

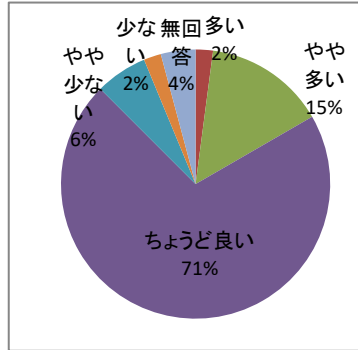
<嗜好調査結果>

質問1. 主食についてお尋ねします
ア) ごはん・粥の量はいかがですか

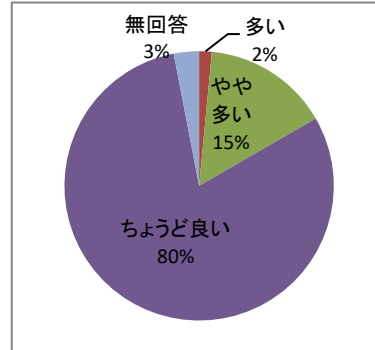
(人)

	特養・ショート	デイ
多い	1	1
やや多い	7	10
ちょうど良い	34	53
やや少ない	3	0
少ない	1	0
無回答	2	2

<特養・ショート>



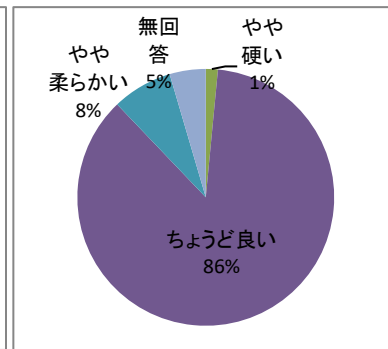
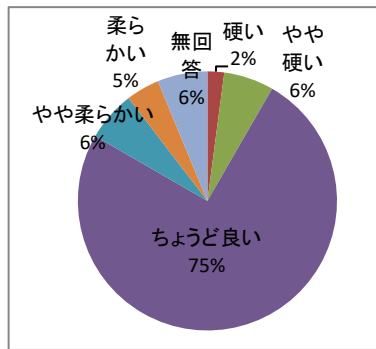
<デイ>



イ) ごはん・粥の炊き方はいかがですか

(人)

	特養・ショート	デイ
硬い	1	0
やや硬い	3	1
ちょうど良い	36	57
やや柔らかい	3	5
柔らかい	2	0
無回答	3	3

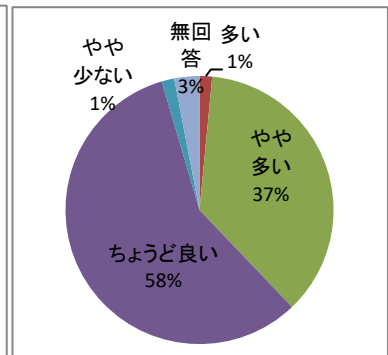
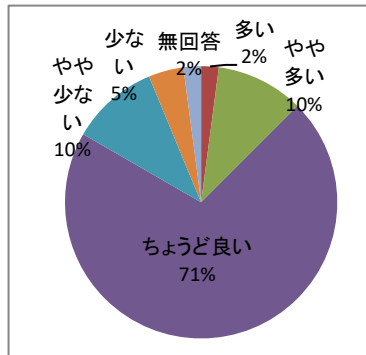


質問2. 副食についてお尋ねします

ア) おかずの量はいかがですか

(人)

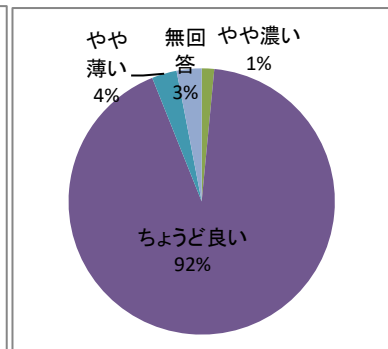
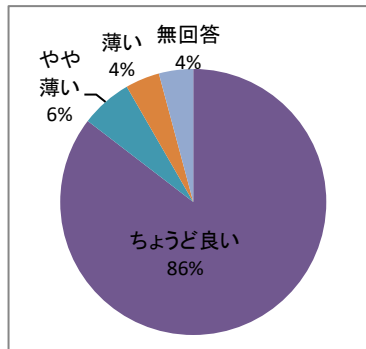
	特養・ショート	デイ
多い	1	1
やや多い	5	24
ちょうど良い	34	38
やや少ない	5	1
少ない	2	0
無回答	1	2



