

2020年 8月度 嗜好調査結果

2020年8月24日

医) 純徳会 田中病院 栄養科

1. 目的

入院患者様に日々の食事に対する意見や希望、感想を調査する事により、より良い食事の提供と満足度向上、栄養状態の改善を図るため調査を行う。

2. 期間、対象者、方法

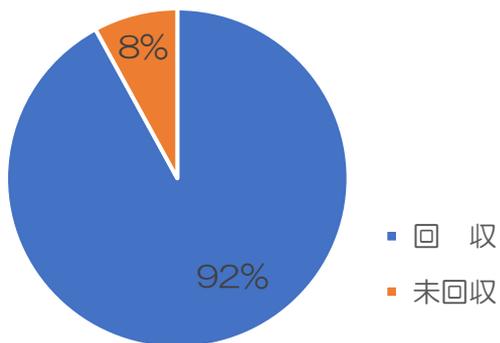
実施期間：2020年8月17日（月）～21日（金）の5日間

対象：経口摂取のある全入院患者（69名）

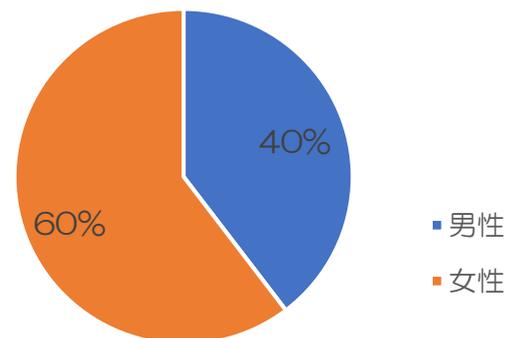
方法：アンケート記入または聞き取り調査

3. 回収率、男女比

① 回収率（対象者69人のうち64人回収）
意思疎通の困難な5名は未回収となった。



②男女比（男性：23名 女性：35名）

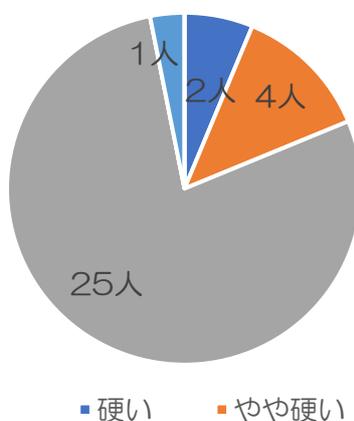


4. 調査結果

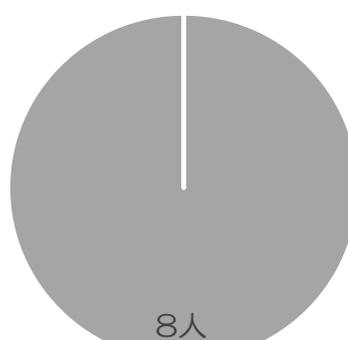
1) 主食について（米飯・軟飯・全粥の3つに分類）

1-1) 硬さ

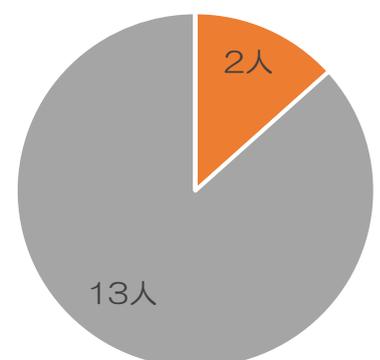
① 米飯



② 軟飯

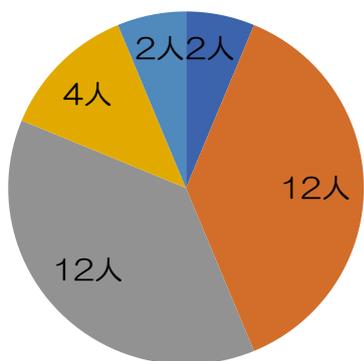


③ 全粥



