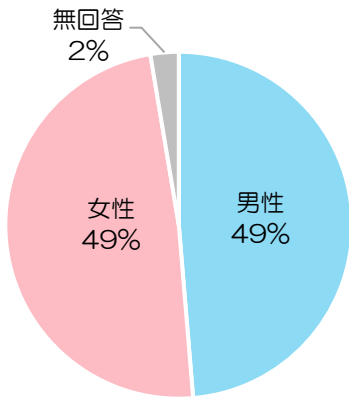


病院給食に関するアンケート結果

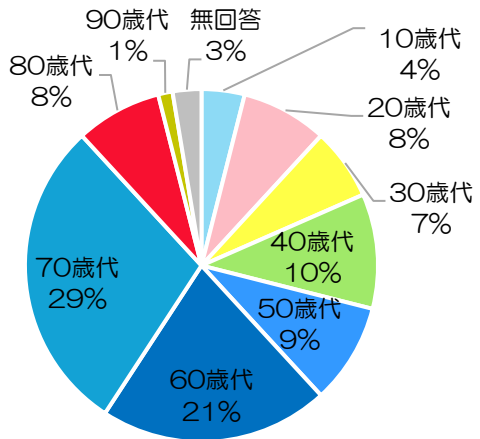
令和4年9月に実施した病院給食に関するアンケート結果を報告します。

対象者：常食提供患者140名 回収率：54.3%

性別

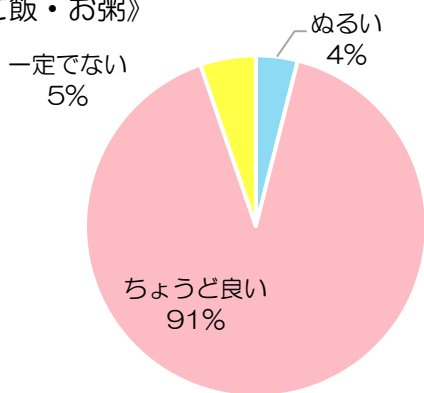


年齢

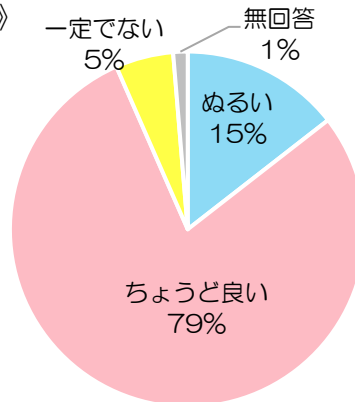


温度

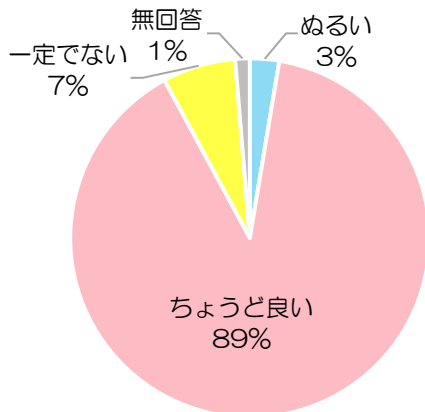
《ご飯・お粥》



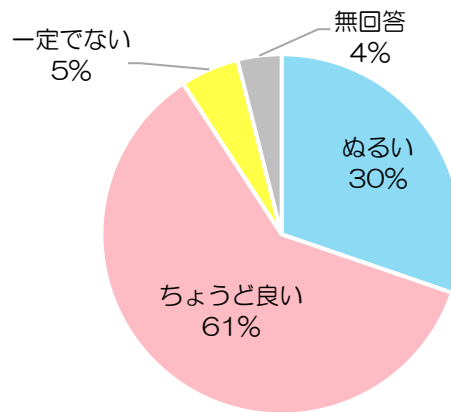
《温かい料理》



《冷たい料理》

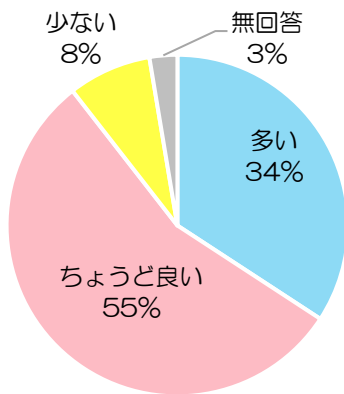


《汁物》

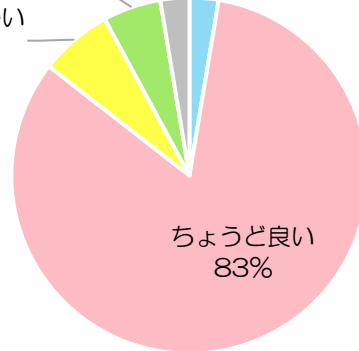


主食について

《量》

