

2024 年度 祝い膳嗜好調査結果

実施日：2024 年 11 月 1 日（金）昼食～2024 年 11 月 30 日（土）昼食時

対象者：祝い膳を喫食されている患者様

方 法：アンケート調査（最終頁に添付）

回答率、年代別構成

表 1

	配布枚数（枚）		回答枚数（枚）		回答率	
調査年	2023	2024	2023	2024	2023	2024
和食	34	43	27	41	79.4%	95%
洋食	30	48	23	42	76.7%	88%

表 2

年代（人）	10 代		20 代		30 代		40 代		50 代以上		回答なし	
調査年	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
和食	1	0	8	17	16	21	0	3	0	0	2	0
洋食	1	0	5	15	13	22	1	4	0	0	3	1

前回の結果からあげられた課題と変更内容

メニュー	課題	変更内容
（和）フルーツ盛り合わせ	色が悪い	ミックスベリーなくす
（和）清汁	しいたけ大きい	大きさを統一するよう再度周知
（洋）ビーフシチュー	量が多い・味が濃い	ビーフシチューメーカーおよび量の変更 量 200 g →150 g
（洋）えびサラダ	揚げ春雨が大きくて食べづらい	量を減らし小さくする

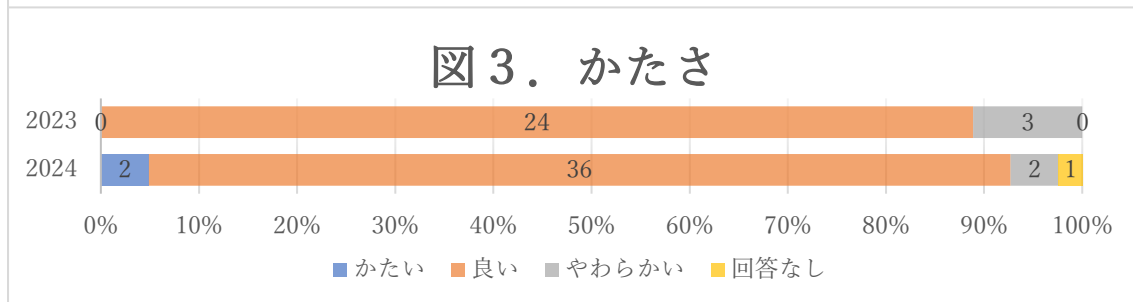
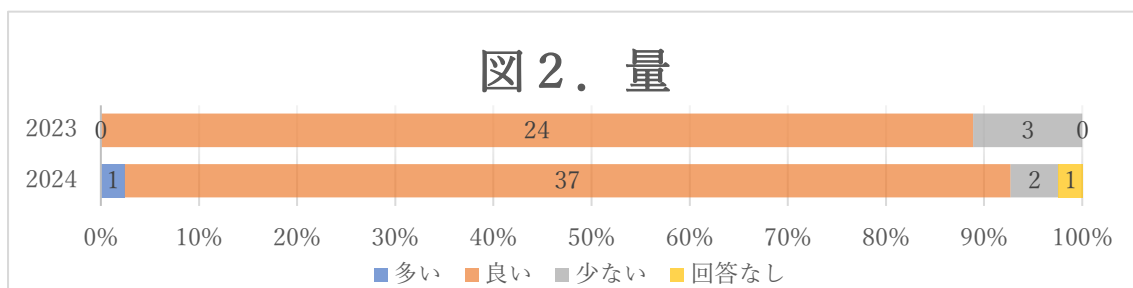
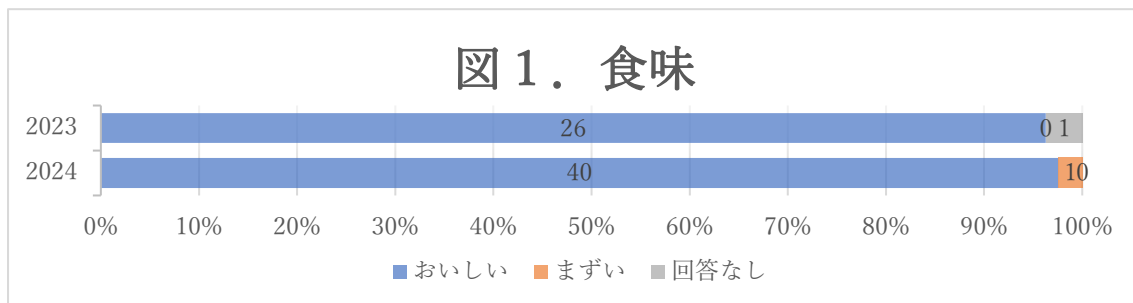
メニュー	課題	変更内容
（和）フルーツ盛り合わせ	色が悪い	ミックスベリーなくす
（和）清汁	しいたけ大きい	大きさを統一するよう再度周知
（洋）ビーフシチュー	量が多い・味が濃い	ビーフシチューメーカーおよび量の変更
		量 200 g →150 g 食塩相当量 2 g →1.6

