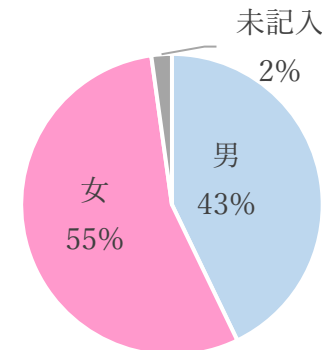


令和5年度食事アンケート結果報告

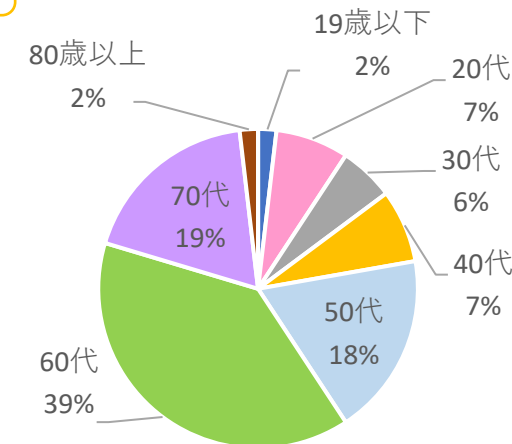
- 調査日：2023年12月5日（火）～7日（木）
- 対象者：期間中に食事を召し上がっている方
- 配布数：171枚
- 回答率：53%【計91枚：一般食42枚、治療食49枚】

