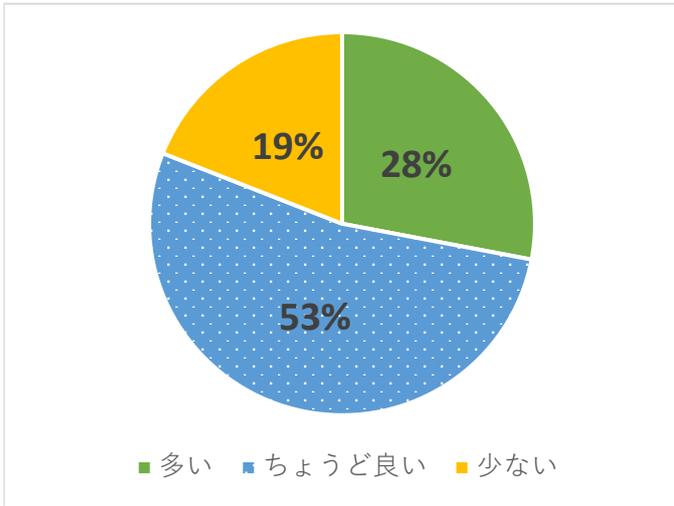
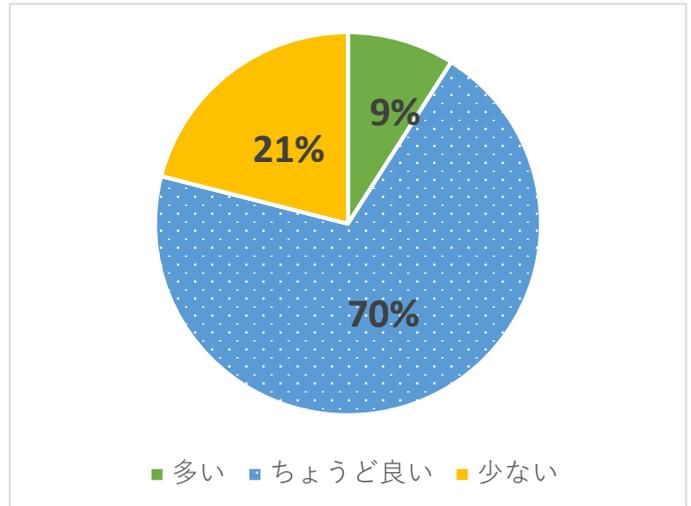


