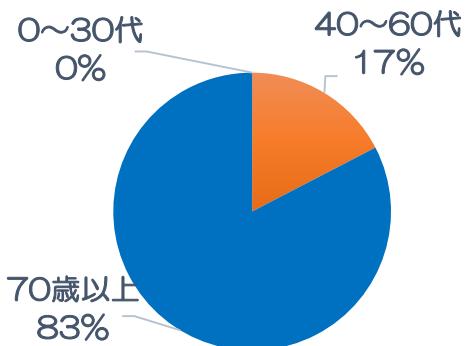


図1-1.対象者の年齢構成 (n=69)

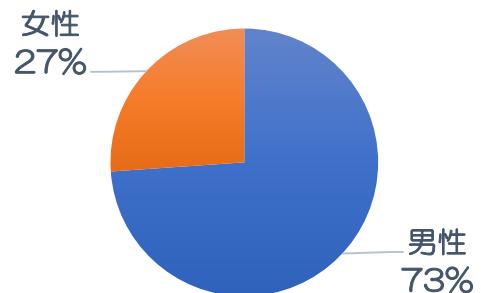


図1-2.対象者の性別 (n=69)

(2) 主食の炊き方について（ご飯、粥の複数回答可）

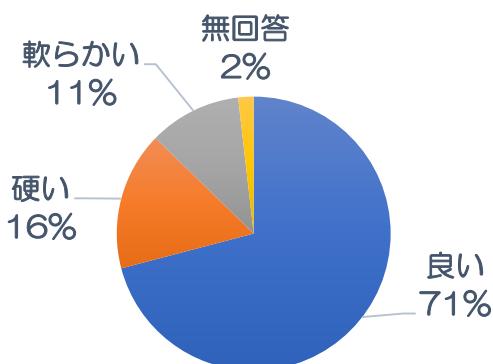


図2-1.ご飯の炊き方 (n=69)

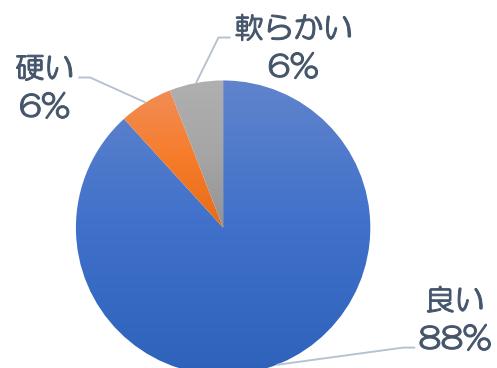


図2-2.粥の炊き方 (n=20)

(3) 副食について

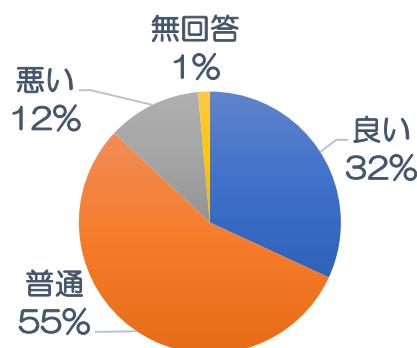


図3-1.おかずの味付け (n=69)

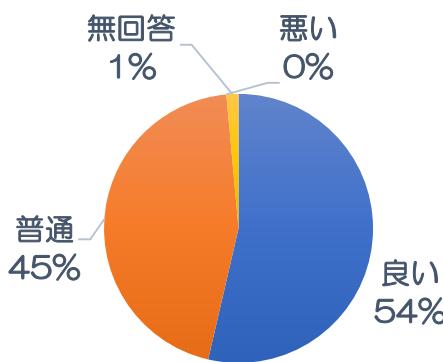


図3-2.おかずの彩り (n=69)

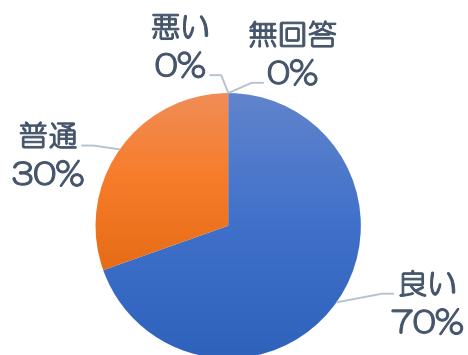


図3-3.おかずの盛付 (n=69)

(4) 食事全体の満足度

今年度

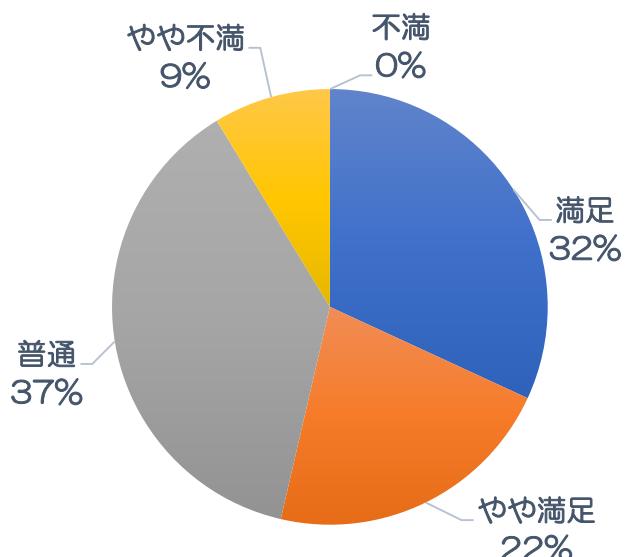


図4-1.食事全体の満足度 (n=69)