一部令和5年度（R5）の結果を令和4年度（R4）と比較した

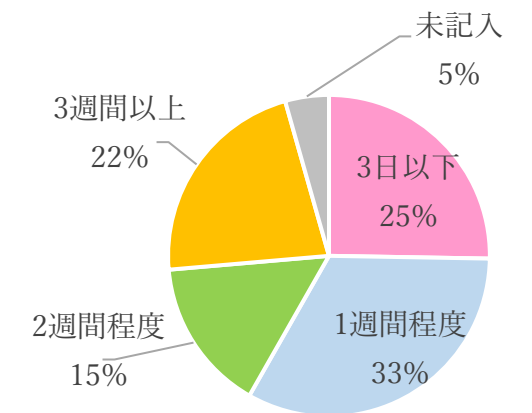
性別



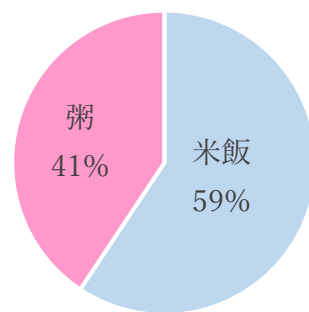
年齢



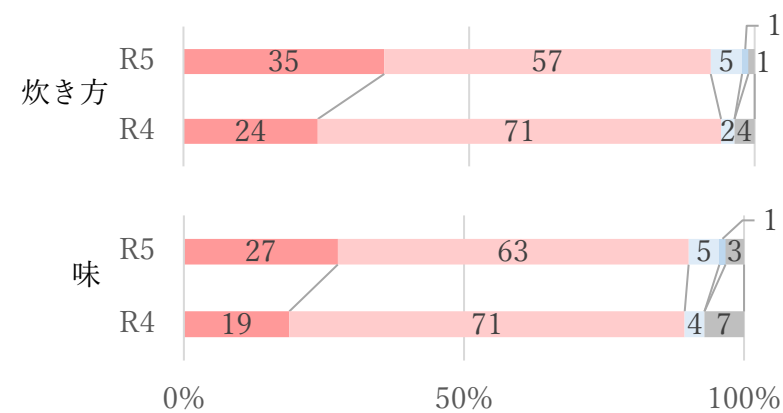
入院期間



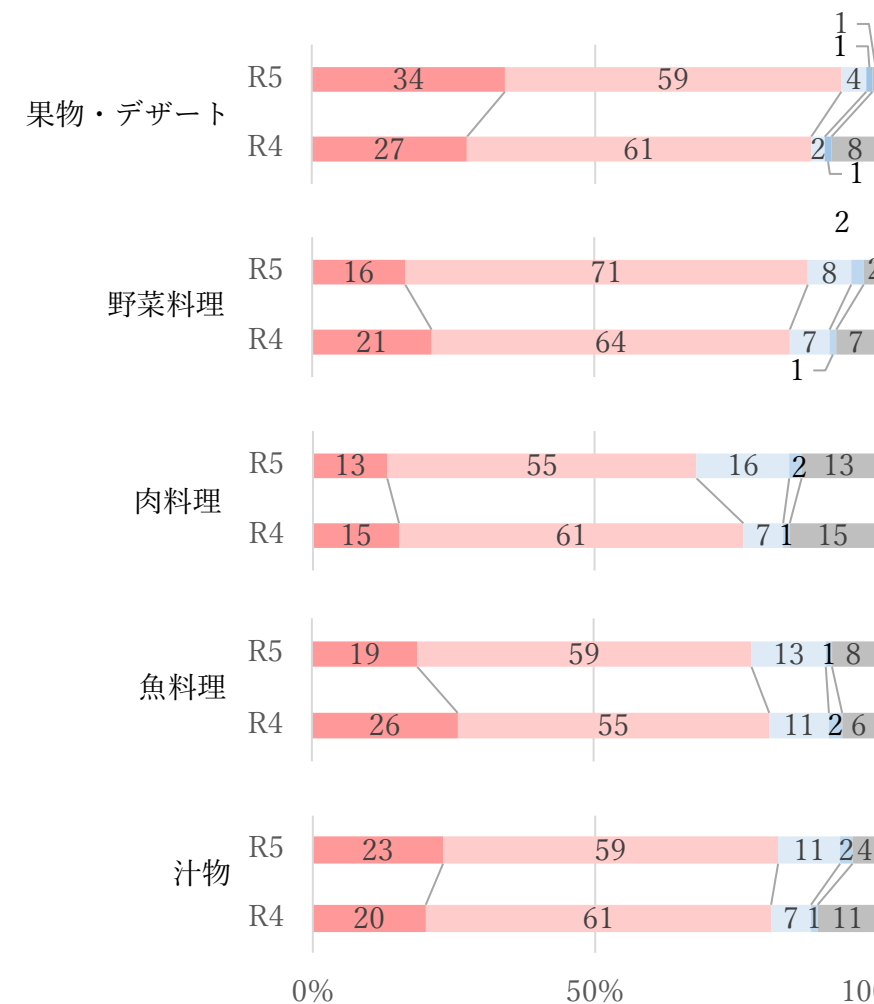
主食の種類



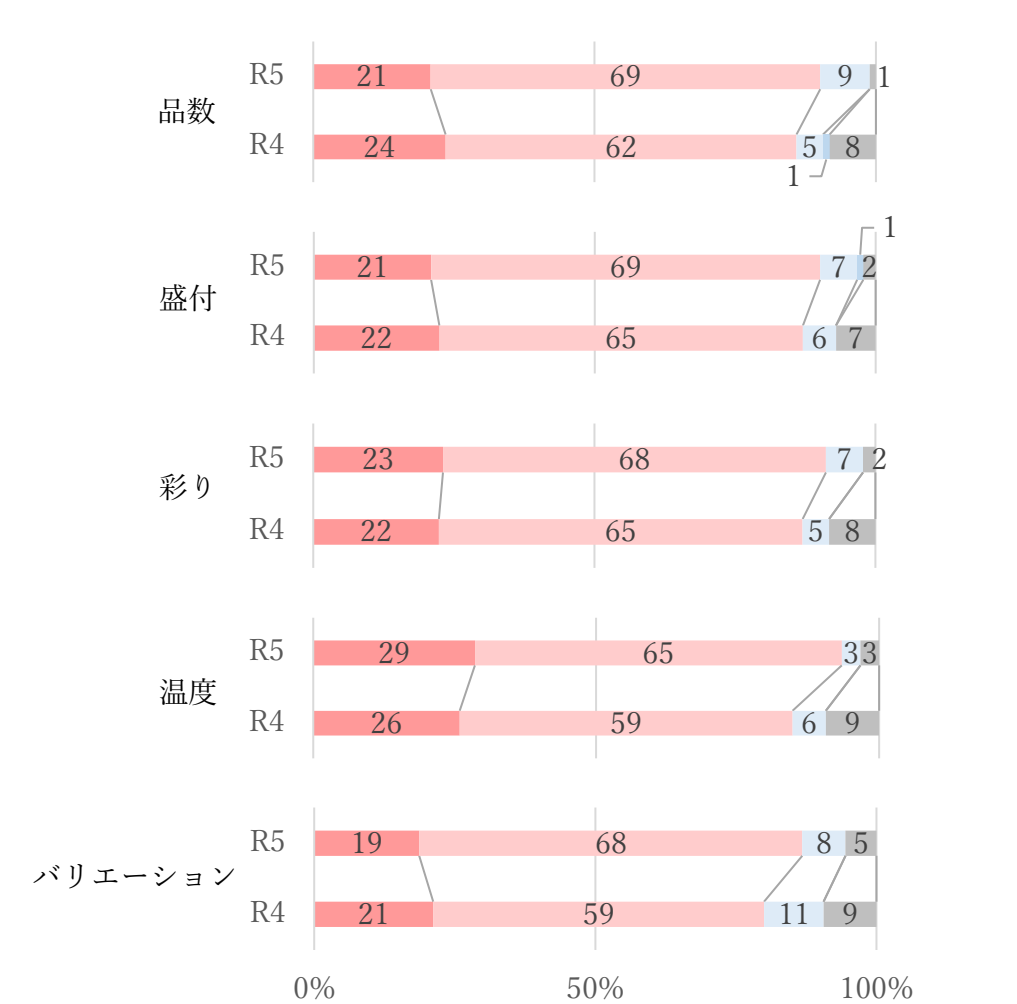
主食について



おかずの味付けや質について



おかず全体について



非常に良い 良い 悪い 非常に悪い 未記入

非常に良い 良い 悪い 非常に悪い 未記入

非常に良い 良い 悪い 非常に悪い 未記入

～ご意見～

原文のまま掲載

- いつもお世話様です。色々と考えて頂きありがとうございます。ごはん、めん、パンなどランダムに食べられたらと思いました。(同じ物が続くのもあきるので)制限などがなければ味をもう少しこくして欲しいです。ごはんの量が多いのでおかずも増やして欲しいです。わがままばかりですみません。
- 汁物が毎食付くと良いとおもいます。
- ごはんが日により固かったりやわらかい。丁度いい時がありおもしろいです。煮魚でくさみがある時がある。海外料理を出して下さった時にジャムが調味料になるとわかりとても勉強になり、やってみようと思います。
- 入院生活が長くなってきたので、揚げ物料理が食べたくなくなりました。
- 副菜がにたような食材であきる
- 肉を増やしてほしい
- 量が多いです
- ササミのパサパサ感がおいしくない
- 塩味がウスイ
- 美味しいお米の産地なのにどこから古米をしいれているのか？味の薄いおかずなのでせめてご飯位はいいもの自元の物を使ってほしいです。食材の中で一番米は安いと思いますよ!!
- 毎食おいしくいただいています。アンケートに「良い」「悪い」の間に「普通」があればと思います。(この項があると多くの人がこれにする事が多いとは思いますが)「普通～良い」又は「やや良い」程度の項目が多いと思います。
- 右手が使えないのでフォークをお借りしたい
- ごはんがやわらかい。とうによう病でからわからないが味がうすい
- おかゆ多すぎます
- 味つけを悪くして食事制限に生かす所はプロの技ですね！すごいです。ダシを効かせられないのは、予算的なものなののでしょうか？
- おしイ 出来るはず！！ウチも考えます！！
- 病気だから仕方ないですね
- いつもおかゆは少ししか食べられない。たまには、めん、パン、カレー、ちらしずし等かわったものが食べたかったです
- ときどきめん類やパン、カレー等あるとうれしいです。

～ご感想・感謝のおことば～

原文のまま掲載

- 花丸です
- ごちそうさまでした
- うまいうまいごくろうさま
- 急な入院にご対応いただきありがとうございます。毎回の食事楽しみです。
