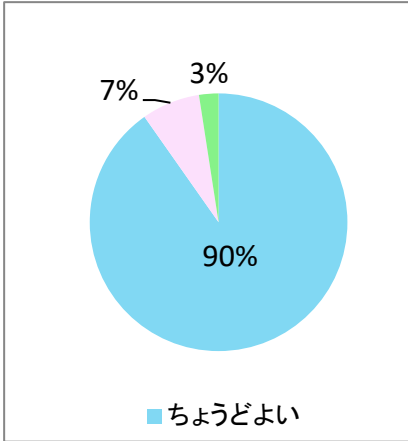


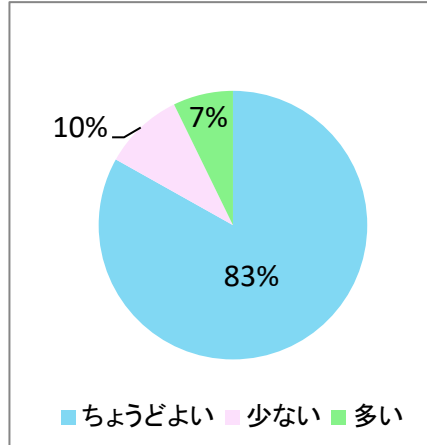
平成31年度4月嗜好調査

期日 平成31年4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142名
回答者 81名(聞き取り不能者33名、経管栄養提供者28名)
回答率 57.0%
方法 記名アンケート方式。介護職員による聞き取り、記入。

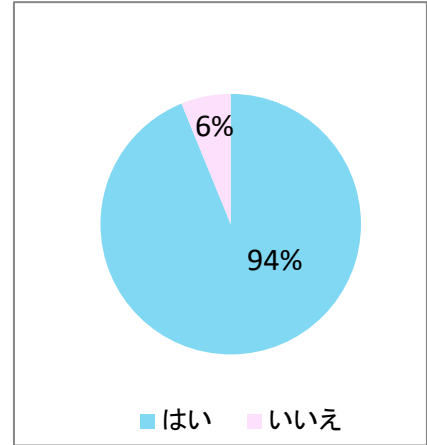
(1) 食事の味付け



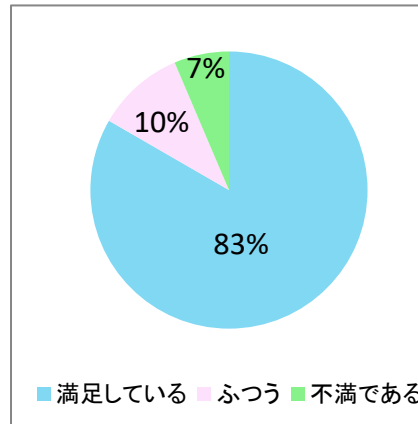
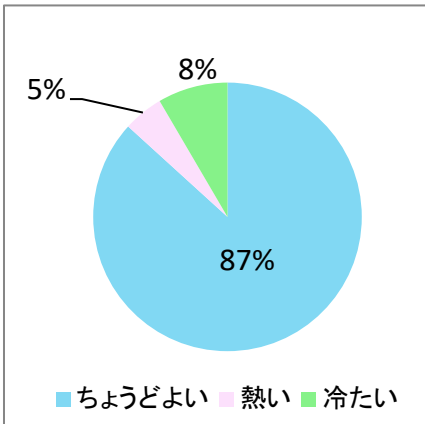
(2) 食事の量



(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

寿司(いなり寿司、ちらし寿司、巻き寿司)、カレーライス、ハヤシライス、うどん、だんご汁、もち、刺身、ねぎとろ、煮魚、肉料理、酢の物、甘い物(あんこ、ケーキ)、

(7) 献立に取り入れてほしい要理

黄な粉を使った料理、酢を使った料理、炊き込みごはん、麦飯、寿司(にぎり寿司、巻き寿司)、ピザ、オムライス、梅干、天ぷら、野菜炒め、こねり、茶碗蒸し、ちゃんぽん、ラーメン、餃子、甘酒、

(8) その他ご意見・ご要望

- ・ 味や量など丁度よいです。
- ・ おいしいものばかりで満足しています
- ・ 旬のものをたくさん取り入れてほしい
- ・ 量をもう少し多く食べたい。
- ・ おかずの量が少ない。
- ・ 味がないので、塩気を増やしてほしい。
- ・ おかずが冷たい。
- ・ 野菜をもっと大きく切ってほしい。

<分析・考察>

- ① 味付け・調理法については9割以上で評価されているが、量については個人差があり、食欲の有無、食事制限の有無が影響した結果となっている。
- ② 食事の満足度は満足が83%、ふつうが10%、不満が7%で概ね好評を得ている。
- ③ 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特に満足度が低い傾向にある。個々のニーズを聴取し、可能な範囲内で対応を行っていくこととする。
- ④ 麺類、寿司類については、顧客の要望が多く、人気のあるメニューである。今回要望のあったメニューについては、可能な範囲内で積極的に献立へ取り入れていきたい。