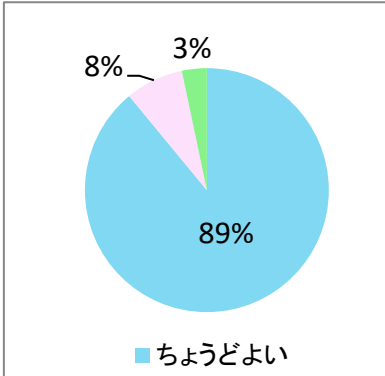


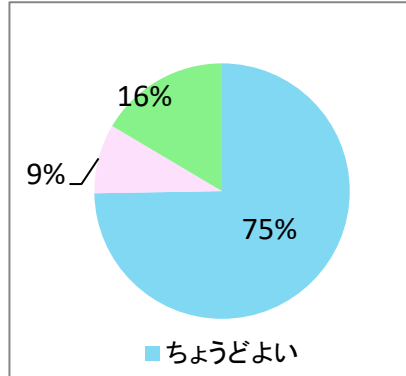
令和5年度1月嗜好調査

期日 令和6年1月10日～17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134名
回答者 91名(聞き取り不能者29名、経管栄養提供者17名)
回答率 66.4%
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

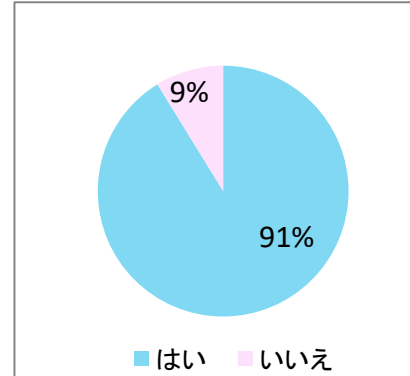
(1) 食事の味付け



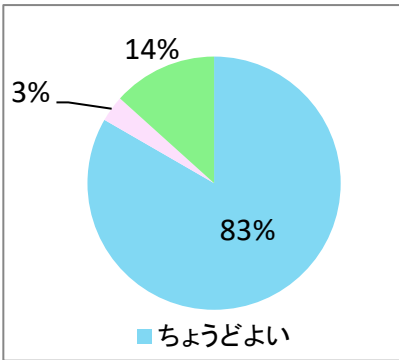
(2) 食事の量



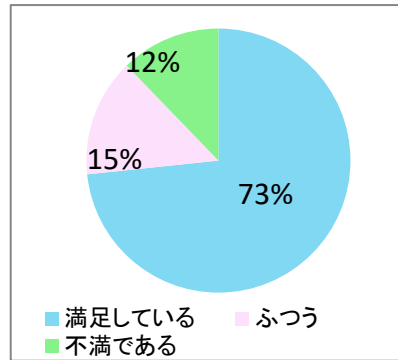
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

カレー、刺身、豚カツ、揚げ物、玉子焼き、温泉玉子、いなり寿司、うどん、そば
杏仁豆腐、プリン

(7) 献立に取り入れてほしい要理

麺類(ラーメン、焼きそば、うどん、そば)、もち、雑煮、お好み焼き、ピザ、しょうまい
混ぜごはん、寿司(かつぱ巻き、鉄火巻き、巻き寿司、いなり寿司)、牛肉料理

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ いつもおいしくいただいています。
- ・ いろいろなものが食べられるのでよい。
- ・ 今の食事に満足しています。
- ・ 「みんなの日曜日」がよかった。
- ・ 蒸し魚が生臭く感じることもある。
- ・ 難しい料理よりシンプルな料理がよい。
- ・ 小鉢や付け合せのレパートリーを増やしてほしい。
- ・ 似たようなメニューが多い。

<分析・考察>

- ① 味付け・調理法については8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73%、ふつうが15%、不満が12%となった。不満の割合が増加しており、そのほとんどが個別対応を実施している顧客である。要因としては希望する形態と摂取機能のミスマッチ、メニューのマンネリ化が考えられる。
- 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。