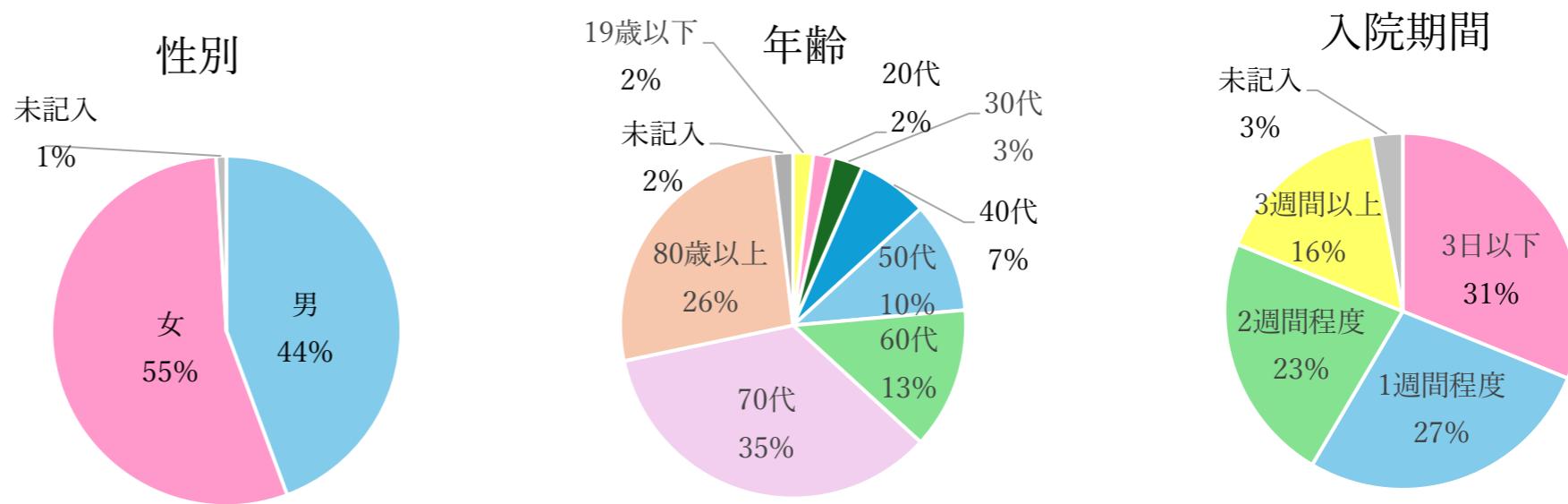


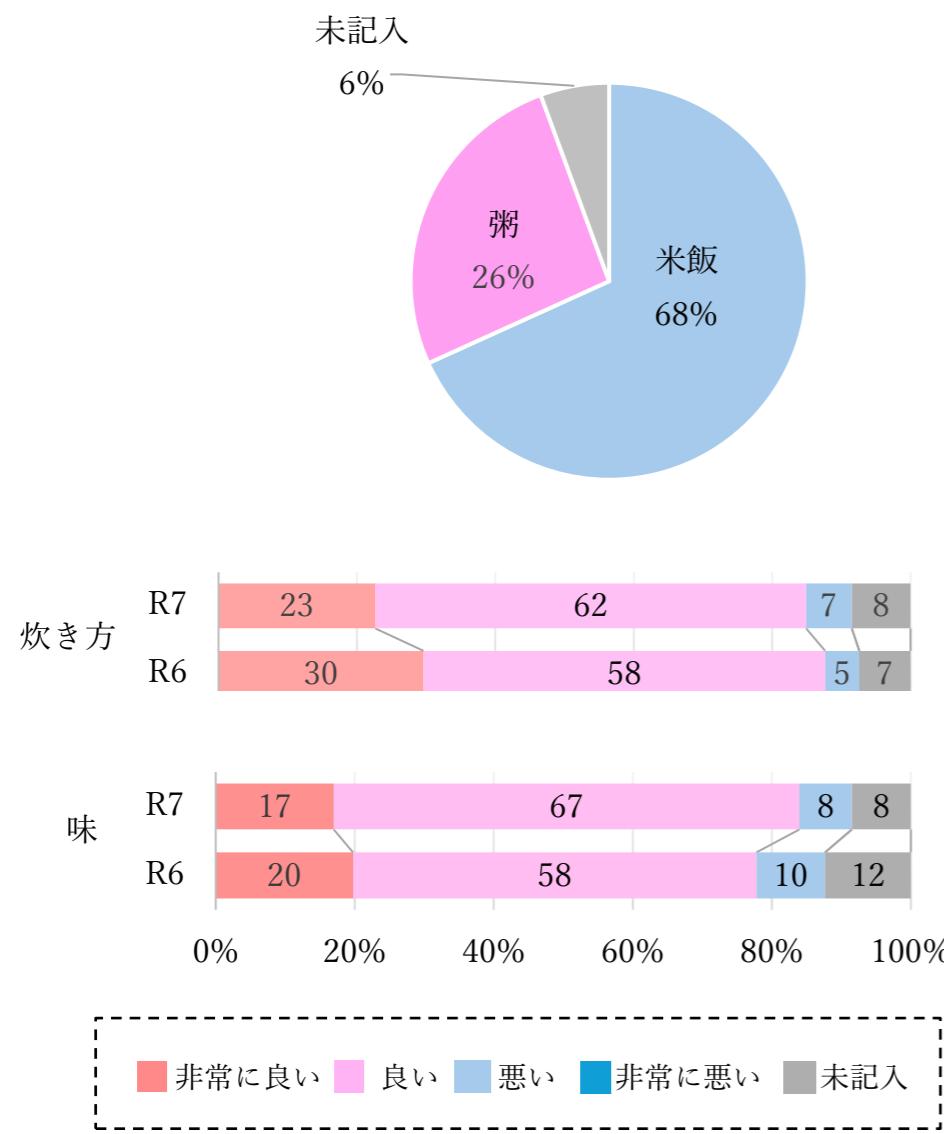
令和7年度食事アンケート結果報告

- 調査日：2025年10月28日（火）～30日（木）
- 対象者：期間中に食事を召し上げている方
- 配布数：168枚
- 回答率：63%【計106枚：一般食72枚、治療食34枚】

