

令和7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7年11月5日(水)～11月7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87%(58名)、有効回答率83%(55名)

6.結果

(1) 対象者の属性

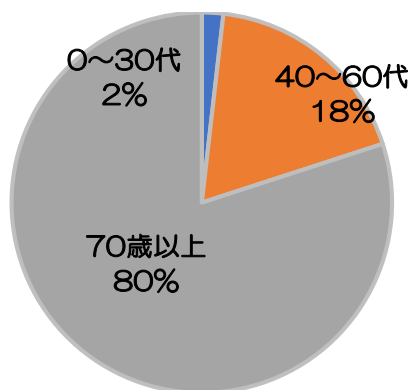


図1-1.対象者の年齢構成 (n=55)

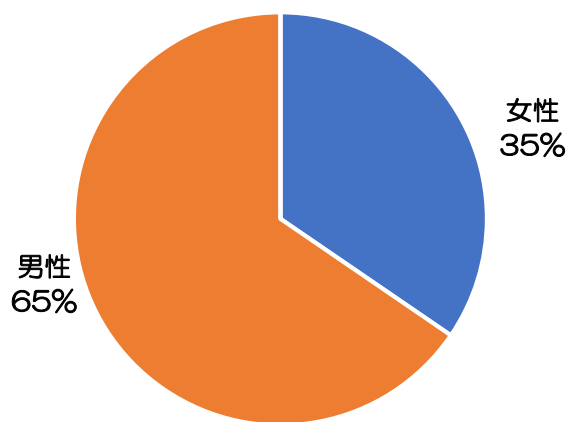


図1-2.対象者の性別 (n=55)

(2) 主食の炊き方について（ご飯、粥の複数回答可）

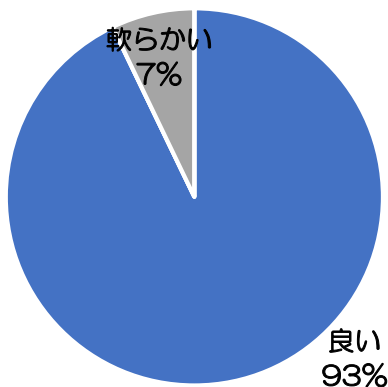


図2-1.ご飯の炊き方 (n=14)

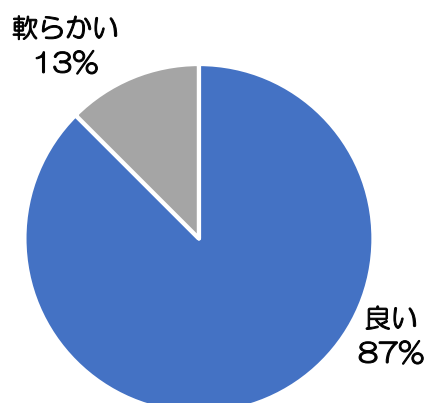


図2-2.粥の炊き方 (n=40)

(3) 副食について

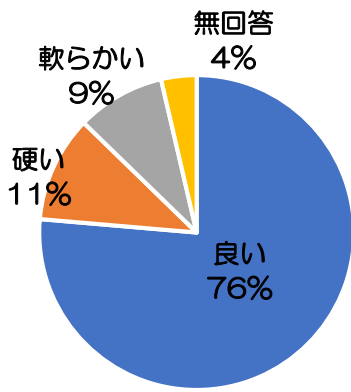


図3-1.おかずの硬さ (n=55)

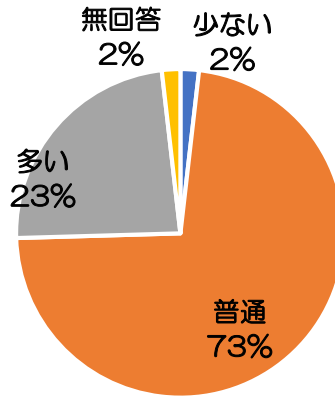


図3-2.おかずの量 (n=55)

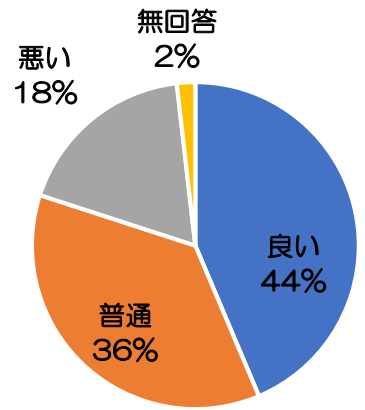


図3-3.おかずの味付け (n=55)

