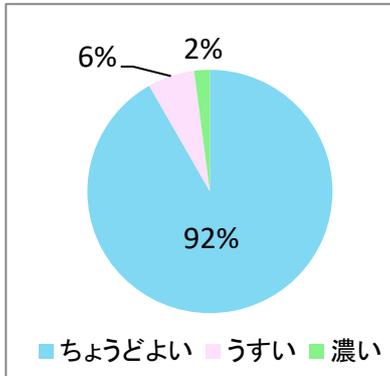


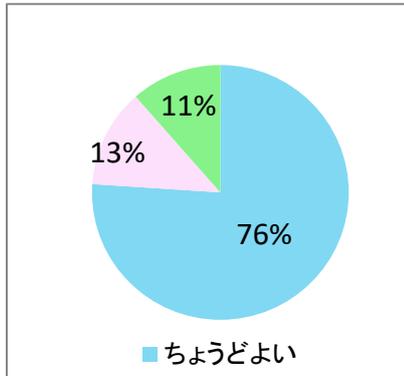
# 令和6年度7月嗜好調査

期日 令和6年7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154名  
回答者 99名(聞き取り不能者32名、経管栄養提供者15名)  
回答率 67.8%  
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

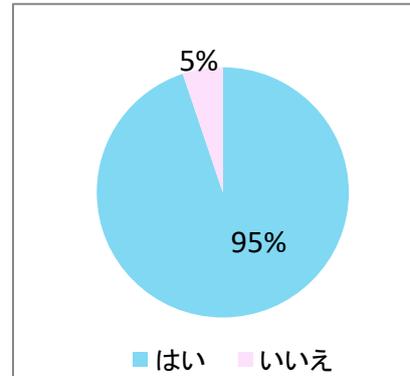
(1) 食事の味付け



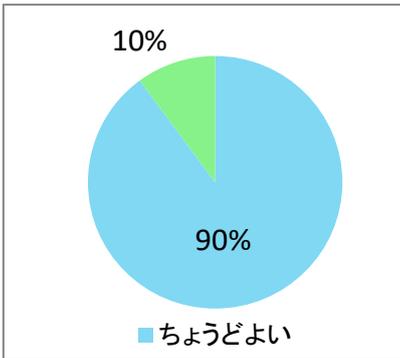
(2) 食事の量



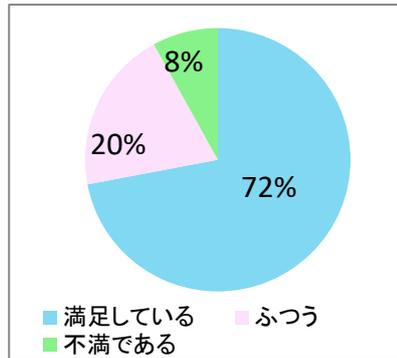
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

ちらし寿司、いなり寿司、カレー、ゆかりごはん、チャーハン、赤飯、うどん、ちゃんぽん、だんご汁から揚げ、プリン、ババロア、おはぎ、モンブラン

(7) 献立に取り入れてほしい要理

寿司類(にぎり寿司、いなり寿司、ちらし寿司)、うな丼、おこわ、高菜飯、ハンバーグ、とんかつ、ステーキ、刺身、塩さば、ピザ、お好み焼き、酢物、じり焼き、

(8) その他ご意見・ご要望

- ・美味しくいただいています。
- ・今の食事に満足しています。
- ・おやつの種類を増やしてほしい。
- ・代替食がワンパターンなのが残念です。
- ・料理によって、味付けにムラがあるように感じる。
- ・付け合わせが同じようなものが多い。

## <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72%、ふつうが20%、不満が8%で、前回4月の調査と比較しても同程度の評価となった。
- ③ 寿司類や麺類、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月に1回以上立案している。ご好評をいただいているため、引き続き取り組んでいきたい。