イ) おかずの味付けはいかがですか

(人)

	特養・ショート	デイ
濃い	0	0
やや濃い	0	1
ちょうど良い	41	61
やや薄い	3	2
薄い	2	0
無回答	2	2

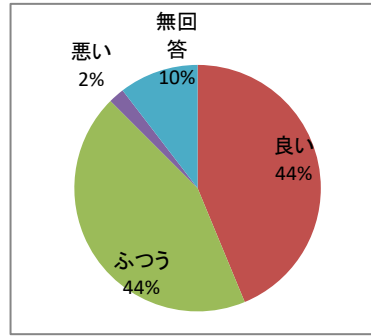


ウ)おかずの色合いはいかがですか

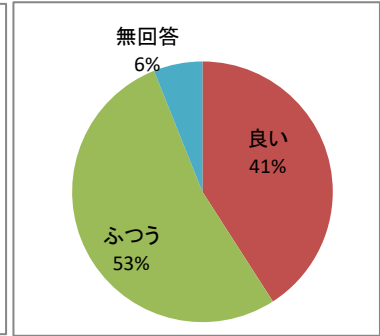
(人)

	特養・ショート	デイ
良い	21	27
ふつう	21	35
悪い	1	0
無回答	5	4

<特養・ショート>



<デイ>

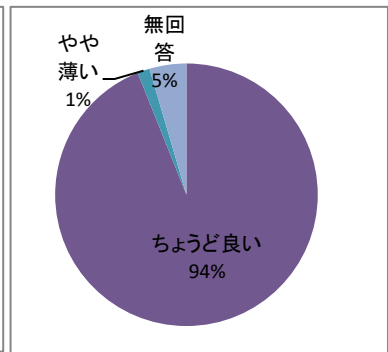
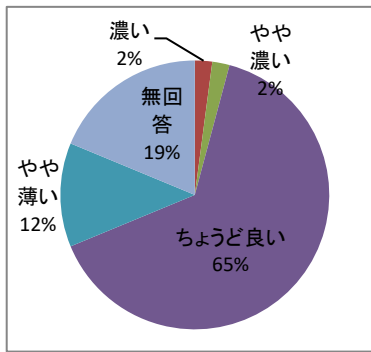


質問3. 汁物についてお尋ねします

ア)汁物(みそ汁、すまし汁、スープ等)の味付けはいかがですか

(人)

	特養・ショート	デイ
濃い	1	0
やや濃い	1	0
ちょうど良い	31	62
やや薄い	6	1
薄い	0	0
無回答	9	3

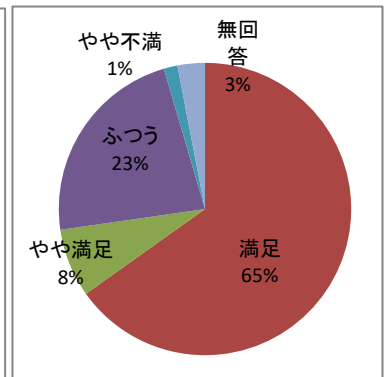
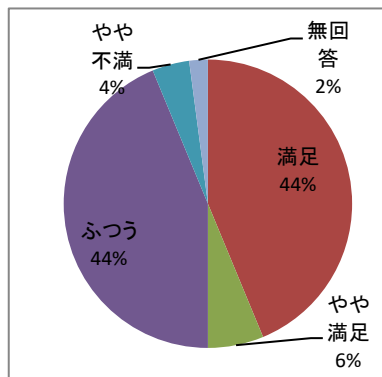


※デイの「無回答」のうち1名は腎臓食
2名は「汁物が嫌いなので飲まない」と回答された。

質問4. しらさぎの里での食事に満足していますか

(人)

	特養・ショート	デイ
満足	21	43
やや満足	3	5
ふつう	21	15
やや不満	2	1
不満	0	0
無回答	1	2



質問5. 好きな料理、食べたい料理があればお聞かせください

<特養・ショート>

甘いもの
刺身・寿司
混ぜご飯・炊き込みご飯
南瓜や大根の炊いたもの
ポテトサラダ
クリームシチュー
豚の角煮
魚、野菜
すき焼き
コロッケなどやわらいもの
小芋
えび

