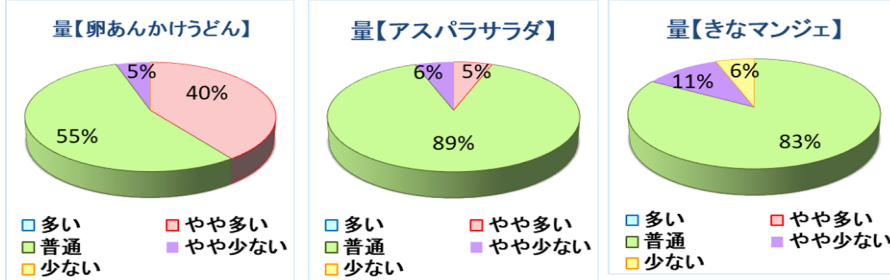


令和7年6月 嗜好調査結果

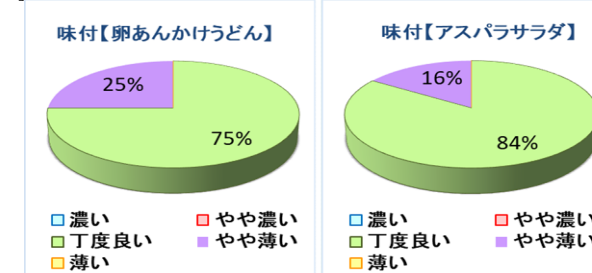
6月3日火曜日の昼食献立に関して、嗜好調査を実施いたしました。
調査にご協力を頂きました皆様ありがとうございました。

調査実施日：令和7年6月3日
対象患者：調査日昼食の卵あんかけうどんを喫食された入院患者様20名

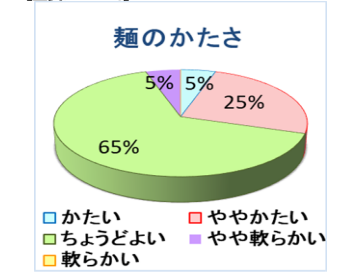
【量について】



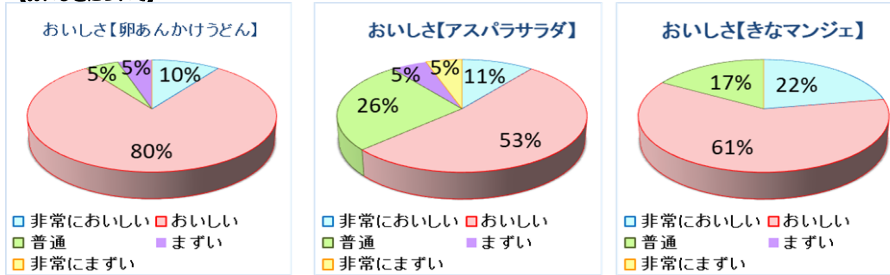
【味付けについて】



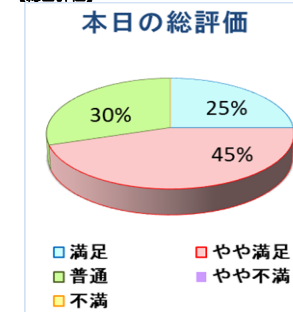
【主食について】



【おいしさについて】



【総合評価】



本調査実施日に提供した卵あんかけうどんは新メニューでしたが、高評価をいただくことができました。麺類の献立は外食感があり、患者さまの入院生活の楽しみの一つとなっているようです。今後も新メニューを取り入れながら、麺類の提供を続けていく予定です。その際、本調査で得られたご意見を踏まえ、スープの味付けや麺のかたさ、食べやすさを調整してまいります。

アスパラサラダについても良好な評価をいただきました。比較的やわらかく、食べやすい食材を使用したことも高評価の要因の一つだったと考えております。以前の調査にて、硬くて食べづらいという意見をいただいたキャベツや白菜をはじめとして、他の食材においても食べやすくなるよう献立内容や調理方法を工夫してまいります。

きなマンジェをはじめとするデザートは、毎度好評をいただいております。入院中でも季節の移り変わりを感じていただけるよう、季節や行事にちなんだ新商品も取り入れていく予定です。

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。

【おいしかった料理】

鱈、赤魚、カレーライス
ラーメン、ハンバーグ、牛丼
肉うどん、そば、しゃぶしゃぶ、鱈
鱈の味噌煮、具沢山の味噌汁、バナナ
フロッコリーのサラダ、焼きそば、麺料理
元旦の昆布締め、牛肉ときのこの炒め物
豚肉と車麩の生姜焼き、ポイルウインナー

【おいしくなかった料理】

ポイルウインナー、魚、きんぴらごぼろ
肉が入った煮物、焼いた肉料理
パン食の半熟卵、アスパラサラダ
パン食のサラダ

【今後食べてみたい料理】

肉じゃが、鱈、カレーライス、魚の煮物
豆苗の鰹節和え、アスパラの鰹節和え
麺料理、刺身、柿の葉寿司
冷たいメニュー（夏場）、豚カツ
ポテトサラダ、エビフライ、サラダ、和食

【その他】

- ・ 麺の日も米飯をちょっとだけ欲しい。
- ・ 焼き魚は皮をカリッと焼いてほしい、肉は元々好まない。
- ・ 麺は食べにくい食べたい。
- ・ 味噌汁なのに蓋が開まらないほど具が多く、汁が少ない。
- ・ うどんは汁だけで飲むと美味しかったが、麺にかけると味薄くなった。
- ・ つけ麺として食べたい。
- ・ フルーチェの量が少ない。
- ・ サラダにバリエーションが欲しい。
- ・ 歯の治療中ということもありキャベツの切り方が大きく食べづらかった。

- ・ 好き嫌いで残すことがあるが、美味しいと思う。
- ・ 出汁が個人的に薄く感じる時がある。
- ・ あんかけにしてあると冷めにくくて良いと思う。
- ・ どの料理も美味しい。
- ・ 鶏肉がやわらかく良かった。
- ・ 全体的に味付けが薄い。中華料理は嫌い。