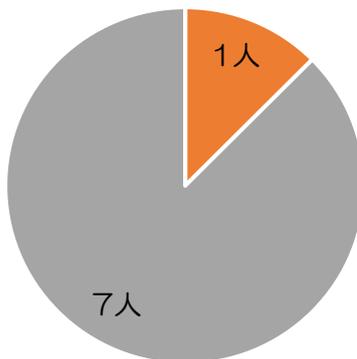
2-2) 提供量

① 米飯

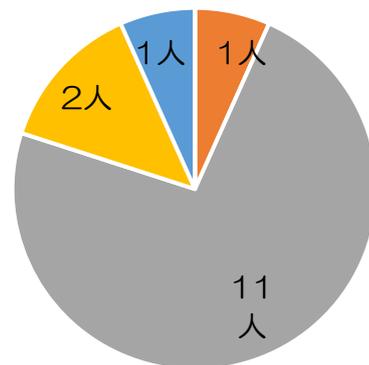


■多い ■やや多い ■ふつう ■やや少ない ■少ない ■未回答

② 軟飯



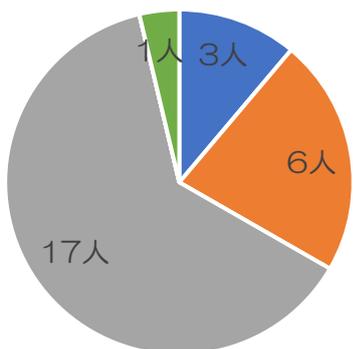
③ 全粥



2) 副食の味付けについて (常食 (C食を含む)・軟菜食・減塩食 (E食・P食))

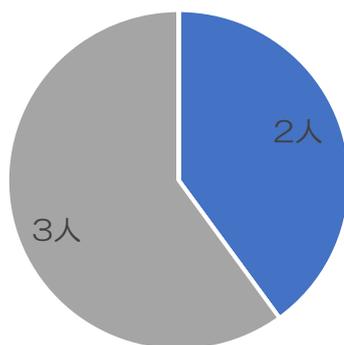
2-1) 肉料理

① 常食 (C食含む)



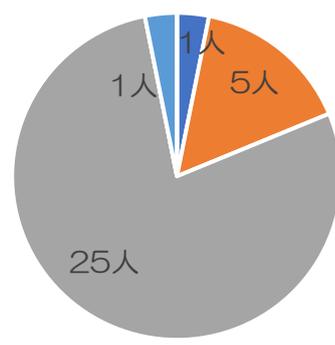
■薄い ■やや薄い

② 軟菜食



■ちょうど良い ■やや濃い

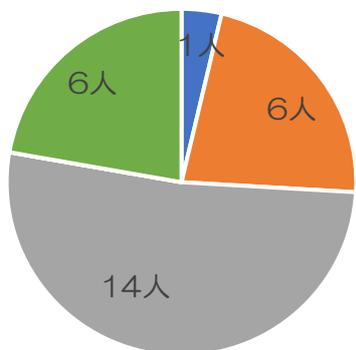
③ 減塩食 (E食・P食)



■濃い ■未回答

2-2) 魚料理

① 常食 (C食含む)



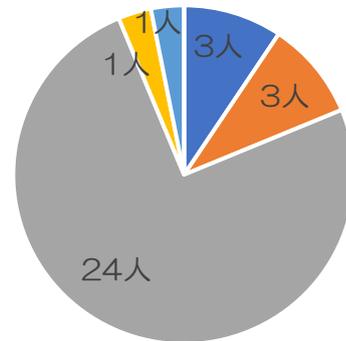
■薄い ■やや薄い

② 軟菜食



■ちょうど良い ■やや濃い

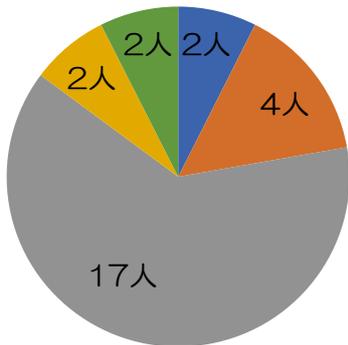
③ 減塩食 (E食・P食)



