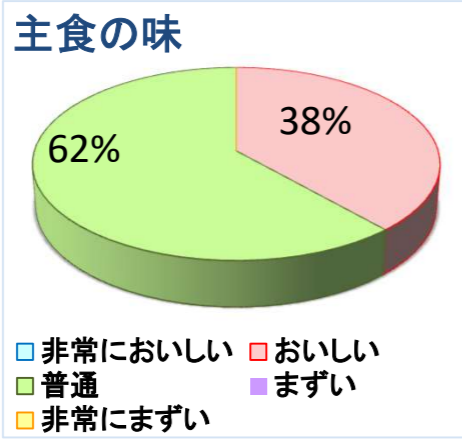
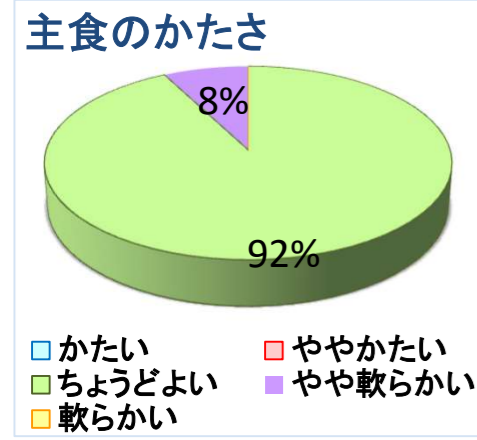


# 令和6年9月嗜好調査結果

9月6日金曜日の昼食献立に関して嗜好調査を実施いたしました。調査にご協力を頂きました皆様ありがとうございました。

調査実施日 : 令和6年9月6日  
対象患者 : 入院中の常食、全粥食、特別食（糖尿病食・心臓病食・高血圧食）分粥食の喫食患者様14名

## 【主食について】



## 今回の調査について

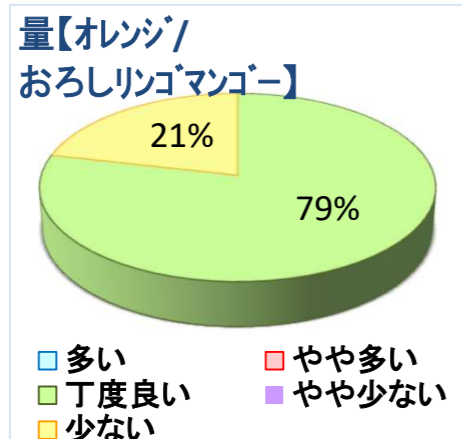
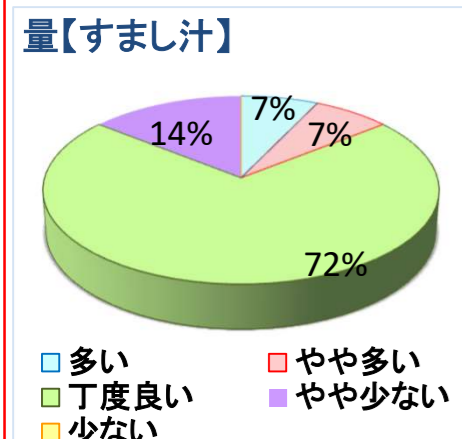
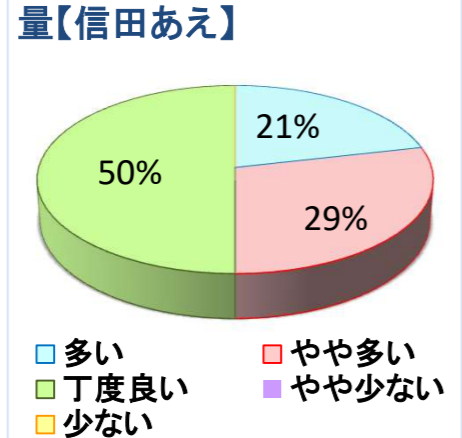
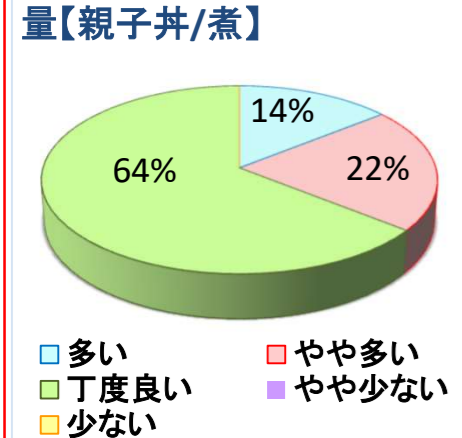
【おかずの量】親子丼で1/3の方が、信田あえで半分の方が多く回答を頂きました。栄養量の問題もありますが、今後の使用量の参考とさせていただきます。