3回目調査結果

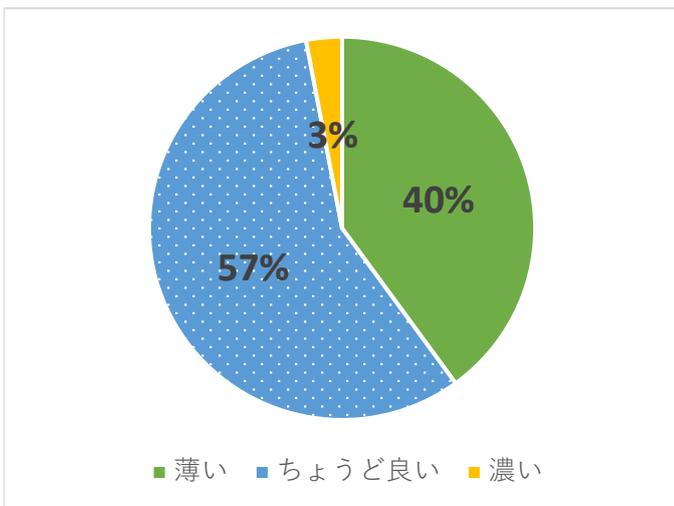
①主食（量）について



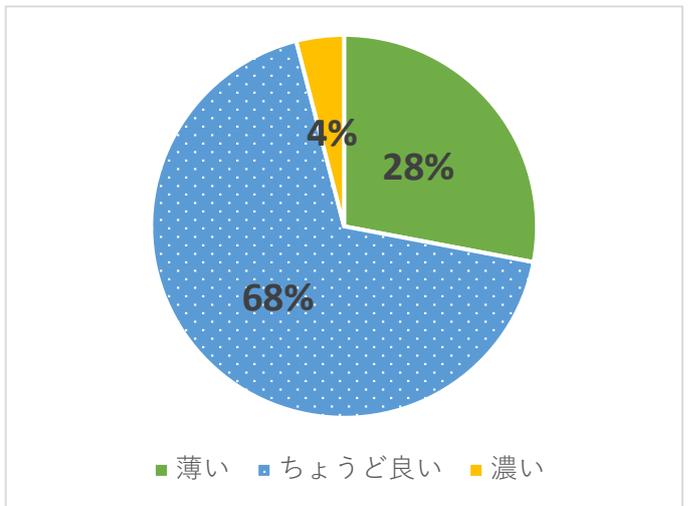
②副食（量）について



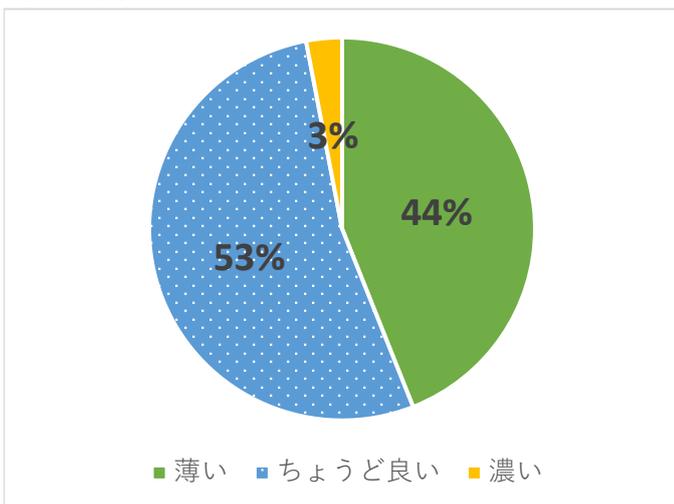
③全体 味付けについて



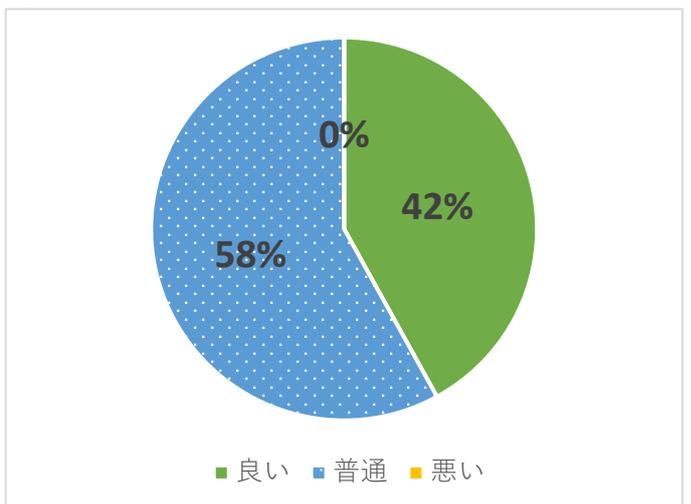
④糖尿病食 味付け



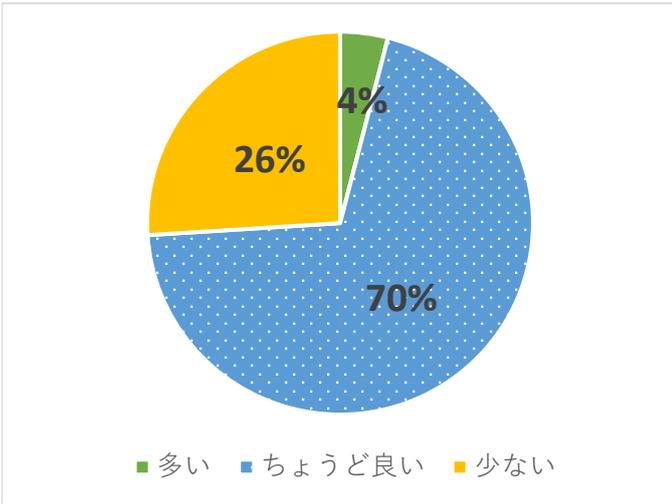
⑤減塩食 味付け



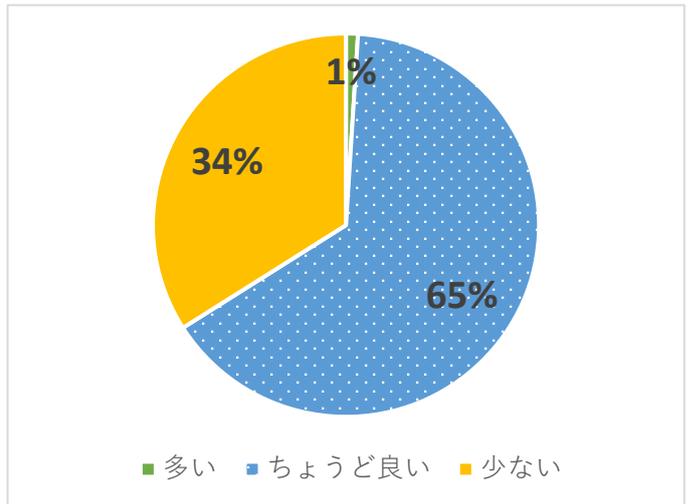