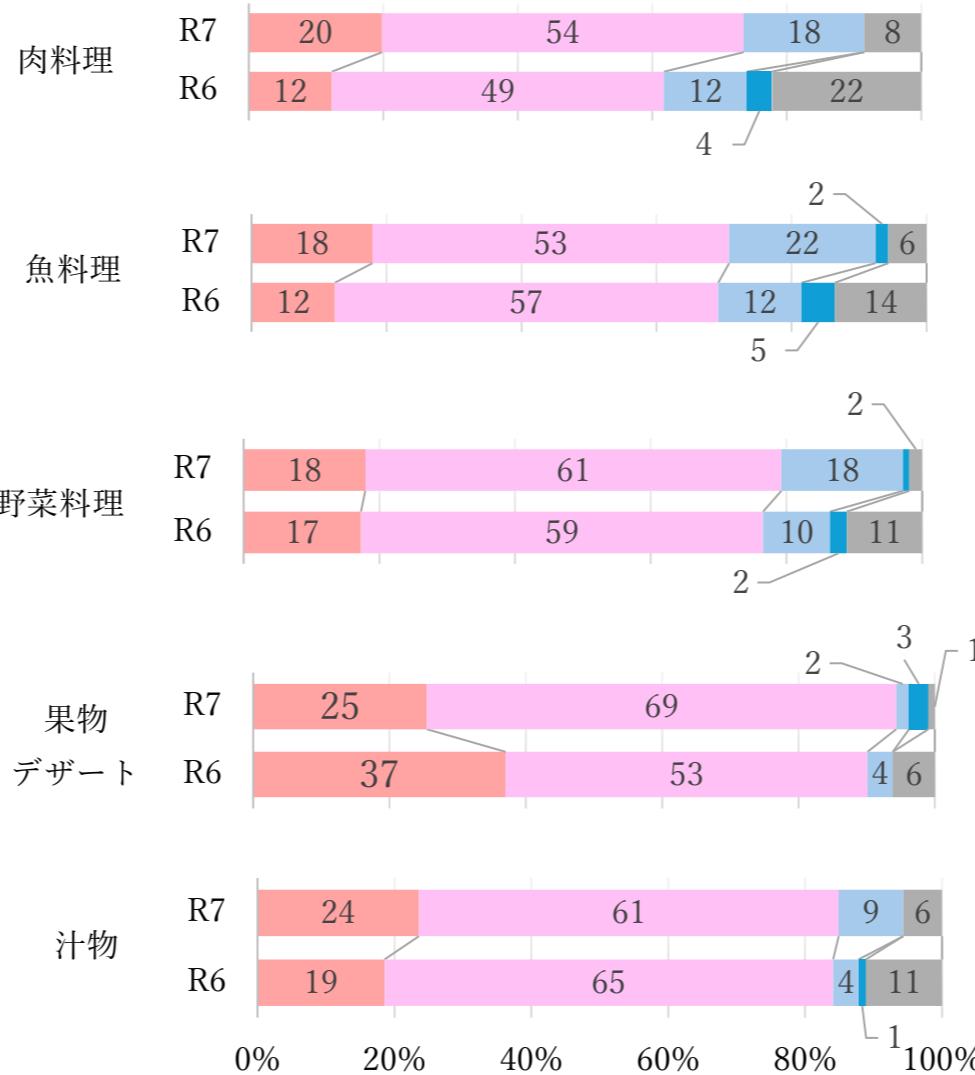
一部令和7年度（R7）の結果を令和6年度（R6）と比較した



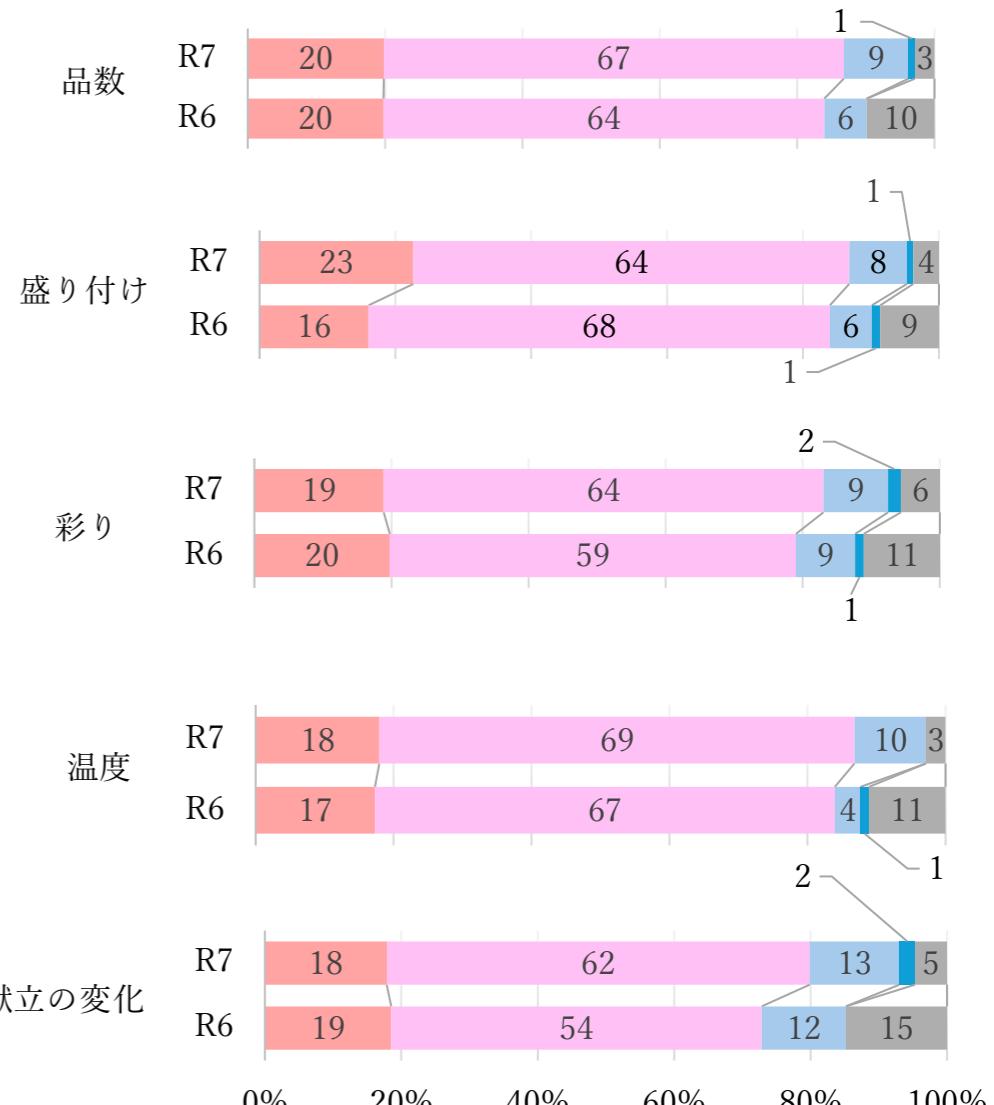
主食について



味付けや質について



おかず全体について



～ご意見～

原文のまま掲載

- ・病院の食事として思慮すれば良いと思います。
- ・今日のおそばに七味 or わさびが欲しかったです。
- ・食パン又はロールパンも食したいです。
- ・朝食にパン食を時々出してほしい。
- ・3回の食事が全部ご飯というと…。連続するとちょっと。できれば3日に1度位ご飯でないものを希望します。
- ・昼食はパン麺類が多い方がいいなあ～。
- ・ご飯はもう少し柔らかい方が美味しく感じると思いました。
- ・魚料理が多い。(苦手)魚が厳しい。
- ・お魚は多少臭みがあります。生姜などでおい消しがあればと存じます。
- ・青魚が苦手なので香菜(みょうが、三つ葉、柚子など)足してほしかったです。
- ・お魚は口に入れるとボソボソでまずかったです。
- ・魚が固い。芋もパサパサ。豆腐ばかり。魚は臭いが強い。
- ・「あれ、これ一昨日もあったなあ」「残ったものかしら…?」と思った品もありました。(ex.カリフラワーのお浸し、茄子のおひたし)
- ・10月27日(月)朝→大根おろしに醤油が忘れられていきました。醤油NGでも酢とか柚子汁かけて欲しかったです!
- ・薄味の汁物はおだしが効いていると喜ばしい。煮物全体でなくても一部に濃い味があると美味しく感じられ喜ばしいかったです。
- ・お浸しは味が無く醤油が欲しかった。