昨年度

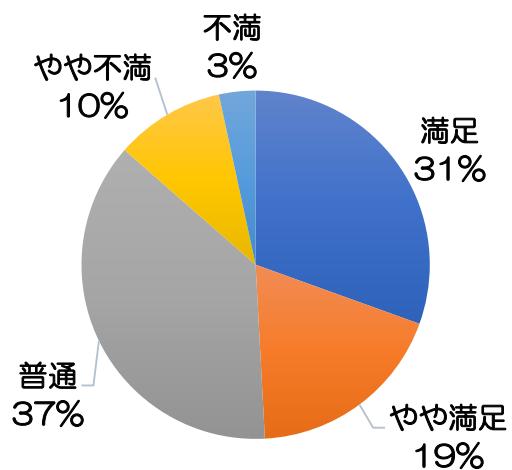


図4-2.食事全体の満足度 (n=60)

やや不満（6名）と回答された方のご意見

- ・薄いから・・・E1400減塩（高脂）
- ・家の味と違う・・・E1600（心VK↓）
- ・たまに今まで食べたことのない味付けがある・・・E1600（高血）
- ・肉と魚が硬い・・・E1600（心）
- ・量が少ない・・・E1600（高血）

○ご意見・ご要望

- ・今まで濃い味だったが薄味に慣れた。
血圧も下がってうれしい。
- ・肉の味は良いが魚の味が薄い
- ・退院せずにずっと食べていきたい。
- ・何かパンチのある味付けが1つでもあると良い

(5) 治療食に関する事項について

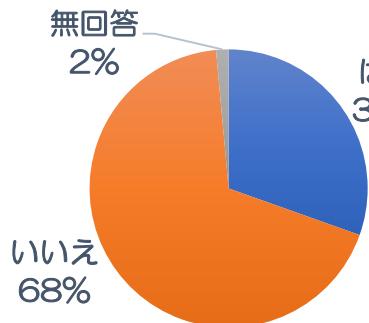


図5-1.過去に栄養指導を受けたことがあるか
(n=69)

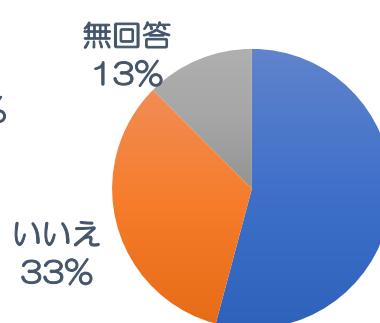


図5-2.栄養指導で聞いた話を実践していますか
(対象者のみ,n=24)

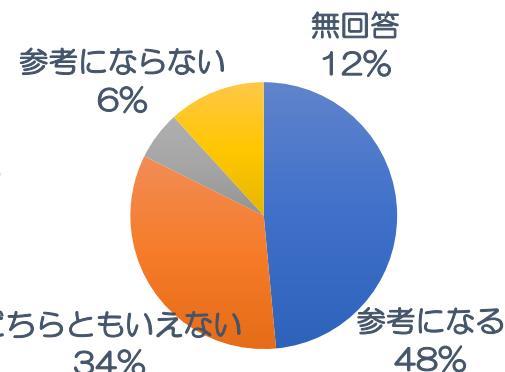


図5-3.退院後に食事療法を行うために病院の食事は参考になるか
(n=69)

○栄養指導で聞いた話の実践について

実践していない

- ・独身のため自分で調理をしないから
- ・はじめは実践したが段々と難しくなった

実践している

- ・退院するが中々思うようにいかない
- ・減塩、低カロリー調味料を使用

○病院の食事は参考になるか

- ・考えていない
- ・自分で作らないから何とも言えない
- ・病院食までは難しい
- ・家庭料理が一番
- ・家族がいるから実践しにくい
- ・食材の組み合わせが参考になる
- ・食事バランスが参考になる

7. 考察・今後の取り組み

主食の炊き方について、ご飯で71%、粥で88%の方が「良い」と回答した。おおむね患者様に適した主食が提供できていると考えられる。

副食については、彩りに関する項目で約90%以上の方が「良い」・「普通」と回答し、盛り付けでは100%の方が「良い」・「普通」と回答した。味付けに関しては87%の方が「良い」・「普通」と回答し、12%の方が「悪い」と回答した。また、食事全体の満足度に関しては、91%の方が「満足」・「やや満足」・「普通」と回答した。昨年度の結果と比し「やや不満」・「不満」は4%低下し大きく変わらない結果となった。

満足度について「やや不満」と回答した方が6名、「不満」と回答された方は0名であった。「やや不満」と回答した方のうち2名は栄養指導を受けたことがあったがうち1名は内容を覚えておらず食事療法に対しての理解が乏しいと考えられた。味付けについても「悪い」と回答された75%の方(8名のうち6名)が栄養指導を受けたことがないという結果であった。自由記述において「自分で調理ができないから減塩に取り組めない」など、食事療法についての理解はあるが調理困難につき取り組めていない方の意見もみられた。栄養指導の介入で宅配食の紹介が可能なため、看護師など多職種と協力し栄養指導へと繋げることが重要であると思われた。また、栄養指導の理解が乏しい場合は外来栄養指導など継続的な栄養指導の介入で理解を深められるのではないかと考えられた。

おおむね患者様に適した食事を提供できていると考えられるが、さらなる満足度向上に向けて、献立内容や調味料の使用方法を検討しより良い食事を目指すことが重要と考えられる。