- 生まれて初めての入院で、病院食も初めてでしたが毎回とても美味しくいただきました。ありがとうございます。
- いつもありがとうございます。山芋の白煮だったかおいしくいただきました。家に帰ったら作ろうと思います。
- 何時も美味しくいただいています。ありがとうございます。夜食に汁物があれば嬉しいのですが。
- 生のくだものがとても美味しいです。味の濃さ、甘味最高です。今までリンゴ、みかん、オレンジ、パイナップル、どれも良かったです。料理の味が全体的にうす味ですが、これは病院食の特徴でしょうか？いつもおいしく頂いております。ありがとうございます。
- 温いし、量も充分です。おいしかったです。
- 2週間の入院、明日退院 42 回の食事、ごちそう様でした！！
- 病院メシは「うすい」イメージでしたがココのごはんはおいしいし味付けもちょうど良いです！ごちそうさまでした😊
- 梅干しがつきはじめてのがとてもうれしいです。特に今日のポタージュはとておいしかったです。
- いつもおいしいお食事ありがとうございます。私の体調等で残してしまったりすみません。退院後のメニュー参考にさせていただきます。
- 病院食ですのでカロリー量考えての献立だと思います。ただ私には生活習慣で薄味でした。これからは食材の質を落さないでおいしい料理を作って下さい。浴いえば少し高い食材がぽつんぽつんとあれば食が進むと思います。献立する方料理を作る方ご苦労様です。
- 完食してます
- うす味になれて体の為にととても良いと思います
- いつも大変おいしくいただいております。ありがとうございます。特に魚料理が美味です。果物、デザートがとてもおいしい。おいしい味です。
- 塩分、糖分がおさえられ、血糖値の心配無く味付のレシピがほしい。また、魚は、骨抜きでどこで売ってるのか教えてほしい。最高です。
- おいしいです
- 毎日おいしい食事有難うございます。時には梅干し 1 ケとか漬物があったらなうれしいですが、それはだめでしょうか。今後ともおいしいレシピ御願ひします。
- 量は今くらいがちょうど良い。

貴重なご意見・ご感想をありがとうございます。

当院の食事は「日本人の食事摂取基準 2020」をもとに、一般食の食塩量は 1 日約 7g 程度としています。治療食は各学会のガイドラインをもとに、食塩量は 1 日 6 g 未満としています。そのため麺やパン、カレーなどの食塩量が多いメニューの提供回数は少なくなっています。食塩摂取量の 1 日平均が約 10 g という調査結果があるので、日頃との差を感じられたかもしれません。薄味でも美味しく召し上がっていただけるように、調理を工夫していきたいと思います。

また当院で使用しているお米は、千葉県産のふさおとめです。粒は大きく粘りは控えめで、あっさりとした食味が特徴です。秋には新米に切り替えています。



入院中の食事に関するアンケートを実施させていただきました。皆様のご意見を参考に、より良い食事をご提供できるよう、臨床栄養部スタッフ一同、努力してまいります。
アンケートにご協力していただきました皆様には感謝申し上げます。

東千葉メディカルセンター