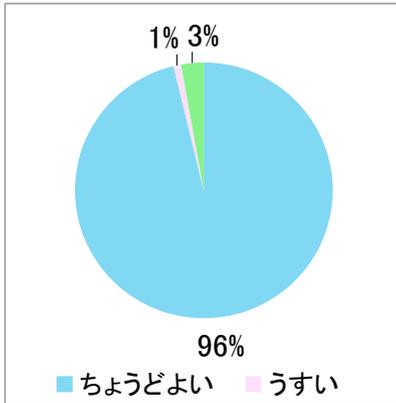


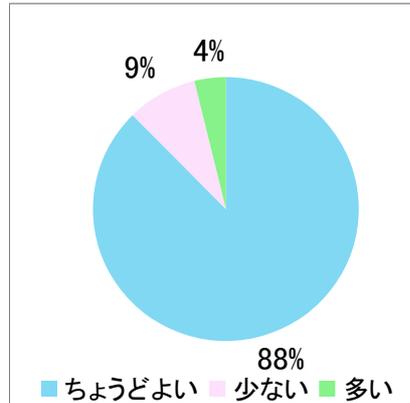
令和2年度10月嗜好調査

期 日 令和2年10月7日～14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157名
回答者 107名(聞き取り不能者26名、経管栄養提供者24名)
回答率 68.2%
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

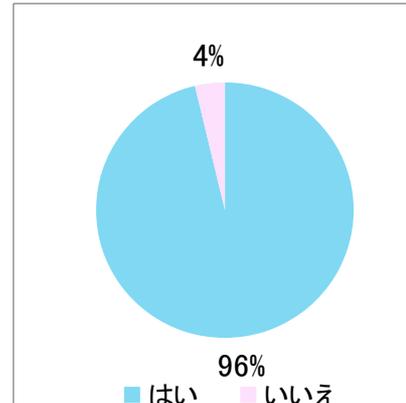
(1) 食事の味付け



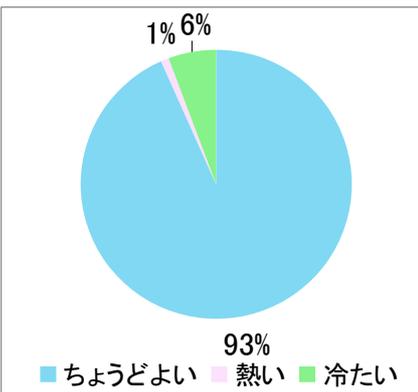
(2) 食事の量



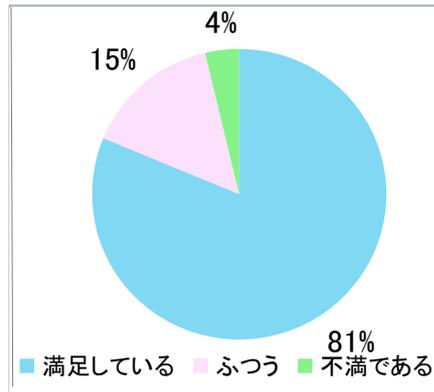
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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(巻き寿司、ちらし寿司、いなり寿司)、揚げ物、豚肉の生姜焼き、豚しゃぶサラダ
だんご汁、麺類(うどん、チャンポン、焼きそば)、ポテトサラダ

(7) 献立に取り入れてほしい要理

刺身、丼もの(カツ丼)、まぜごはん、炊き込みごはん、揚げ物(フライ、から揚げ、豚カツ、天ぷら)、ステーキ
寿司(巻き寿司、ちらし寿司、いなり寿司、にぎり寿司)、お好み焼き、たこ焼き、玉子焼き、茶碗蒸し、
ぎょうざ、ウィンナー、クリームシチュー、グラタン、ぜんざい、ぼたもち、あんパン、まんじゅう

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 味付けがよい。
- ・ 今の食事で満足しています。
- ・ 麺類は麺の長さをもう少し長くしてほしい。
- ・ パンや麺の日の数を増やしてほしい。
- ・ 野菜を多めにしてほしい。
- ・ 漬物の種類を増やしてほしい。
- ・ デザートを増やしてほしい。
- ・ メニューがワンパターンになっている。

<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おり、毎回の調査で同一の顧客から意見が挙がるため、個別にニーズを聴取しながら、可能な範囲で対応し改善に努めていく。
- ② 食事の満足度は満足が81%、ふつうが15%、不満が4%で概ね好評を得ている。
- ③ 要望の多いメニュー(寿司類、麺類)については引き続き積極的に取り入れていく。
- ④ 甘い物を好む顧客が多いため、昼食のデザートやおやつは和洋中をバランスよく取り入れ、新商品の採用も積極的に行い、飽きのこないメニュー作りに取り組む。