【味付けについて】親子丼、信田あえでは9割の方からちょうど良いと回答を頂きました。すまし汁に関しては薄いや濃いとの意見を頂き、意見が割れておりました。だしを利かせるように工夫しておりますので、全体を通して現在の味付けを基本に今後も提供できるようにしてまいります。

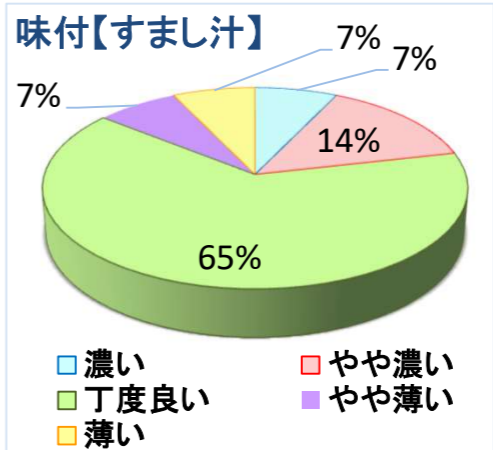
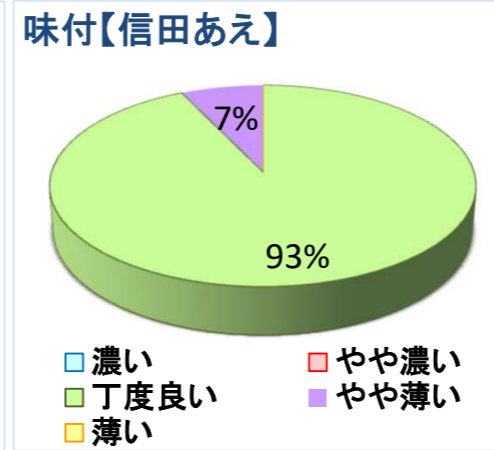
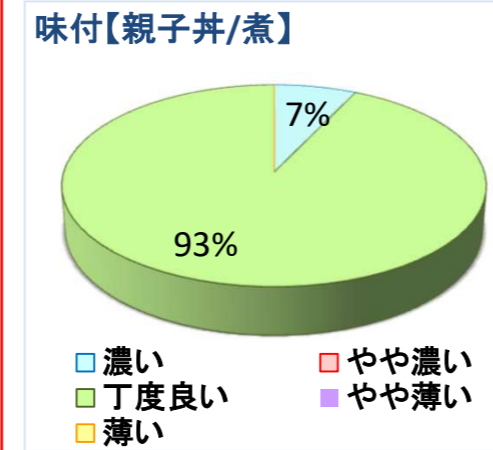
【おいしさについて】味付けでは丁度良いとの回答を多数いただきましたが、信田あえ、すまし汁では「まずい」との回答も頂きました。嗜好的な問題もあるかとは思いますが、1人でも多くの方に美味しいと思っていただけるように取り組んでまいります。