(洋) えびサラダ	揚げ春雨が大きくて食べづらい	量を減らし小さくする
	ドレッシングが少ない	ポーションドレッシングに変更

結果

<和食について>

①赤飯



②主菜、副菜

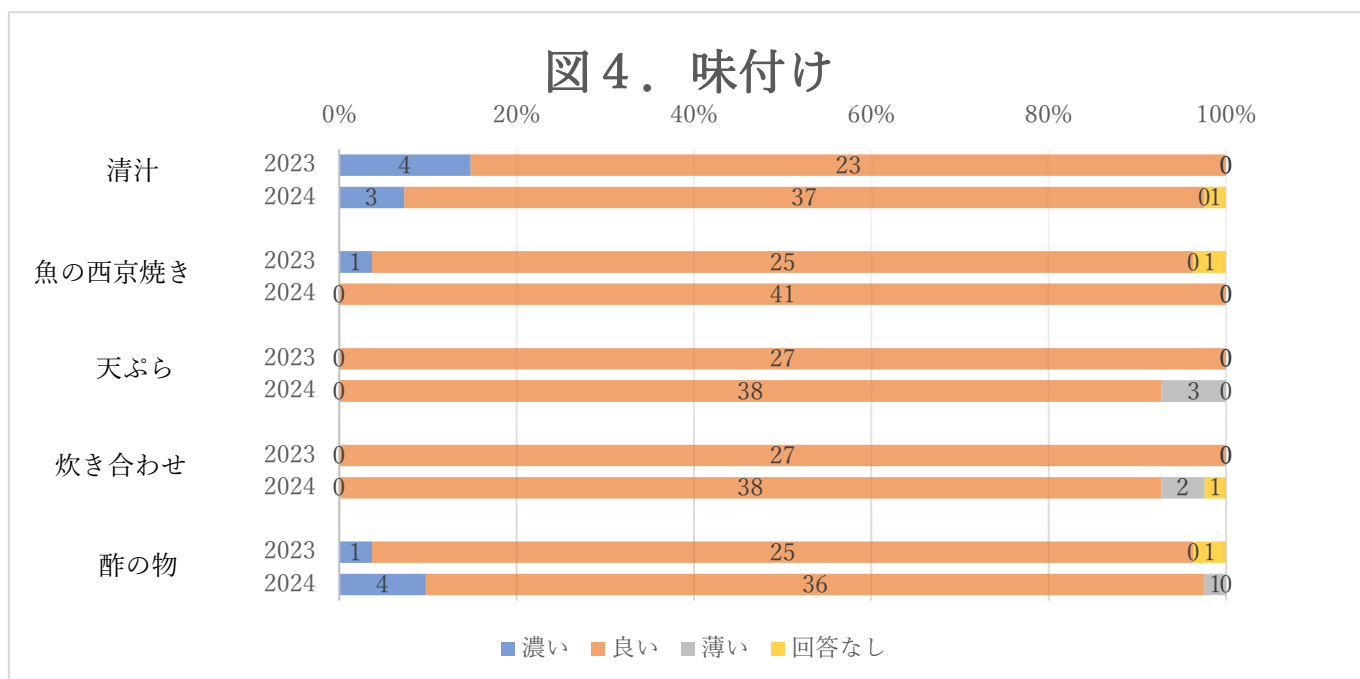
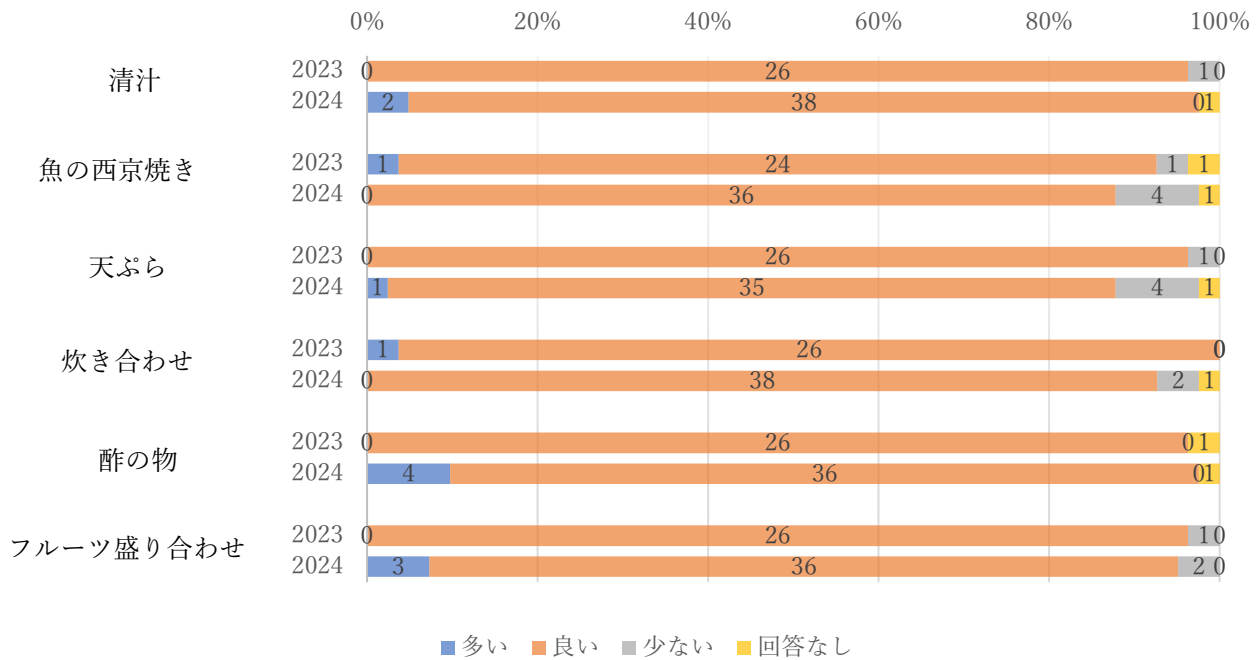
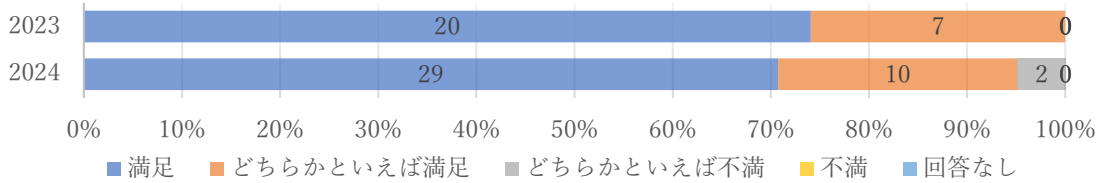