<デイ>

魚
寿司
あんかけの料理
炊き込みご飯
オムライス
酢の物
肉
野菜のおかず
刺身
八宝菜
巻き寿司
いなり寿司

玉子料理
高野豆腐
簡単な料理が良い
みんな食べたい

唐揚げ
玉子料理

質問6. 嫌いな料理、口に合わなかった料理があればお聞かせください

<特養・ショート>
甘いもの・ヤクルト
生野菜(歯に合わない)、ねばねばしたもの
菜っ葉が硬い
鶏肉
練り製品
うなぎ
生もの
カレーライス
洋風は嫌い
辛いもの
とろろ

<デイ>
ねばねばしたもの
刺身などの生もの
甘いおかず
牡蠣
硬いもの
鶏肉
とろろ
納豆
バナナ

質問7. その他ご意見、ご要望があればお聞かせ下さい

<特養・ショート>
言うことなし
ご飯が食べたいと思うことがある
上等です
まあまあです
今のままで良い
何を食べても美味しい
粥を少し減らしてほしい

<デイ>
味つけのバランスよく色もきれい
今のままで良い
入れ歯なので口に合えば良い
色々あって良いと思う
薄味が好きでしらすぎの味つけが合う
美味しいし口に合う
美味しく頂いている
おかずを全部食べたいのでご飯を減らしている
上等です
選択メニューで肉を選ぶようにしている
大満足です
何でも食べる
肉など硬いものは切ってもらっている
一人暮らしなのでしらすぎで美味しく食べている
毎回残さず食べてます
満足しています
やわらかめのご飯が好き
量が少し多い
上手に味付けしているが量が少し多い
配膳の順番が遅い
何も分からない

<考察>

- ・主食の量について、特養・ショートでは「やや少ない」「少ない」が少数みられたが、デイではみられなかった。「やや多い」の回答は特養・ショート、デイでそれぞれ15%であった。「ちょうど良い」の回答は特養・ショートで71%、デイで80%と、どちらも前年度(特養・ショート64%、デイ74%)より増加していた。特養・ショート、デイとも今後も引き続き喫食状況やBMI、疾患の有無等を確認し個人に適した量での提供ができるよう努める。
- ・主食の硬さについては、特養・ショートでは「ちょうど良い」が75%と前年度(74%)とほぼ同じであったが、デイは86%と前年度(92%)よりやや低下した。デイでは「硬い」「やや硬い」は1%であったが、特養・ショートでは合わせて8%と前年度(合わせて6%)より若干上昇していた。また特養・ショート、デイの両方で「やや柔らかい」「柔らかい」の回答が前年度より増加していた(特養11%、デイ8%)。季節によって米の浸漬時間を変え、ご飯が硬くならないよう徹底したことにより「やや柔らかい」「柔らかい」が増加したのではないかと推測される。特養の「硬い」「やや硬い」の回答については、状況に応じて軟飯や全粥の提供も検討する。

- ・おかずの量については、デイで「ちょうど良い」が58%と前年度の71%から減少し、「やや多い」が37%と前年度の27%から増加した。現在もおかずの量が多いという訴えのある利用者様については8割の提供を行うなどの対応を行っているが、今後もきめ細やかな対応が必要であると考え。
- ・おかずの味付けについては、「ちょうど良い」が特養・ショートで86%と前年度の68%から増加した。デイでは92%と前年度とほぼ同じであった。汁物の味付けについては、「ちょうど良い」が特養・ショートで65%と前年度とほぼ同じ、デイで94%(前年度88%)であった。特養・ショートで無回答の割合が多い(19%・心臓病食等の減塩により汁物を提供していない)ので、提供している人数の割合ではパーセンテージはもう少し上昇する(80%程度)。特養・ショートで「やや薄い」の割合が12%と若干多かった。
- ・おかずの色合いについては、特養・ショート、デイとも「良い」「ふつう」で85%程度であったが、そのうち「ふつう」がどちらも半数程度であったため、今後も通常時やバイキング時の盛り付けや色合いに工夫することが必要であり、その為に調理員に対する研修の機会を増やすことができると考える。
- ・食事の満足度については、「満足している」が特養・ショートで44%(前年度31%)、デイで65%(前年度66%)となり、特養で前年度より増加し、デイで前年度とほぼ同じであった。「やや不満」は特養・ショートで4%、デイで1%となり、「不満」の回答は無かった。なるべく不満を無くすことができるよう、日々のレシピ改善はもちろん、管理栄養士や調理員が、普段から入居者様、利用者様とコミュニケーションを取ることも重要ではないかと考える。

今回の結果を今後のより良い給食運営につなげていくことができるように努めていきたい。