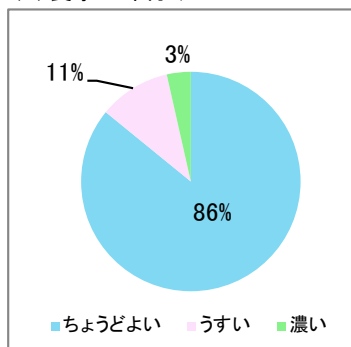


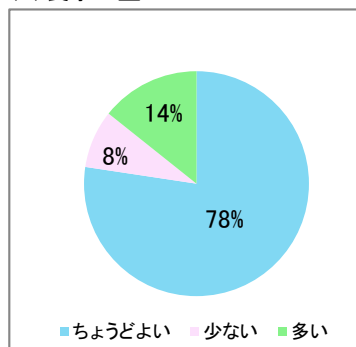
令和7年度7月嗜好調査

期 日 令和7年7月9日～16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 85名（聞き取り不能者41名、経管栄養提供者17名）
 回答率 59.4%
 方 法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

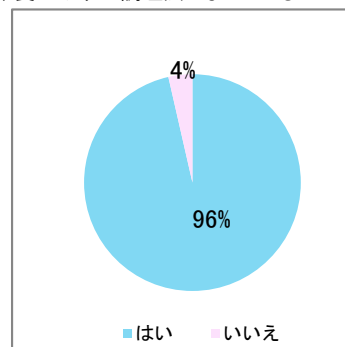
(1) 食事の味付け



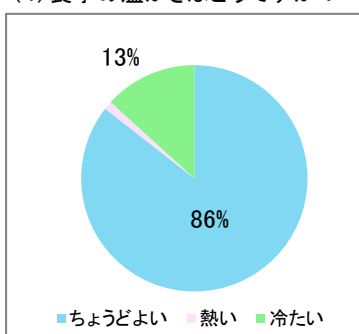
(2) 食事の量



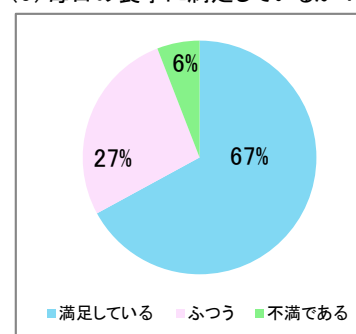
(3) 食べやすい調理法となっているか？



(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

赤飯、いなり寿司、南瓜の煮つけ、鶏のから揚げ、豚の角煮、ぎょうざ
 麺類、ポテトサラダ、ぜんざい

(7) 献立に取り入れてほしい要理

炊き込みごはん、カレーライス、にぎり寿司、ステーキ、鶏のから揚げ、とんかつ
 刺身、おでん、揚げ物、あんこのおやつ

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 今の食事で満足しています。
- ・ おやつが楽しみです。
- ・ 漬物や佃煮をつけてほしい。
- ・ みそ汁は毎朝食べたい。
- ・ 野菜を煮すぎている。柔らかすぎる。
- ・ 以前の食事のほうがよかった。
- ・ 彩りが悪くなったように感じる。

<分析・考察>

- 7月より給食の運営方法が変更となり、献立内容、調理方法等が変更となっている。「味付け」、「量」、「満足度」の項目での評価が4月の調査時よりも低下しているため、改善に向けての対策を早急に検討する。
- 以前よりも、献立のバリエーションが減り、使用できる食材に制限も加わったため、食事制限を実施している顧客、アレルギーや好き嫌い等で使用する食材に制限のある顧客については、これまで以上に意見聴取を行いながら、対応を検討していく必要がある。
- 寿司類、麺類、甘味、揚げ物については、毎回の調査で顧客の要望が多いメニューである。今後も可能な範囲で積極的に取り入れていく。