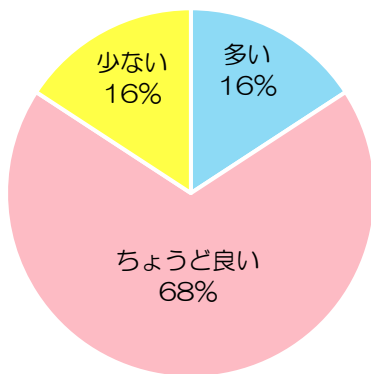


《かたさ》一定でない 5%
無回答 3%
かたい 3%
やわらかい 6%

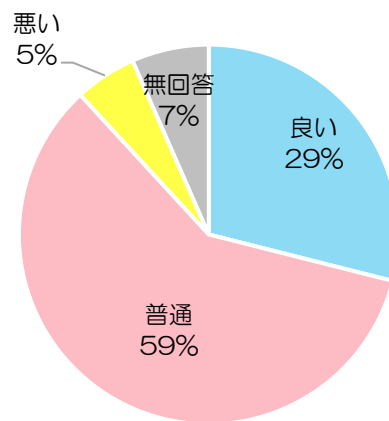


朝食のおかず

《量》

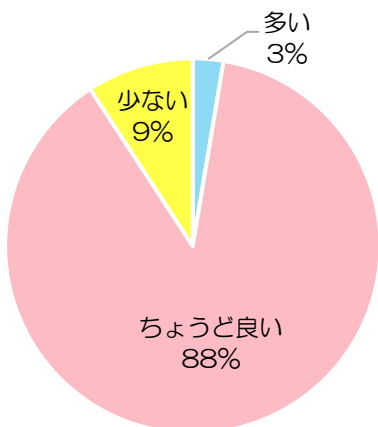


《内容》

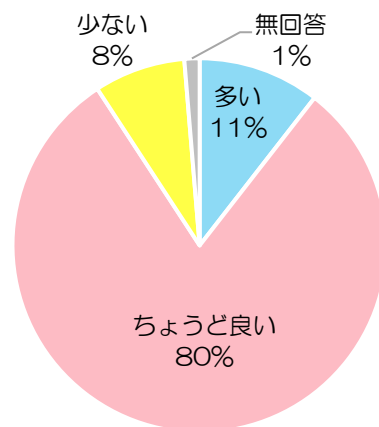


昼食・夕食のおかず

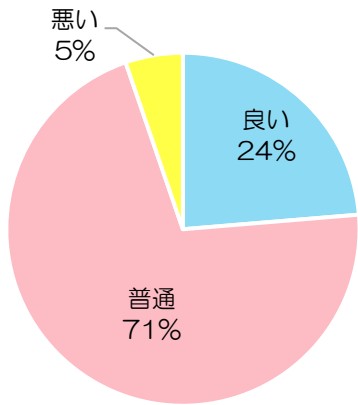
《品数》



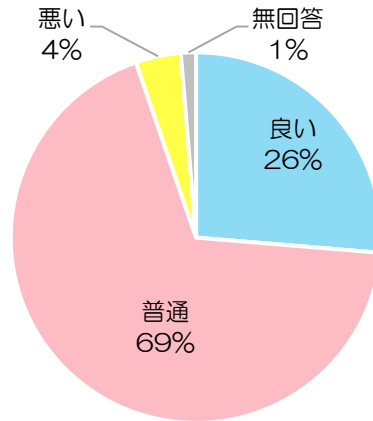
《量》



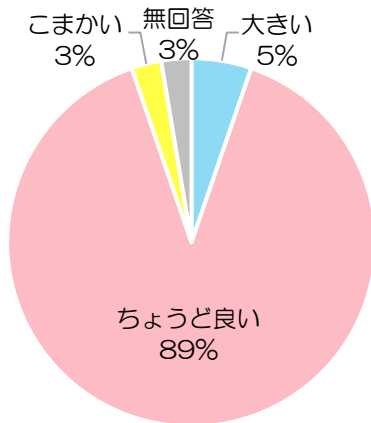
《彩り》



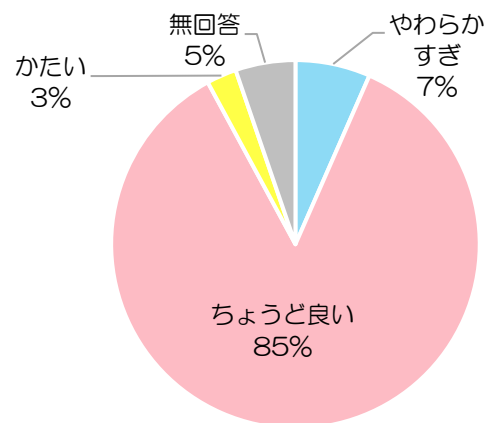
《盛りつけ》



《野菜の切り方》

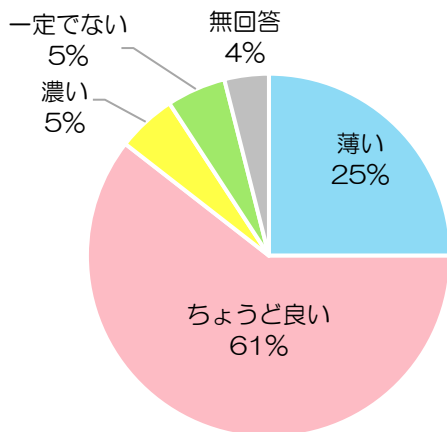


《野菜のかたさ》