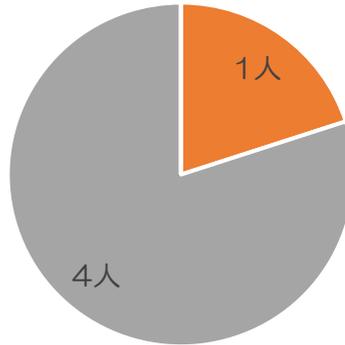
■濃い ■未回答

2-3) 和え物・サラダ

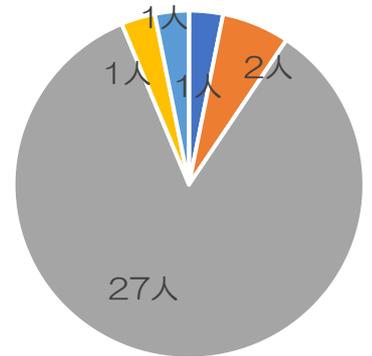
① 常食 (C食含む)



② 軟菜食



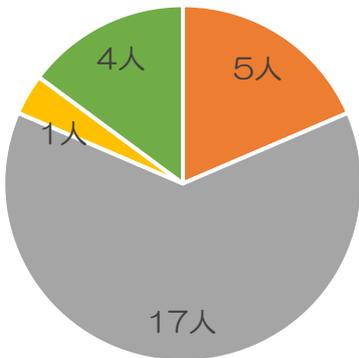
③ 減塩食 (E食・P食)



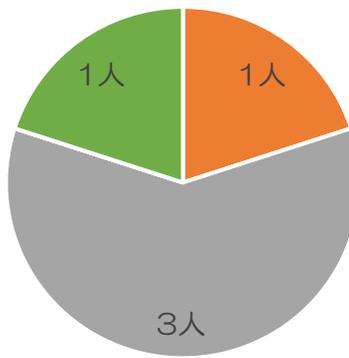
■ 薄い ■ やや薄い ■ ちょうど良い ■ やや濃い ■ 濃い ■ 未回答

2-4) 汁物

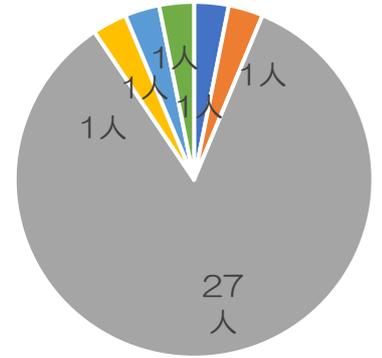
① 常食 (C食含む)



② 軟菜食



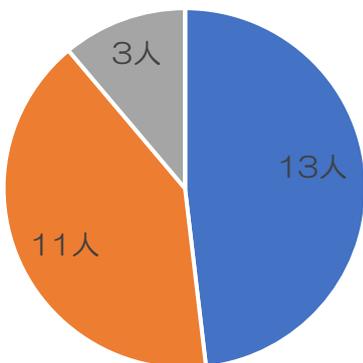
③ 減塩食 (E食・P食)



■ 薄い ■ やや薄い ■ ちょうど良い ■ やや濃い ■ 濃い ■ 未回答

3) 食事の量について (常食 (C食を含む)・軟菜食・減塩食 (E食・P食))

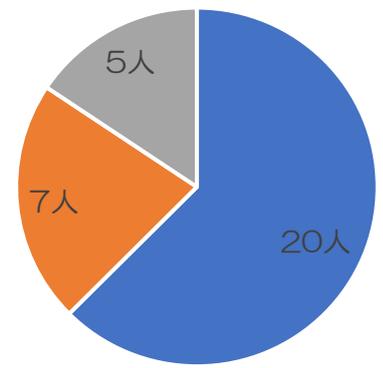
① 常食 (C食含む)



② 軟菜食



③ 減塩食 (E食・P食)



