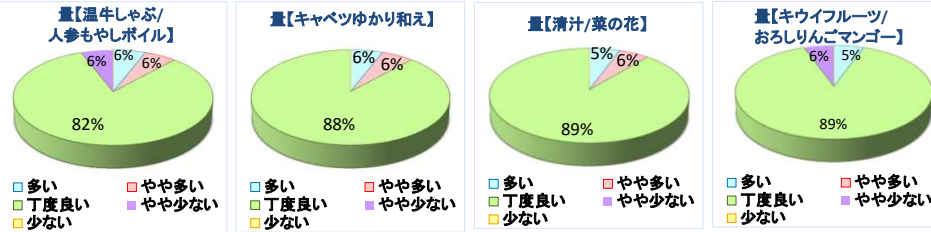


# 令和8年3月嗜好調査結果

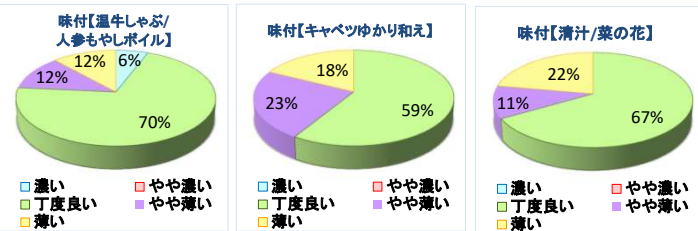
3月5日木曜日の昼食献立に関して、嗜好調査を実施いたしました。調査にご協力を頂きました皆様ありがとうございました。

調査実施日 : 令和8年3月5日  
対象患者 : 調査日昼食にて常食・全粥食・分粥食・治療食を喫食された入院患者様21名

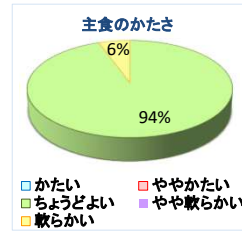
## 【量について】



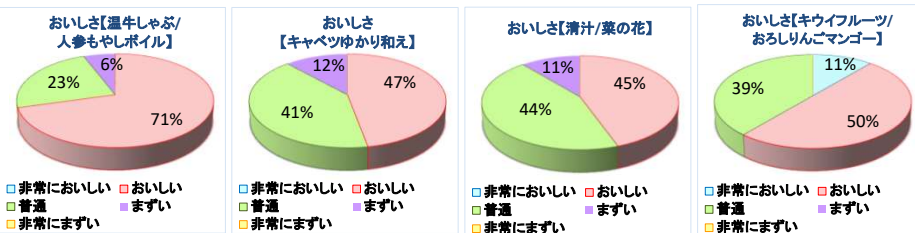
## 【味付けについて】



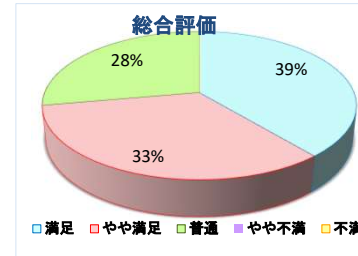
## 【主食について】



## 【おいしさについて】



## 【総合評価】



## 【今までで美味しかった料理】

- カレーライス
- 肉団子
- 朝パン食のサラダ
- ハンバーグ
- ラーメン
- 肉料理全般
- 鶏唐揚げ
- パン
- あんかけラーメン
- 肉のフライ

## 【今までで美味しくなかった料理】

- 魚料理
- 青魚料理
- オクラ
- サラダ

## 【今後食べてみたい料理】

- ちらし寿司
- うどん
- 目玉焼き
- 煮魚
- ハンバーグ

## 【ご意見】

- メニューのサイクルが短い
- プリン/ババアがのどに詰まって食べられない
- 味付けは良いが家の食事より量が少ない
- 一口サイズだとより食べやすい
- あんかけラーメンの麺がなかなかほぐれなかった
- 鶏肉料理が4〜5回に1回出てくる
- 人参・鶏肉嫌い
- 食材がポイルしてあって食べやすい
- 薄くて味がわからなかった、汁物が全体的に薄く感じる
- 汁の具材が駄ばかり
- 朝食のおかずの量が少ない
- 塩気を自分で足すことがある
- 味ぼんが少ない
- 自分の口に合っているとと思う

総評価については「満足」「やや満足」が7割を占め、良好な結果でした。献立内容は概ね満足いただけていると思われるため、今後も提供を続けてまいります。

味付けに関して、「味付けが薄い」との回答を多数いただきました。減塩の観点から、現状の味付けが望ましいですが、薄味でも満足感を感じていただけるよう、出汁や香辛料、食材の風味を生かした味付けを目指してまいります。

また、患者様から頂いたリクエストにお応えできるよう、新メニューも取り入れていけたらと思っております。

今後もお食事が療養中の患者様にとって入院生活の楽しみの一つとなるよう、さらに工夫を凝らしてまいります。