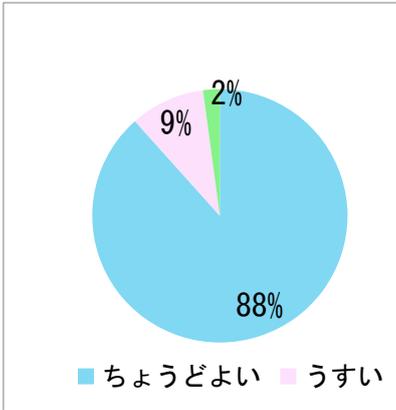


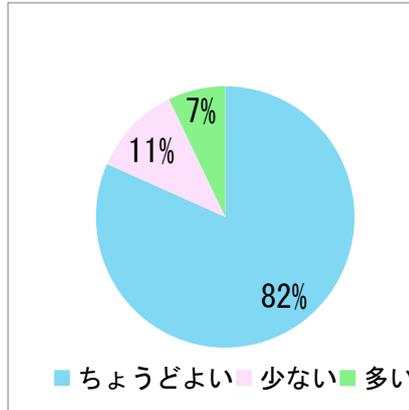
令和2年度4月嗜好調査

期 日 令和2年4月9日～15日
目 的 顧客の嗜好を知り、提供した食事に満足しているか情報を得る。
対象者 施設・ショート入居者144名
回答者 98名（聞き取り不能者34名、経管栄養提供者22名）
回答率 68.1%
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

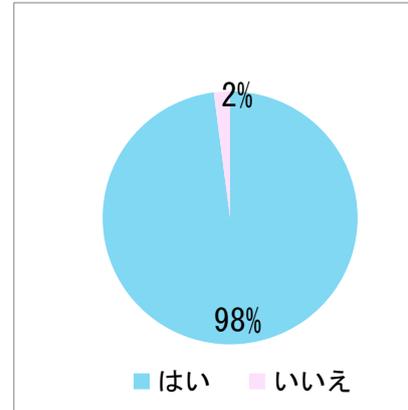
(1) 食事の味付け



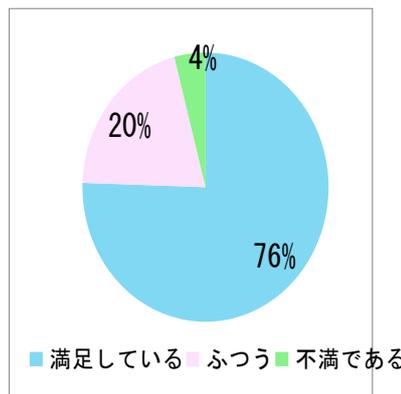
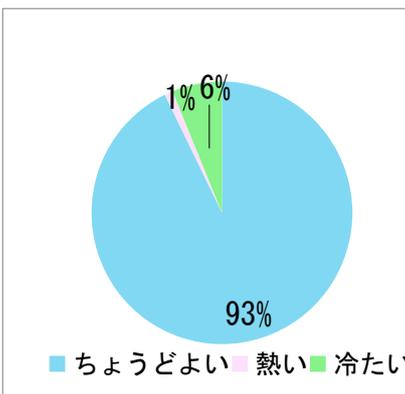
(2) 食事の量



(3) 食べやすい調理法となっているか？



(4) 食事の温かさはどうですか？ (5) 毎日の食事に満足しているか？



(6) おいしかった料理、また食べたい料理

寿司（いなり寿司、ちらし寿司、巻き寿司）、カレーライス、ハヤシライス、コロケ、から揚げ、だんご汁、サラダ、フルーツ、ケーキ

(7) 献立に取り入れてほしい要理

寿司（押し寿司、にぎり寿司、手巻き寿司）、刺身、麺類（うどん、ラーメン、ちゃんぽん）、丼物（カツ丼、牛丼）、栗ごはん、炊き込みごはん、おこわ、おでん、餃子、ソーセージ、ハム、揚物（コロケ、天ぷら、豚カツ）、筍料理、豆料理、ビスケット、くずきり

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 味付けがちょうどよい。
- ・ 何でもおいしいです。
- ・ お味噌汁がとてもおいしい。
- ・ パンの回数を増やしてほしい。
- ・ 漬物の種類を増やしてほしい。

<分析・考察>

- ① 味付け・調理法・温かさについては約9割以上で評価されているが、量については食欲の有無、食事制限の有無が結果に大きく影響している。
- ② 食事の満足度は満足が88%、ふつうが10%、不満が2%で概ね好評を得ている。

- ③ 食事制限を実施している顧客、アレルギーや好き嫌い等で使用する食材に制限のある顧客については特に満足度が低い傾向にある。個々のニーズを聴取し、可能な範囲内で対応を行っていくこととする。
- ④ 麺類、寿司類については、毎回の調査で顧客の要望が多く、人気のあるメニューである。要望の多いメニューについては、可能な範囲内で積極的に献立へ取り入れていきたい。