【本日の総評価】では8割以上の方から「満足」との回答を頂きました。今後も満足いただけるお食事を届けることが出来るように努めてまいります。

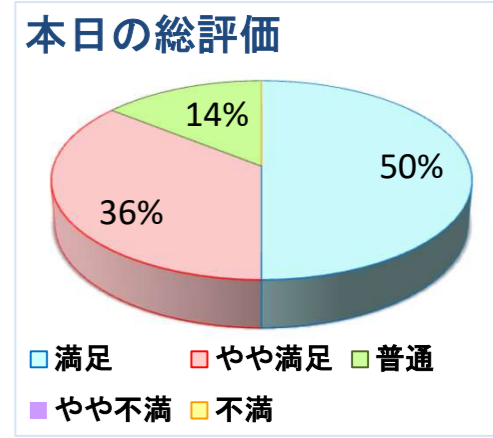
## 【量について】



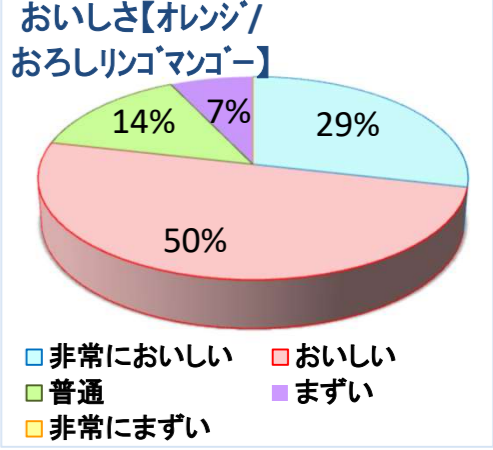
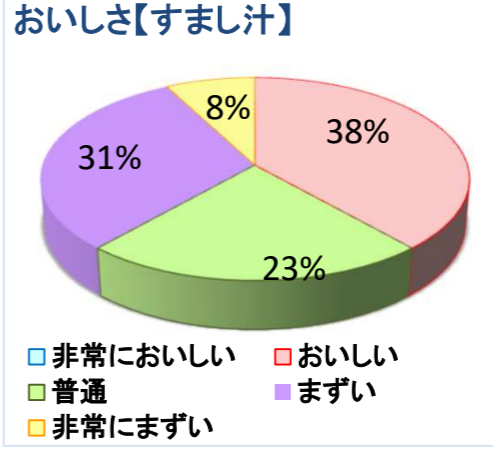
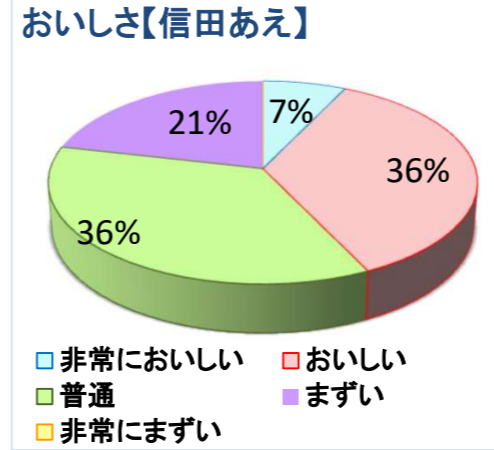
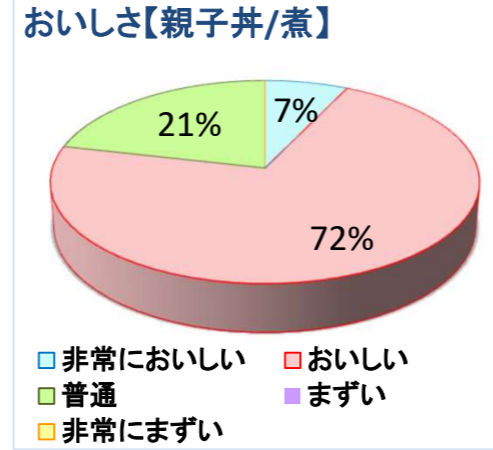
## 【味付けについて】



## 【総合評価】



## 【おいしさについて】



## 【おいしかった料理】

とり天、カレーライス、菜っ葉類、大根の煮たもの

## 【今後食べてみたい料理】

中華、甘いケーキ、果物、肉料理（メンチカツ、コロッケ）、パン、生魚、歯ごたえのある肉

## 【おいしくなかった料理】

鱒の料理、魚の煮付け、カレーライス、中華系、野菜類、魚の麴和え

## 【その他】

副菜の器がもっとおしゃれな方がいい、酢のものは酸っぱい方がいい  
朝食パンのサラダのドレッシング量が少ない。