- ・味噌汁の具が生っぽいのでもっと火を入れて欲しい(玉ねぎ)。オレンジが切ってあるんだけど食べづらい。
- ・汁物が冷めてしまうのは残念です。
- ・最終の全粥330gはおかげが足りない。梅干しとか甘みその様なものが欲しい。
- ・私には少し量が多くすぎるかもしれません。
- ・もう少しだけ、塩気か胡椒などが欲しいと思いました。
- ・果物、デザートが多い方が良い。
- ・バナナは多い。食べきれない。
- ・味噌汁: 初日2日目位までは? でしたがそれ以降は味にもなれ美味しく頂きました。
- 肉料理: 少ない料理で食べた感を出すのは難しいと思います。ご飯がもう少し甘みのある品種だともっと美味しく感じると思います。
- 魚料理: 味は良いが見た目の仕上がりが? なのがあって残念。魚が続き過ぎるなと思ったのですが何か医師の指導なのでしょうか?
- 野菜料理: 時間が経ち、しなった感がやむなしですが味付け良いと思います。
- 果物: 変色しやすい種類は改善希望です。

～ご感想・感謝のことば～

原文のまま掲載

- ・美味しい頂いております。本日の昼食の日本そばは私にとってベストでした。
- ・おかゆはとても美味しかったです。
- ・そば、うどん大好きなのでこれからもよろしくお願ひいたします。
- ・ハンバーガーが美味しかった。
- ・10月23日(木)の朝→厚揚げ、ミニがんも、根菜の煮つけがとても美味でした!!
- ・シシャモフライはとても美味しかったです。
- ・味付けについて薄味ですが、お酢、レモンなどを上手く使って美味しい味付けになっております。ありがとうございます。
