

# 病院給食アンケート調査報告（2019年8月）

## 1.調査目的

入院中の食事について、満足度・盛付け・彩り・献立に対する評価を行い、現状を把握し、今後の病院給食の改善及び充実を図ることを目的とする。

## 2.調査方法

実施日：2019年8月7日（水）

対象者：実施日の昼食時に入院中で喫食されている患者さん

方法：アンケート調査

昼食時にアンケートを配布・回収

## 3.回収状況

配布 276枚 回収244枚 回収率88%

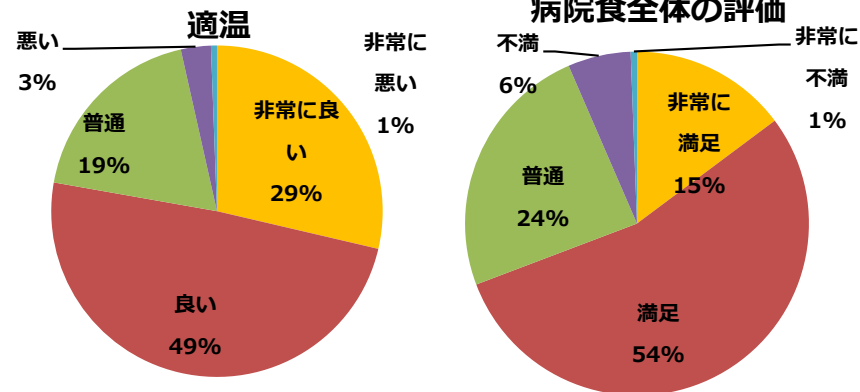
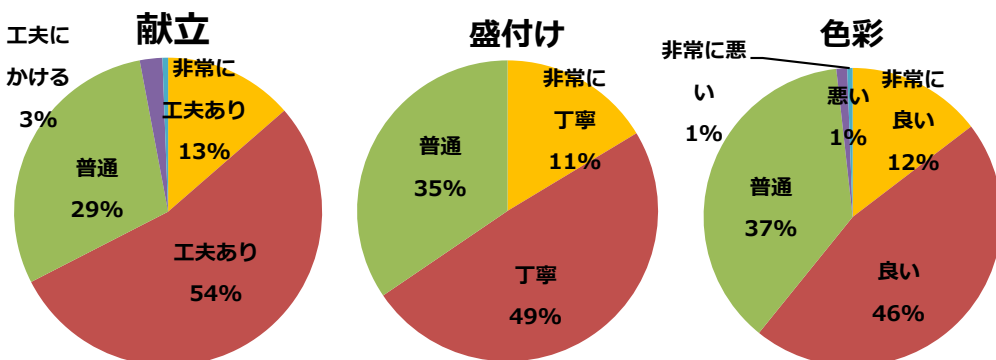
食種	配布数	回収	回収率
常食	158	145	92%
産後食	2	2	100%
易消化食・脂質コントロール食	39	29	74%
塩分コントロール食	37	32	86%
エネルギーコントロール食	28	25	89%
たんぱくコントロール食	12	11	92%
合計	276	244	88%

## 4.調査項目

- ①献立、盛付け、色彩、適温、病院食全体の評価
- ②献立の内容についてのご意見
- ③その他ご意見・ご感想について

## 5.アンケート結果

### ①献立、盛付け、色彩、適温、病院食全体の評価



### ②献立の内容についてのご意見

良かった	改善が必要	取り入れて欲しい
①魚料理 16名	①魚料理 6名	①揚げ物、麺類 9名
②シチュー 15名	②麺類 4名	②生野菜 8名
③カレー 8名	③煮物、みそ汁 麻婆豆腐 3名	③デザート (果物含む) 6名

### ③その他ご意見・ご感想について

- ・適温での提供がうれしかったです
- ・おだしが効いていました
- ・焼き魚にももう少し味がついていたほうが美味しい
- ・野菜類の多い食事は良かった
- ・おかずがもう一品、または量がもう少しあればと思う
- ・フルーツにも種類が欲しいです
- ・いつもパンが温かくておいしいです
- ・もう少しボリュームが欲しいです
- ・退院したら家でも作ってみたいと思います

### 6.考察

全体の評価で「非常に満足・満足」とご回答がいただいた方が、前回5月の調査時より1割程度上昇致しました。前回の結果を踏まえ、献立内容を再度検討したことで、新規導入の機器の使用マニュアルも順次見直したことが功を奏したかと考えられます。さらに良いご意見を賜ります様努力して参ります。ご協力いただいた皆さま、本当にありがとうございました。