図5. 量



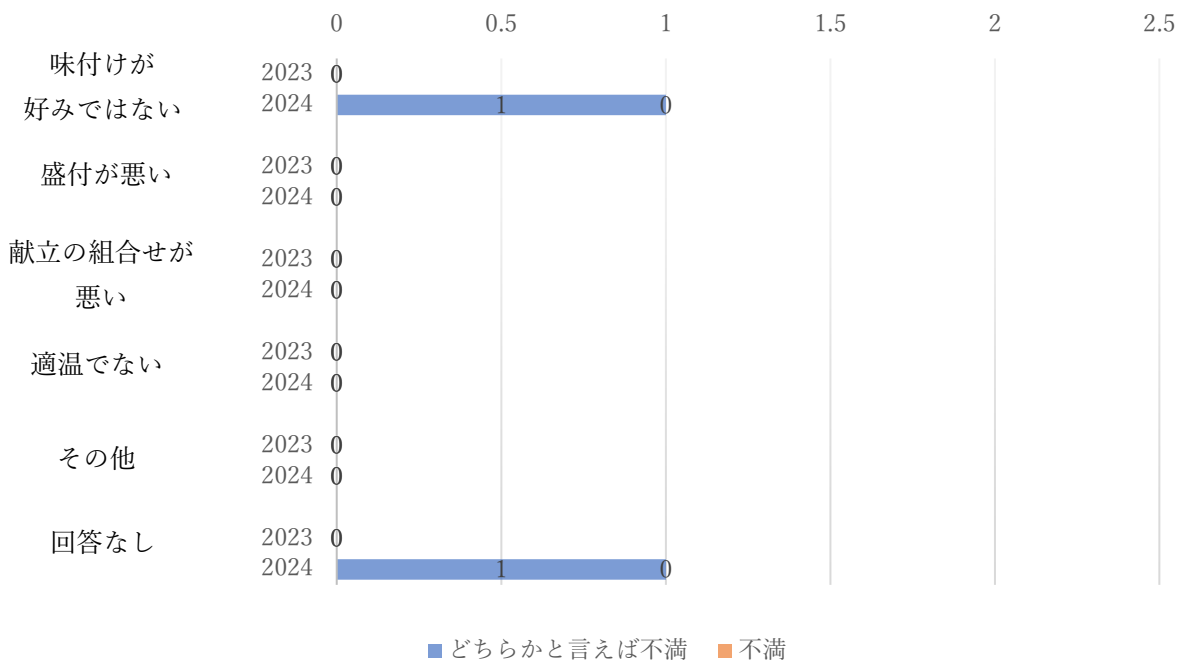
③和食全体の満足度

図6. 和食全体の満足度



④ ③で「どちらかといえば不満」「不満」の理由

図7. ③の理由（人数）



<洋食について>

①パン盛り合わせ

図 8. 食味

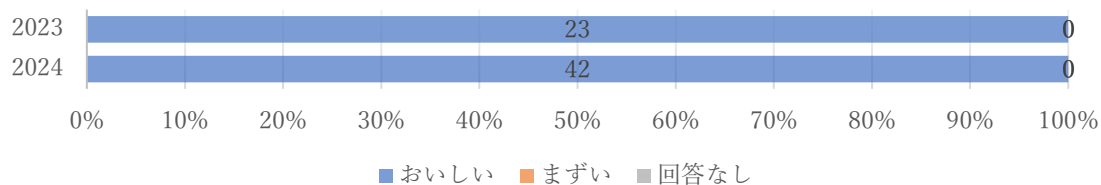


図 9. 量

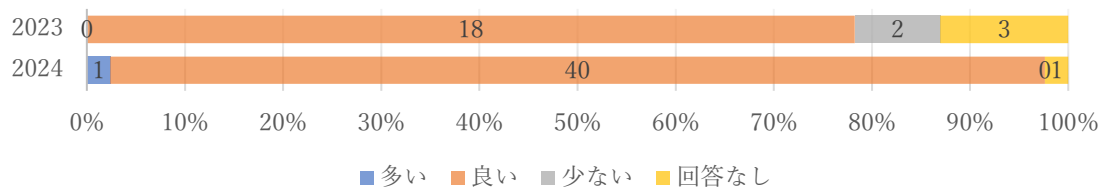
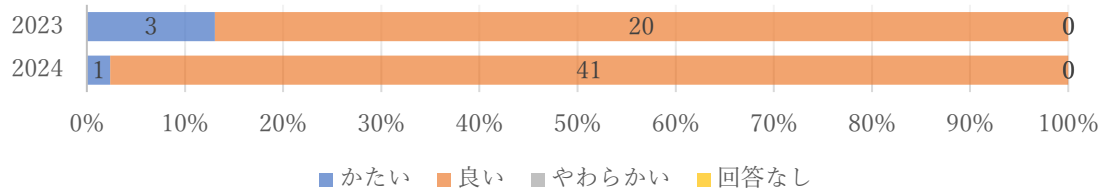


