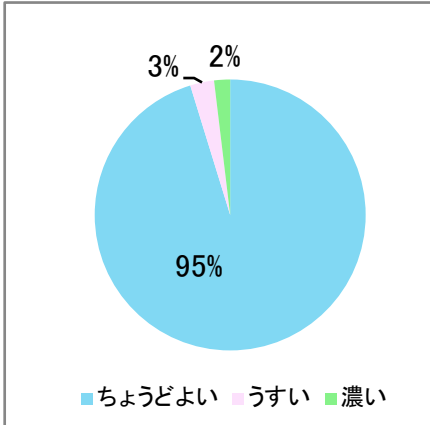


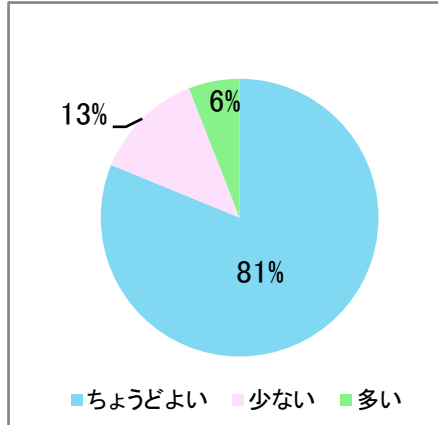
令和4年度10月嗜好調査

期 日 令和4年10月17日～23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 105名(聞き取り不能者23名、経管栄養提供者21名)
回答率 70.5%
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

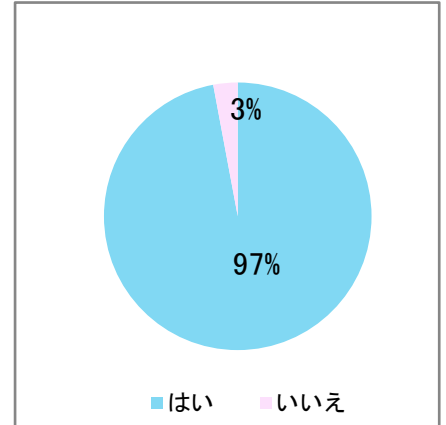
(1) 食事の味付け



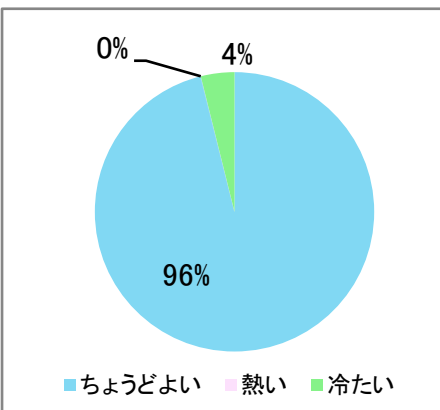
(2) 食事の量



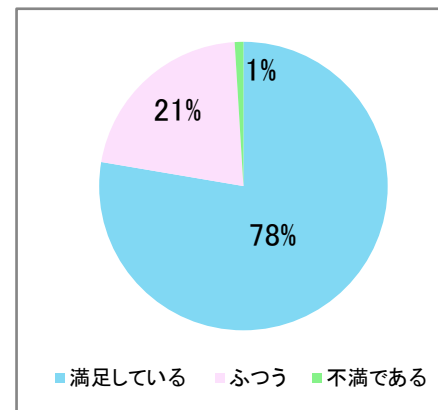
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

から揚げ、煮魚、魚フライ、魚のから揚げ、しゅうまい、豚汁、赤飯、寿司(ちらし寿司、いなり寿司)、
麺類(ちゃんぽん、そば)、だんご汁、杏仁豆腐、きんとん

(7) 献立に取り入れてほしい料理

刺身、寿司(巻き寿司、にぎり寿司など)、麺類(ラーメン、うどん、焼きそばなど)、
ぎょうざ、牛丼、シチュー、グラタン、野菜の煮物、酢の物、

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ いつもおいしくいただいている。
- ・ メニューの種類が多くてよい。
- ・ 盛り付けがきれい。
- ・ 食材の種類も増えたので、いろいろ食べられてよい。
- ・ 朝食のおかずが少ない。
- ・ おやつ(まんじゅうなど)の量が少なくてよい。
- ・ 昼のデザート(ゼリー食)の量が少なくてよい。

<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78%、ふつうが21%、不満が1%で概ね好評を得ている。
10月よりメニューが一新された。味付けや形態等は今後も調整が必要なものもあるが、概ね問題なく移行できている様子である。
- ③ メニューの幅が広がったことで、より顧客のニーズに合わせた食事提供が可能となると推察する。
今後も顧客の意見をこまめに聴取しながら、献立に反映できるように情報提供を行なっていく。