# 令和2年度1月嗜好調查

期 日 令和3年1月6日~13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。

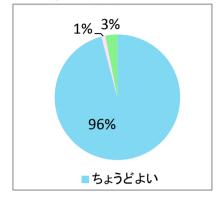
対象者 施設・ショート入居者157名

回答者 98名(聞き取り不能者37名、経管栄養提供者21名)

回答率 62.8%

方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

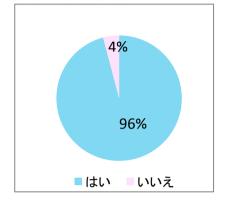
## (1)食事の味付け



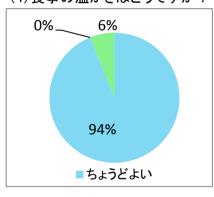
## (2)食事の量



#### (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)、カレーライス、ハヤシライス、まぜごはん、すき焼き うどん、焼きそば、だんご汁、ちゃんぽん、刺身、煮魚、揚物、マカロニサラダ、ポテトサラダ

## (7)献立に取り入れてほしい要理

パン、ぜんざい、あんこ、煮豆、チョコレート、もち、ラーメン、果物、オムライス、グラタン、ピザにぎり寿司、から揚げ、えびフライ、ぎょうざ、チャーハン、ウィンナー、たこ焼き

## (8)その他ご意見・ご要望

- 今の食事に満足しています。
- 汁物の味付けがよい。
- 品数を増やしてほしい。

- もう少し量を増やしてほしい。
- 麺類の頻度を増やしてほしい。
- ・パンの頻度を増やしてほしい。
- 具材を小さく切らないでほしい。

#### く分析・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。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84%、ふつうが14%、不満が2%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。