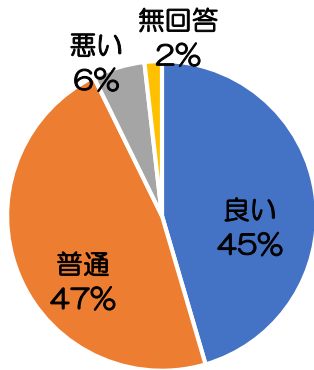


図3-4.おかずの彩り (n=55)

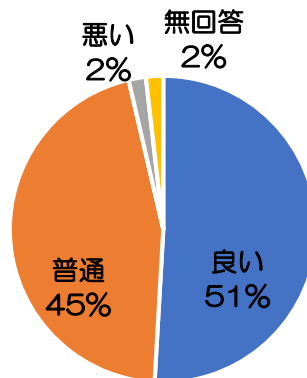


図3-5.おかずの盛付 (n=55)

(4) 食事全体の満足度

今年度

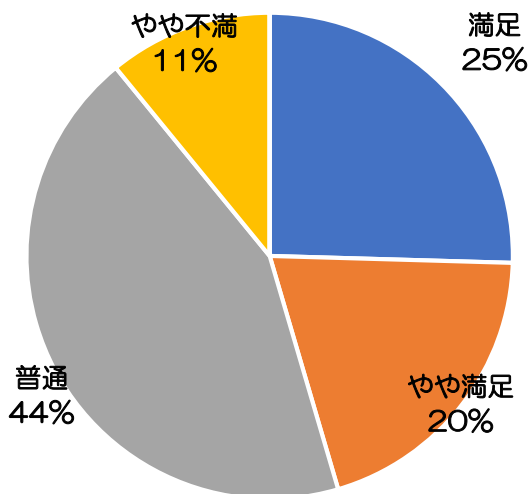


図4-1.食事全体の満足度 (n=55)

昨年度

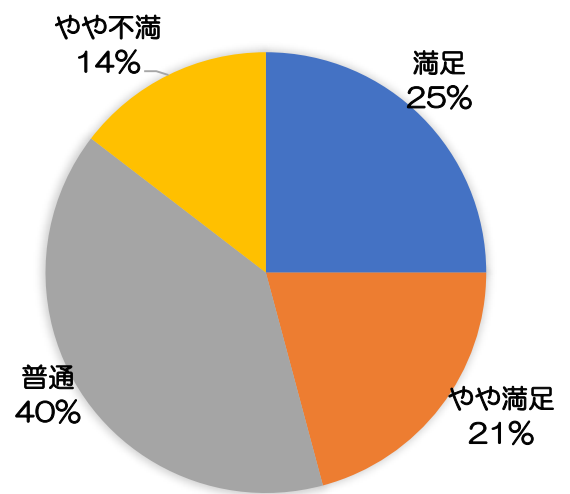


図4-2.食事全体の満足度 (n=48)

〇ご意見

- ・病院食だから仕方ない (3分菜)
- ・味が一定 (軟菜)
- ・味付けが薄いのと食材によって硬いのがある (軟菜)
- ・味が好みでない (ハーフ軟菜)
- ・味気がない (愛宕【味覚障害】)

〇病院食で食べてみたい料理

- ・ラーメン (軟菜)
- ・ステーキ (ハーフ軟菜)
- ・うどん (軟菜)
- ・カレー (ハーフ軟菜)
- ・チャーハン (軟菜)

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。

主食の炊き方に関してはご飯、粥ともに85%以上の方が「良い」と回答されていた。また、おかずの硬さに関しては76%の方が「良い」と回答しており、おおむね適正な食形態が提供できていると考えられるが、「硬い」と感じる意見も一部見られたことから、食材によるばらつきへの配慮も必要である。

おかずの量は「普通」が73%と最も多く、おおむね適正量で提供できていると考えられる。一方で「多い」と感じている患者様も23%存在しており、対象者の約8割が高齢者であることを踏まえると、個々の食欲や体調に応じた柔軟な対応も必要と考えられる。

食事全体の満足度は「普通」が44%と最も多く、「満足」「やや満足」を合わせると45%であり、大きな不満は少ない結果であった。昨年度と比較すると大きな変化は見られず、おおむね同程度の評価となっている。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80%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思われる。