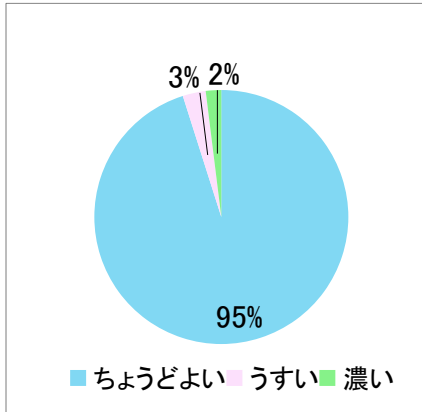


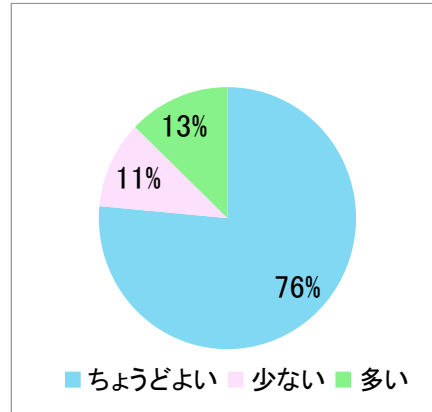
# 令和3年度10月嗜好調査

期 日 令和3年10月6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155名  
回答者 102名(聞き取り不能者34名、経管栄養提供者19名)  
回答率 65.8%  
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

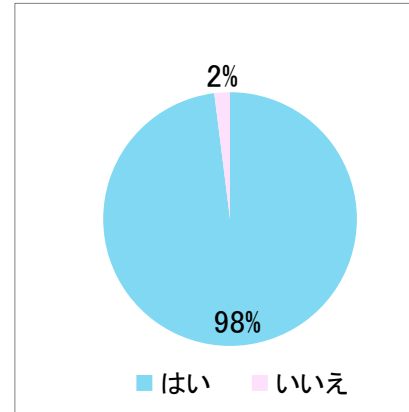
## (1) 食事の味付け



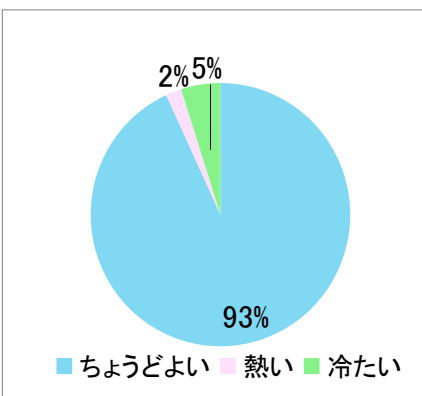
## (2) 食事の量



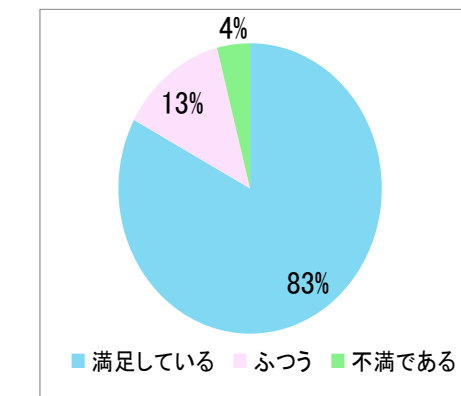
## (3) 食べやすい調理法となっているか？



## (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(いなり寿司、ちらし寿司)、赤飯、麺類(うどん、焼きそば)、だんご汁、酢の物、マカロニサラダ、ポテトサラダ、かぼちゃサラダ、コロッケ、カレーライス、おこわ

## (7) 献立に取り入れてほしい要理

から揚げ、とり天、焼き鳥、すき焼き、ステーキ、ちゃんぽん、ラーメン、おでん、親子丼、ぎょうざ、お好み焼き、ウインナー、にぎり寿司、パン、おはぎ

## (8) その他ご意見・ご要望

- ・今の食事で満足しています。
- ・いつもおいしくいただいています。
- ・麺類の回数を増やしてほしい。
- ・味付けにムラがある。
- ・野菜をたくさん取り入れてほしい。
- ・同じメニューが多いので、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83%、ふつうが13%、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、カレーライス等)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る。また、10月からは新採用のおやつ、デザート類を複数献立に採用している。顧客の反応を見ながら、今後の提供に活かしていくこととする。