図 10. かたさ



②主菜、副菜

図 11. 味付け

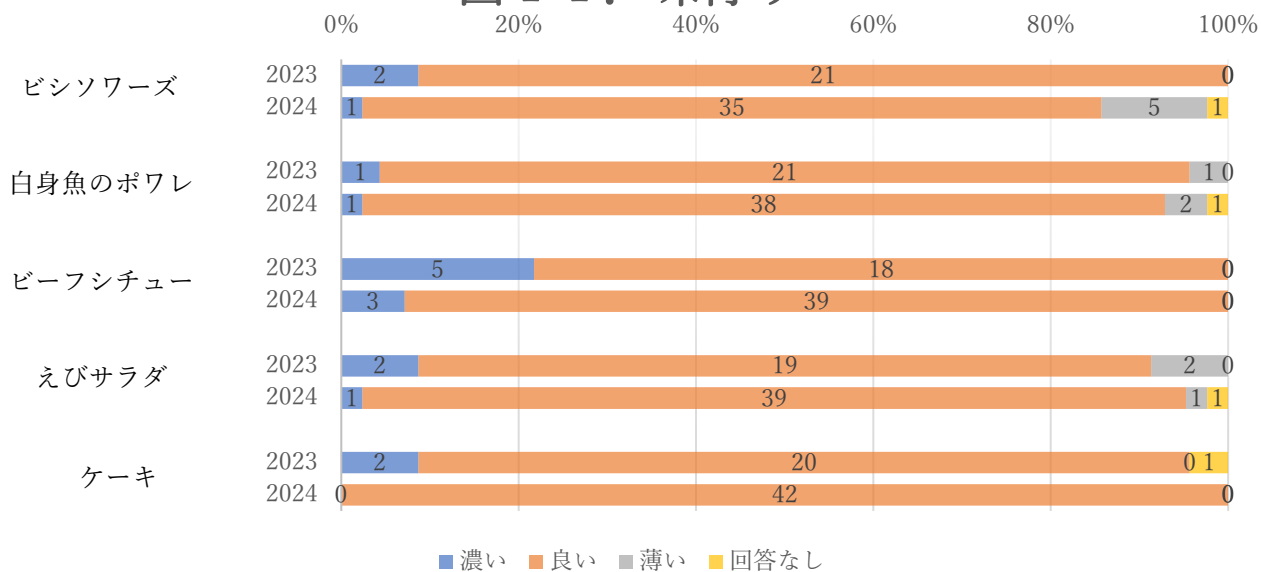
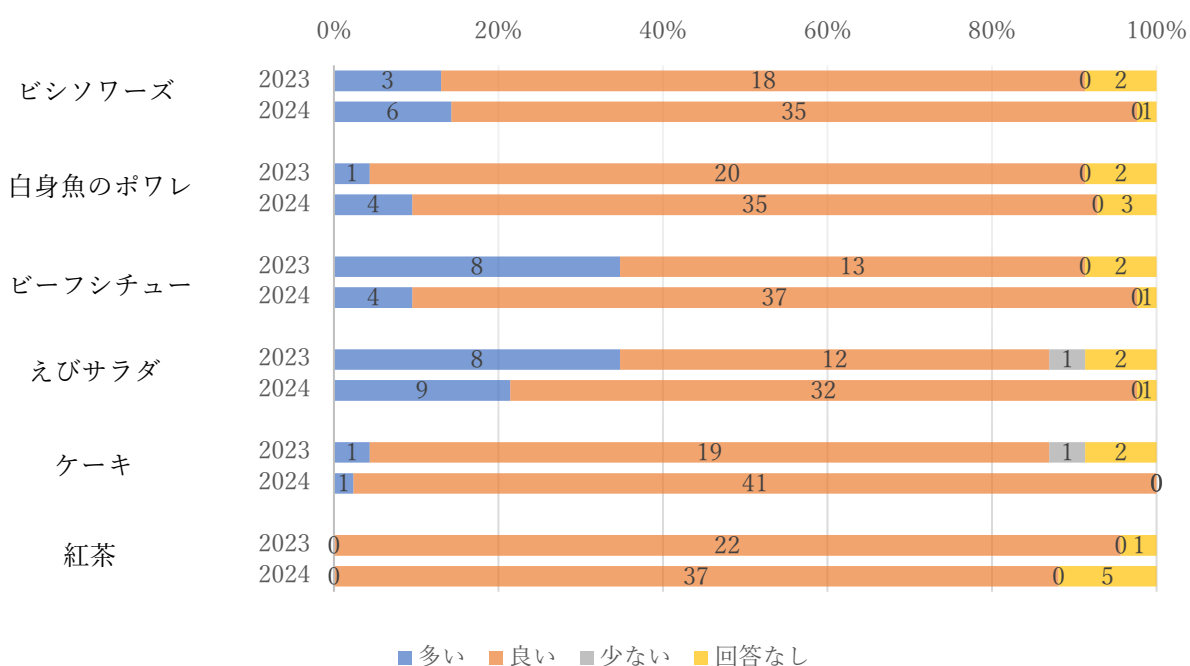
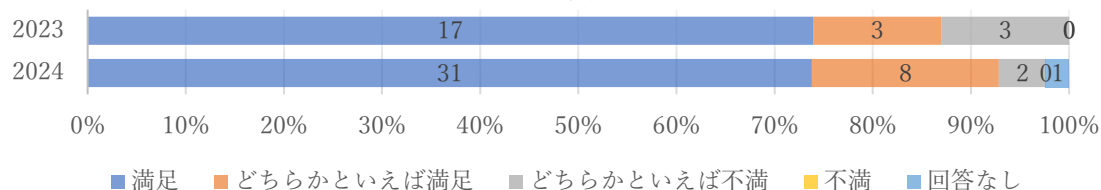


