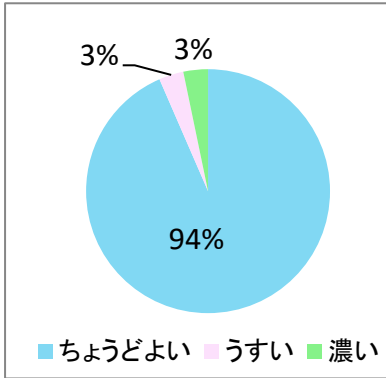


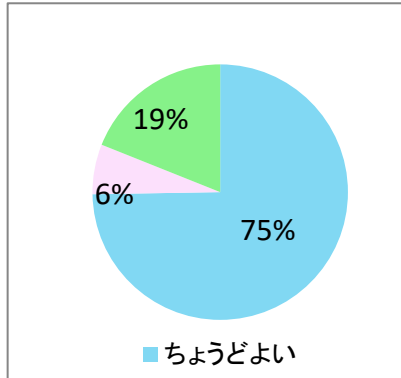
令和5年度7月嗜好調査

期日 令和5年7月6日～12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154名
回答者 92名（聞き取り不能者35名、経管栄養提供者19名）
回答率 61.3%
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

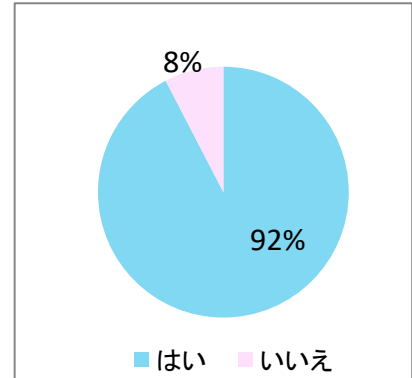
(1) 食事の味付け



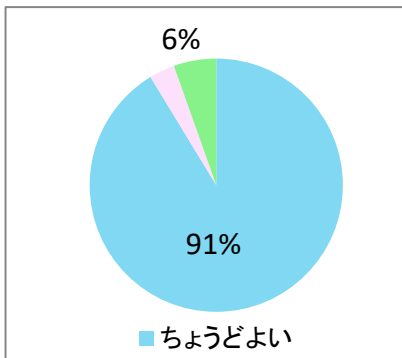
(2) 食事の量



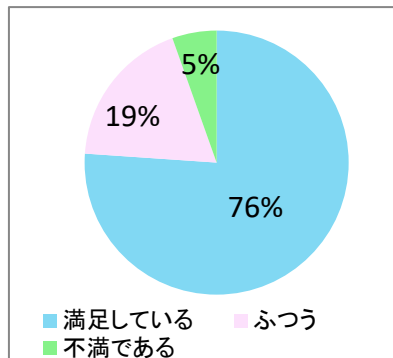
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

いなり寿司、巻き寿司、ちらし寿司、麺類（うどん、ラーメン、ちゃんぽん）、だんご汁、刺身、天ぷら、鰻、キッシュ、すき焼き、ケーキ、おはぎ、やせうま、きな粉、

(7) 献立に取り入れてほしい要理

おこわ、炊き込みごはん、混ぜごはん、パン、焼きそば、生野菜、酢の物、焼魚、揚物、野菜の天ぷら、肉料理、カツ丼、ぜんざい、ハンバーガー、カレーライス、

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ いつもおいしくいただいている。
- ・ 味がよい。
- ・ 今の食事に満足している。
- ・ もっと野菜が食べたい。
- ・ 魚料理が生臭く感じることもある。
- ・ 日によって味付けにムラがあると感じる。

<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いる。個別にニーズを把握しながら改善に努める。
- ② 食事の満足度は満足が76%、ふつうが19%、不満が5%で概ね好評を得ている。
- ③ 寿司類や甘味については要望が多いため、積極的に献立へ反映させることが望ましい。
- ④ 現在、郷土料理やイベント食など、食事を楽しんでいただける企画を多く立案している。この点については、引き続き取り組んでいきたい。