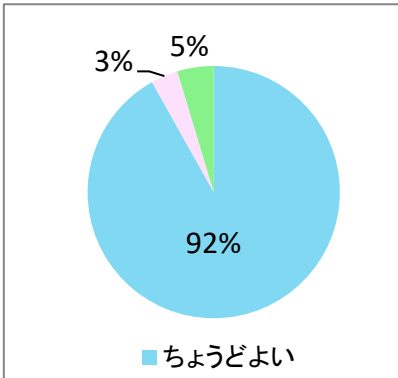


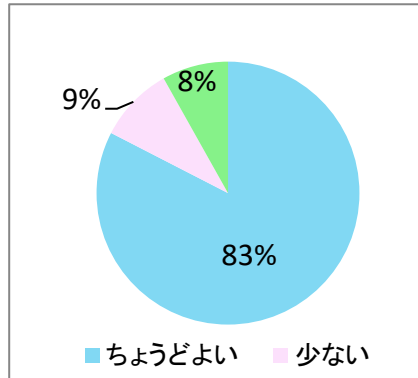
令和6年度1月嗜好調査

期 日 令和7年1月8日～15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 87名（聞き取り不能者35名、経管栄養提供者14名）
回答率 64.0%
方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

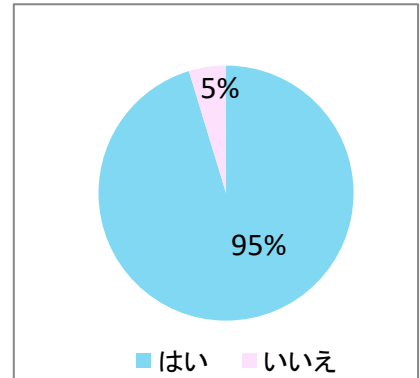
(1) 食事の味付け



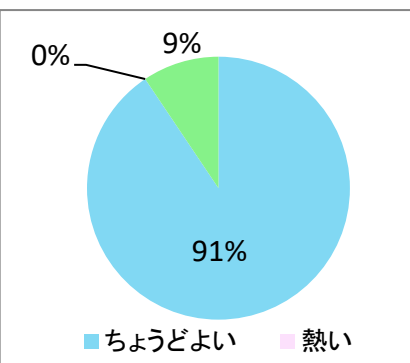
(2) 食事の量



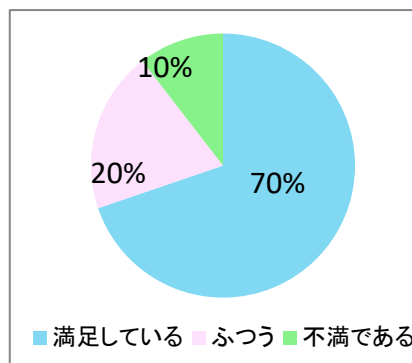
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

赤飯、ちらし寿司、いなり寿司、炊き込みごはん、チャーハン、うどん、だんご汁、パン
竜田揚げ、とり天、肉じゃが、煮豆、きな粉

(7) 献立に取り入れてほしい要理

巻き寿司、にぎり寿司、いなり寿司、ラーメン、だんご汁、焼きそば、刺身、豚カツ、から揚げ、
ステーキ、鶏肉料理、玉子焼き、おでん、生野菜、ピザ、グラタン、アイスクリーム、ぜんざい、おはぎ

(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。
- ・ 今の食事で満足しています。
- ・ 揚げ物の回数を増やしてほしい。
- ・ 汁物の具材の大きさを一定にしてほしい。
- ・ おやつに蒸しパンやまんじゅうが多いように感じる。
- ・ 煮る、焼く、蒸すなど単純な料理の方が好き。
- ・ 副菜や付け合わせがワンパターンに感じる。
- ・ 野菜をたくさん食べたいです。

＜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70%、ふつうが20%、不満が10%となった。不満の割合が増加しており、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。対応できる範囲内にて最大限のサービスが提供できるように、引き続き調整が必要である。
- ③ 要望の多いメニュー（寿司類、麺類、揚げ物）については引き続き積極的に取り入れていく。