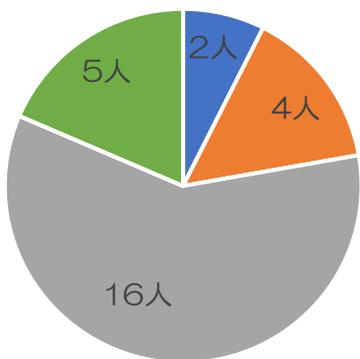
■ 全て食べる ■ 少し残す ■ 半分残す ■ すべて残す ■ 未回答

残す理由では、常食で「多い6人、硬い3人、味が薄い1人、好みではない1人、その他1人」
 軟菜食で「多い1人」、減塩食で「多い5人、硬い3人、食欲不振1人、好みではない2人、その他1人」であった。

4) 味噌汁・すまし汁の味付けについて (常食 (C食を含む)・軟菜食・減塩食 (E食・P食))

4-1) 味噌汁

① 常食 (C食含む)



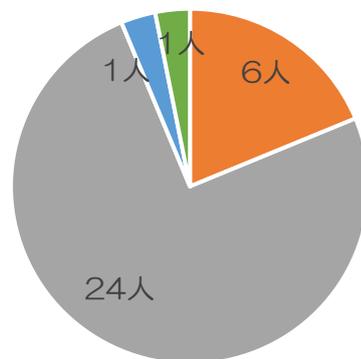
■ 薄い ■ やや薄い

② 軟菜食



■ ちょうど良い ■ やや濃い

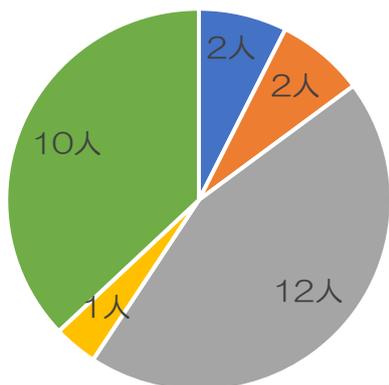
③ 減塩食 (E食・P食)



■ 濃い ■ 未回答

4-2) すまし汁

① 常食 (C食含む)



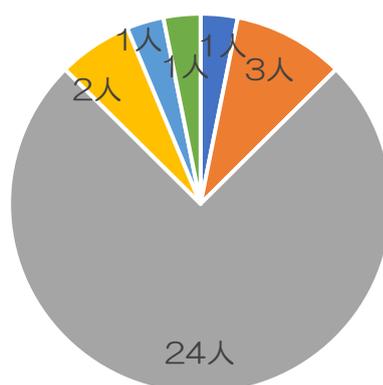
■ 薄い ■ やや薄い

② 軟菜食



■ ちょうど良い ■ やや濃い

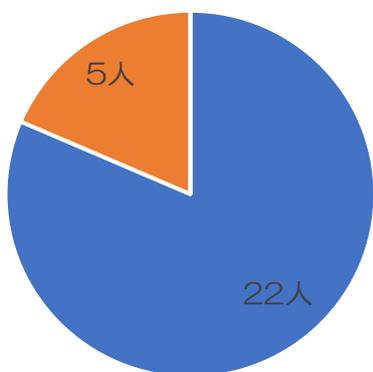
③ 減塩食 (E食・P食)



■ 濃い ■ 未回答

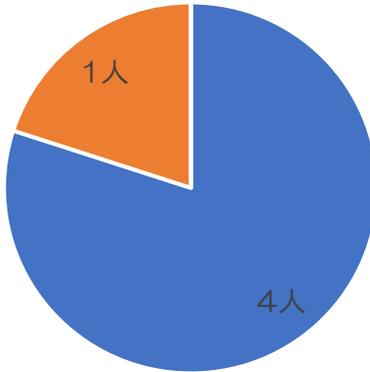
5) 満足度について (常食 (C食を含む)・軟菜食・減塩食 (E食・P食))

① 常食 (C食含む)

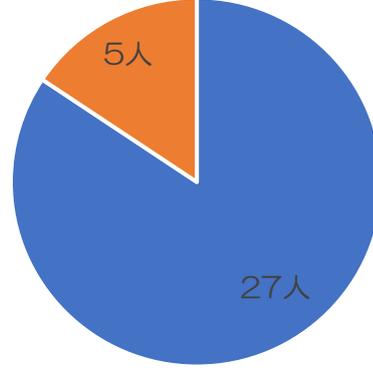


■ している ■ していない ■ 未回答

② 軟菜食



③ 減塩食 (E食・P食)