⑥全体 盛り付け



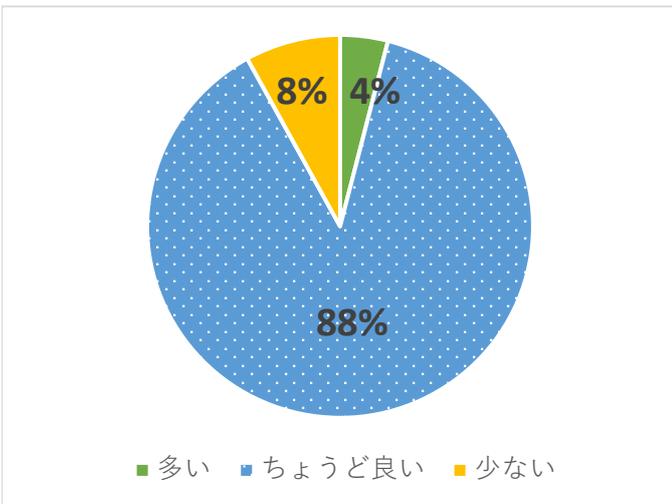
⑦パン食の頻度について



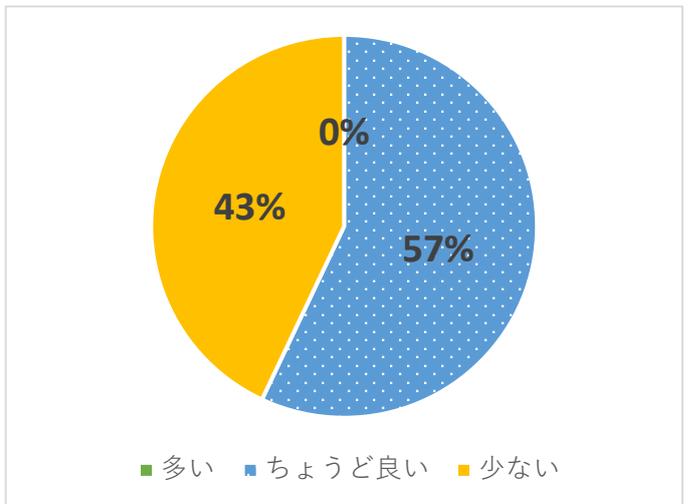
⑧汁物の頻度について



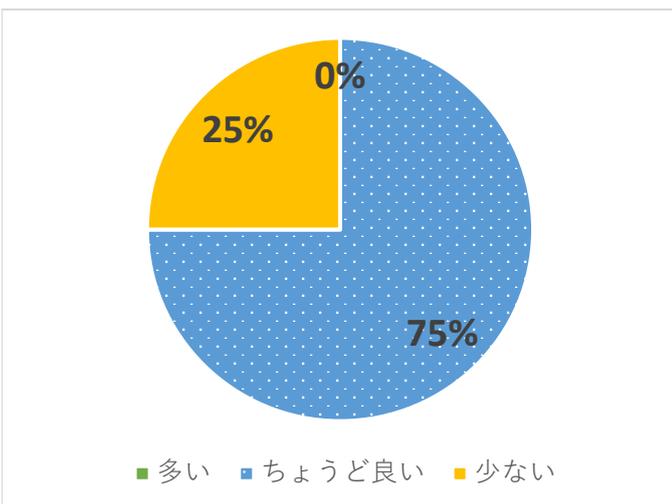
⑨糖尿病食 汁物の頻度



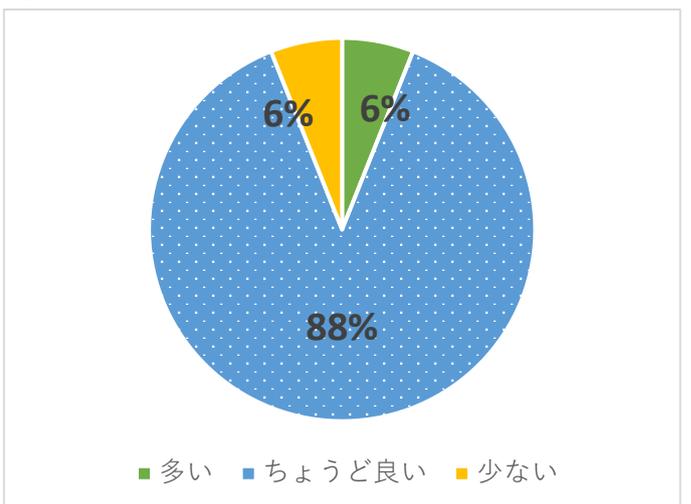
⑩減塩食 汁物の頻度



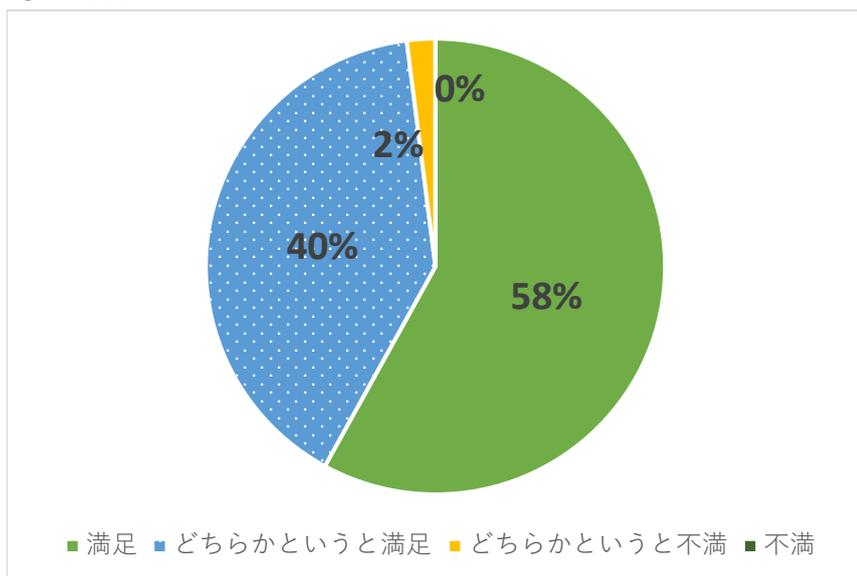
⑪麺類の頻度について



⑫果物の頻度について



⑬病院食について



⑭ご意見、ご要望

- ・果物がおいしい、量が多くて満足、果物は自分で買うことができないから嬉しい
- ・おかずの種類が多くてうれしい、満足感がある
- ・普段よりは薄味だが、思っていた病院食より味がしっかりして美味しい
- ・素材の味を活かしながら、ゆずなどの風味で味がついているため食べやすい
- ・病院食の食器は真っ白なイメージだが、色物の食器が多くて良い
- ・量も味も参考になる
- ・作り方が気になる、献立表が欲しい

まとめ・今後の対応

新病院開院に伴い調理システムがクックサーブからクックチルへ移行します。現在行っている減塩の工夫に加え、新しいシステムの特性を最大限に活かすことで、よりおいしい食事の提供に繋がっていきます。