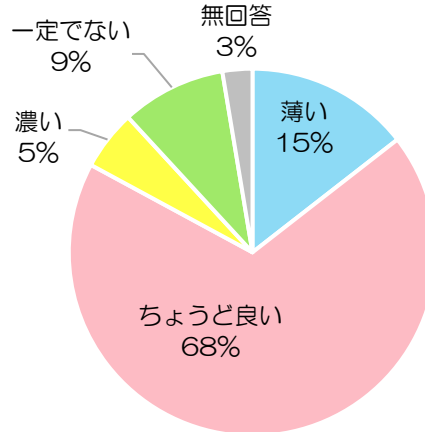


おかずの味付け

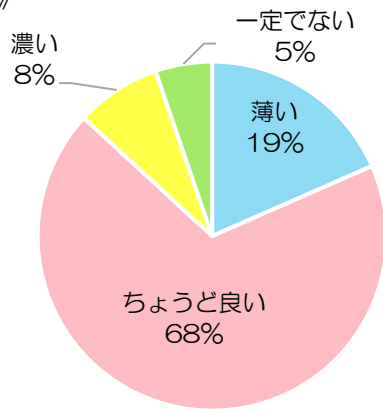
《汁物》



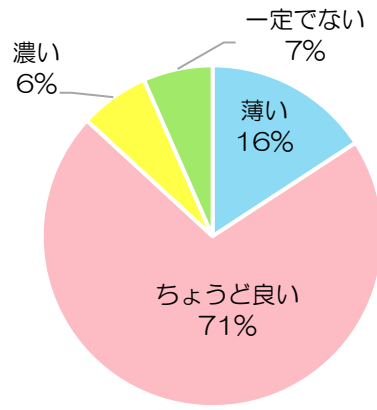
《焼き物・炒め物》



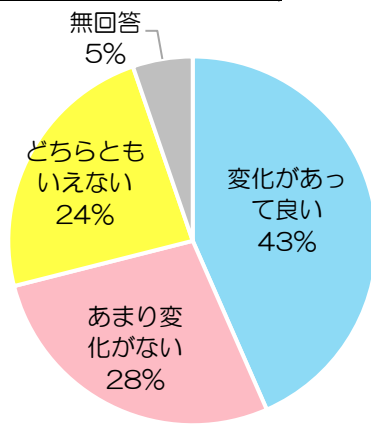
《煮物》



《和え物》



献立のバリエーション

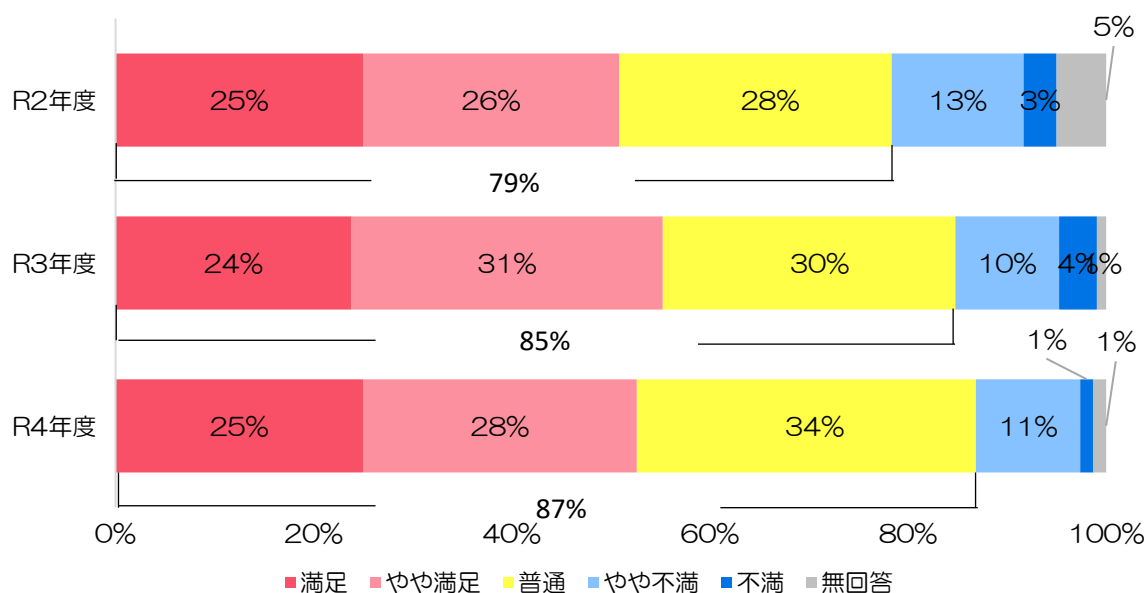


食べたい料理、取り入れてほしい料理

	常食 [*] または選択食 [*] で提供中	常食 [*] で提供のない料理
主食	【12名】カレー 【5名】麺類 【4名】寿司、炊き込みご飯 【3名】パスタ、うどん 【2名】散らし寿司 【1名】焼きそば	【4名】オムライス 【2名】チャーハン 【1名】あんかけ焼きそば、 カレーうどん、ラーメン、 親子丼、麻婆丼、日本そば、 焼き飯、お好み焼き、 ハンバーガー
主菜	【5名】ハンバーグ 【3名】肉じゃが、とんかつ 【2名】酢豚、八宝菜 【1名】オムレツ、照り焼きチキン、 天ぷら、かに玉、麻婆豆腐、 唐揚げ、焼肉	【2名】餃子、おでん 【1名】チヂミ、刺身、豚キムチ、 イカのチリソース、ゆで卵、 レバニラ炒め、 和風ロールキャベツ、 すき焼き、チキン南蛮 かにクリームコロッケ
副菜	【2名】豚汁 【1名】海藻サラダ	【1名】納豆、ピピンバ、 チーズ入り茶碗蒸し、大学芋
その他	【1名】漬物、中華料理、塩昆布、 フルーツ、ブロッコリー、 ほうれん草、かぼちゃ、豆腐、 ふりかけ、肉料理	【1名】スイーツ

※2022年9月時点の献立

総合評価（年度比較）



令和4年度食事アンケートの総合評価として、全体の87%から「普通」以上の評価をいただき、概ね良好な結果でした。

食事箋規約の改定に伴い味付けの調整や調理方法などの改善を行ってまいりました。

今後も必要な栄養を満し、どの食種においても満足いただける食事を目指し日々検討を続けていきます。

最後になりましたが、調査にご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。