5) 意見や希望など（自由記載）

- カレーやにゅうめんが食べたいです。お米がおいしいです。
- かきあげそば美味しかったです。うどんでも食べたい。
- 朝が少し物足りないのと、和え物の食感がもう少しあると嬉しい。
- よその病院よりもおいしいです。
- マカロニサラダやカレーが食べたい。朝のオムレツ毎日でもいい。
- ごはんの量が少なく、お腹が膨れない。
- やきそばやスパゲティが食べたい、毎日ごはんが楽しみです。
- 太り気味なので量をちょっと減らしてほしい。
- ここの料理は全部おいしいです。そばが細かったからおいしくなかった。
- キッシュ食べやすかったけど、塩気がもう少し欲しいかな。
- 起き上がれないので、見えなくて食べにくい。
- すき焼きやちらし寿司が食べたい。
- 変化があってもいいように思います。
- 好き嫌いないので、何でも美味しくいただいています。
- 筋肉つけないとあかんから、しっかり食べたいけど味が薄い。
- 添えの味が無いから、食べにくい。
- ごはんのぬかの臭い多し！！
- もう少し、肉、魚料理に砂糖を入れてほしい。お浸しが水臭く、うどんは味が薄い。
- 肉より魚を増やしてほしい。干物が食べたい。
- ロールパンが多い、リンゴジュースは飽きる。
- 天ぷら美味しかった。
- 好き嫌いが多いため、白ご飯の量を増やしてほしい。

5. 考察

主食の硬さについては、米飯で硬いとの結果が多くなった。軟飯への変更や主食の説明をしっかりと行い、多職種への理解を深め適切な主食の選択を行う必要がある。また、浸漬時間の統一を行い、毎日同じ状態で炊き上げるよう厨房職員との連携が重要であると感じた。提供量については、おおむね良好であるが、やや多いと回答される方もおられた為、必要量と喫食量の差を見極めながら一人ひとりに合った主食量の提供するようにしなければならないと感じた。

副食については、特にメイン料理で味が薄いと感じている方が多く、和え物やサラダはちょうど良いとの回答が多くなった。栄養管理上、提供塩分量を増やす事は出来ないが、酢や香辛料、だしや塩分配分を調整する事で満足度を上げることは可能である。その為、様々な調理技術を活かす事ができるよう、栄養科全体が一丸となり味付けや調理方法を検討し、向上させていく必要があると考える。

食事量については、約30%が少し残す、約10%が半分残すと回答された。理由としては、量が多いが最も多く、主食量と同様に喫食量の経過を見ながら一人ひとりに合った食事量の提供に努めなければならないと感じた。

汁物の味付けについては、味噌汁、すまし汁ともにちょうど良いとの回答が多く、薄いと感じる方もおり味覚の差はあるものの、現状のまま問題ないと考えられる。

満足度では大半の方が満足していると回答されたが、現状に満足するのではなくさらに満足度の上がる食事の提供に精進していく必要性を強く感じた。

6.まとめ

今回の調査により、一人ひとりに合った食事提供の必要性を強く感じた。「〇〇kcal 必要ですので、全て食べて下さい」という全員同じ答えをするのではなく、「〇〇が食べれるのですね。では、調整して提供します」等といった、一人ひとりに合った食事内容で必要栄養量を確保することが重要であると改めて感じた。

現在の食事内容に、多くの患者様が満足して頂いていたが、味付けが合わない、量が少ない、といった声も多数耳にすることが出来た。入院している全ての患者様に満足して頂けるよう献立を考え、検討する必要があると考える。

また、嗜好の対応は現状行っていないが、嗜好による食事量の低下による栄養状態の低下などがある場合には、臨機応変に対応する事も必要であると感じた。

今回の嗜好調査結果をもとに、すべての患者様に今以上に満足して頂くことができ、食事時間を楽しいと感じて頂ける食事の提供に努めていきたい改めて思いました。

調査にご協力頂いた患者様、職員の皆様に栄養科職員一同感謝いたします。

ありがとうございました。