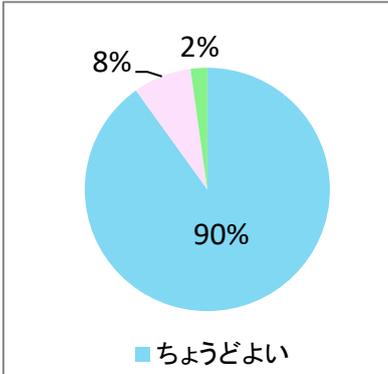


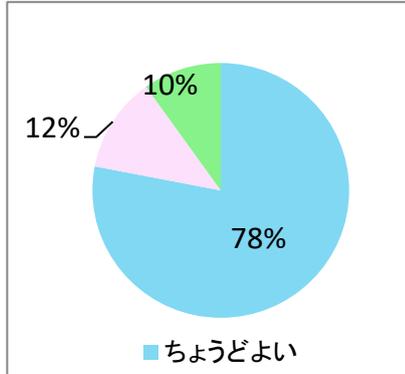
令和6年度10月嗜好調査

期日 令和年10月16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143名
回答者 91名(聞き取り不能者34名、経管栄養提供者18名)
回答率 63.6%
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

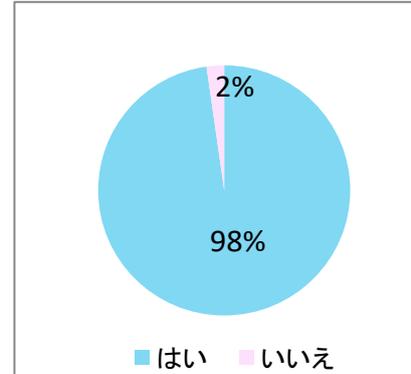
(1) 食事の味付け



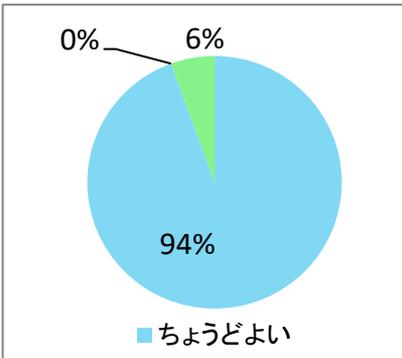
(2) 食事の量



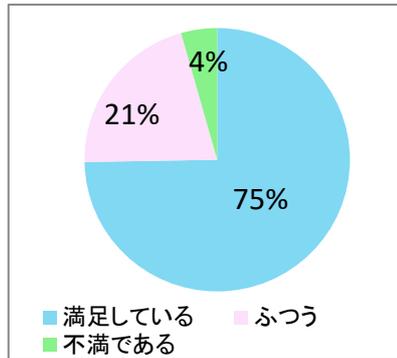
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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、ちらし寿司、炊き込みごはん、まぜごはん、おこわ、うどん、そうめんから揚げ、天ぷら、竜田揚げ、うなぎ、焼き魚、南瓜の煮物

(7) 献立に取り入れてほしい料理

巻き寿司、山菜ごはん、ポテトサラダ、酢の物、お好み焼き、ハンバーガー、ピザ、肉料理、ぜんざい、甘いスイーツ、果物、ヤクルト、コーヒー、たくあん、高菜、

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 味付けがよく、おいしい。
- ・ いつも出される料理に満足している。
- ・ シンプルな調理法の料理が好きです。
- ・ 似たようなメニューが多いように感じる
- ・ ゼリーのおやつでも温かいものがあるとよい。
- ・ 粥が水っぽいことがある。
- ・ 寿司の回数を増やしてほしい。
- ・ 野菜を多めにしてほしい。

<分析・考察>

- ① 全ての項目について、前回7月の調査時よりわずかながら改善が見られる。
- ② 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、量や満足度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。
- ③ 食事の満足度は満足が75%、ふつうが21%、不満が4%で概ね好評を得ている。
- ④ 要望の多い食材やメニューについては、積極的に献立へ反映させることが望ましい。
- ⑤ 調理上の問題点については、都度委託側と検討を行い、速やかに改善できるように取り組む。