- ・物価の中限られた金額の中栄養バランスを考え、味付けにおいても油分、塩分など研究され日々作って頂いているを感じます。
- ・味付けは大変良いです。
- ・毎日ありがとうございます。いつも美味しく頂いています。果物は大好きなのでとても助かります。
- ・退院後の食事の参考になりました。ごちそうさまでした。
- ・大変美味しいです。楽しみにしています。
- ・いつも美味しいご飯をありがとうございます!!
- ・色々な制限がある中工夫していただきありがとうございます。
- ・いつもありがとうございます。美味しく頂いています。ごちそうさまでした。
- ・入院一週間が過ぎましたが、毎食完食させて頂いております。これからも大変だと思いますが、患者が一日でも早く良くなるようお力添え頂けたらと思います。
- ・美味しく頂いております。ごちそうさまでした。
- ・いつもありがとうございます。
- ・いつも美味しいです。ありがとうございます!
- ・内容のメニュー表を見ながら毎日食べています。食品メニューがいい!
- ・3食を食べられることに感謝する思います。
- ・入院してまだ3日目ですが、美味しく頂きました。

貴重なご意見・ご感想をありがとうございます。

病院食は、栄養目標量を達成するためにどのような食品をどの程度使用すべきか計画し、提供しています。また当院では一般食の食塩量は1日約7g程度（日本人の食事摂取基準2025参照）、治療食は食塩量1日6g未満（各学会のガイドライン参照）としています。

これらのことから、日頃のパン・麺や魚の使用頻度の違いや味付けの差を感じられたかもしれません。

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。