図 1 1. 量



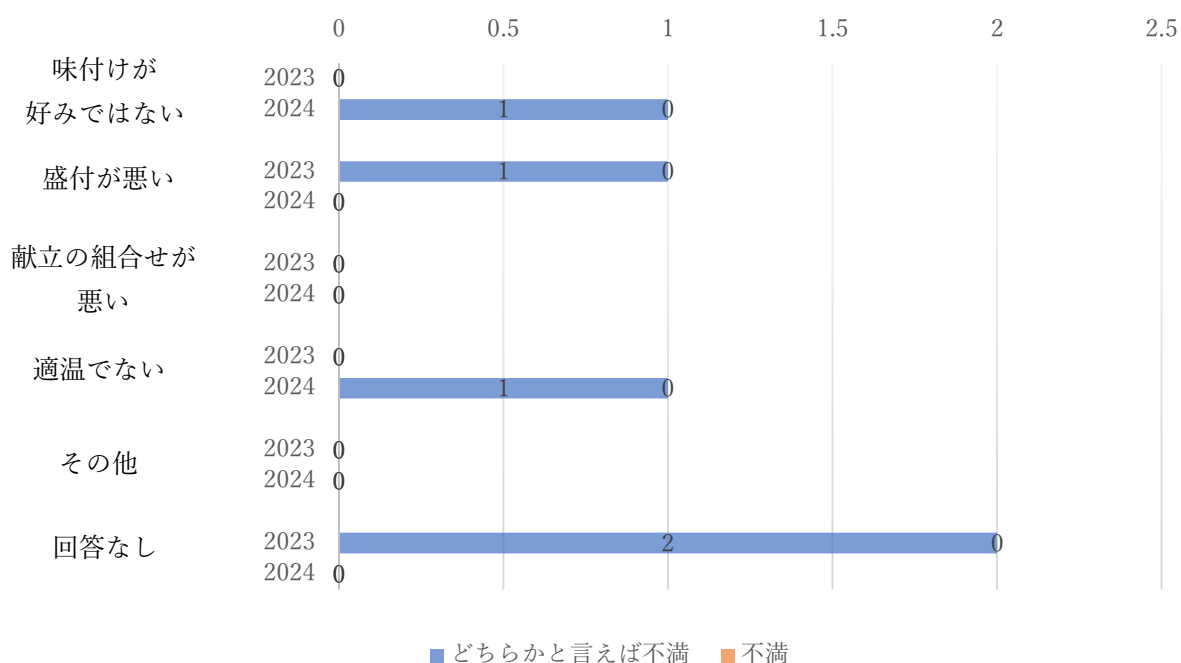
③洋食全体の満足度

図 1 3. 全体の満足度



④ ③で「どちらかといえば不満」「不満」の理由

図 1 4. ③の理由 (人数)



<その他意見>

○高評価な意見

- ・見た目も華やか
- ・盛り付け綺麗
- ・とても美味しく見た目でも楽しむことができた。
- ・ボリュームもあり満足。

○低評価な意見

- ・天ぷらが冷めてしまうのは仕方ありませんがカラッとしていると嬉しい。
- ・量がおおくて食べきれない。

まとめ

今回の調査により、和食と洋食に共通してたんぱく源となる魚やえびの量に課題があることがわかりました。その他にも内容の再検討が必要なメニューもいくつかあげられました。皆様より頂いた貴重なご意見を参考に、献立の見直しや検証を行い、患者様により満足して頂ける食事を提供できるよう努めてまいります。