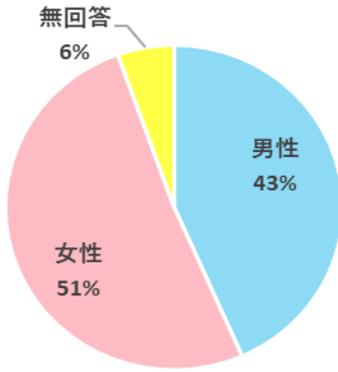


病院給食に関するアンケート結果

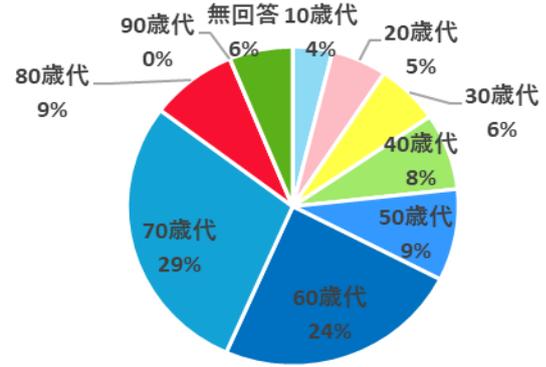
令和6年12月に実施した病院給食に関するアンケート結果を報告します。

対象者：常食提供患者175名 回収率：74%

性別

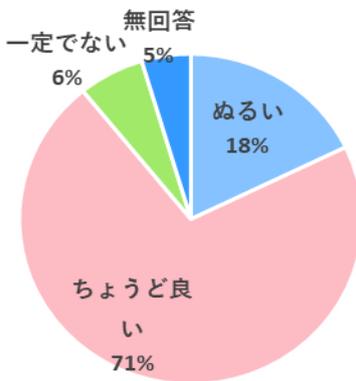


年齢

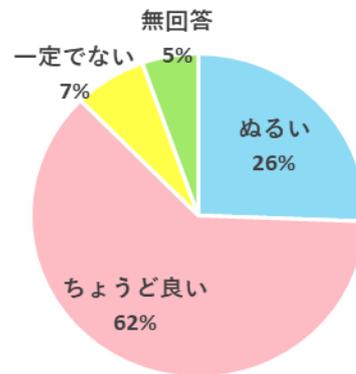


温度

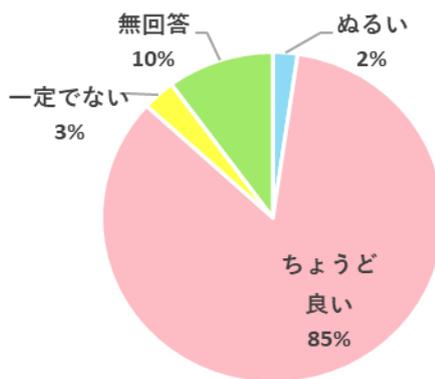
《ご飯・お粥》



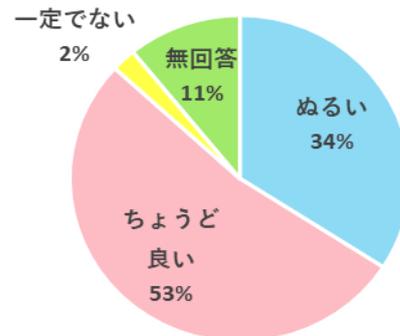
《温かい料理》



《冷たい料理》

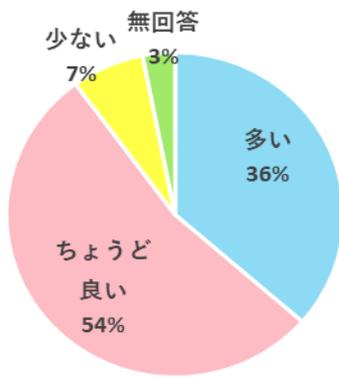


《汁物》

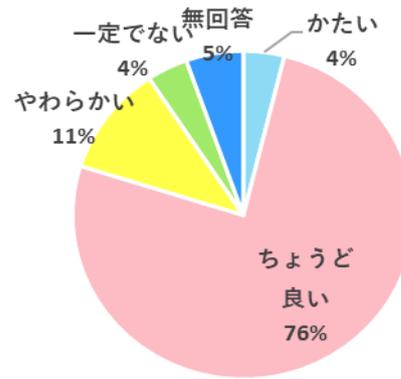


主食について

《量》

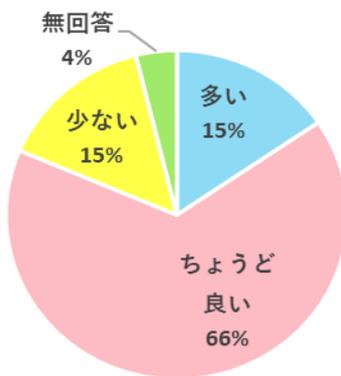


《かたさ》

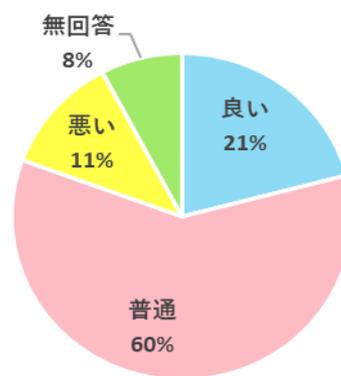


朝食のおかず

《量》

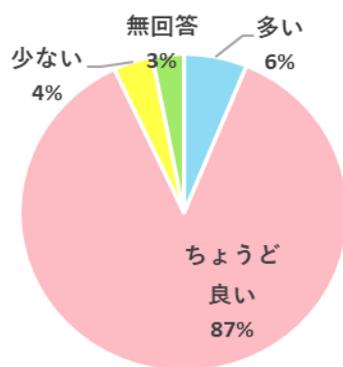


《内容》

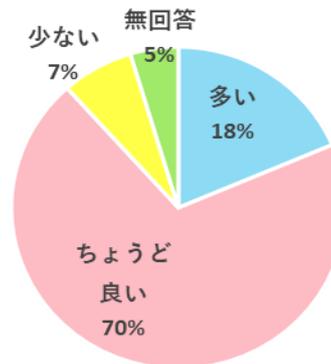


昼食・夕食のおかず

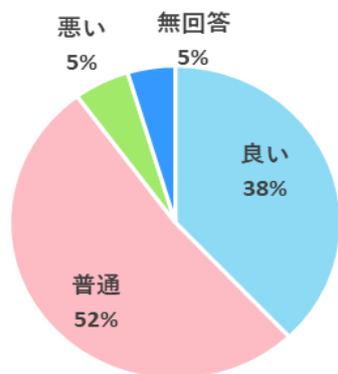
《品数》



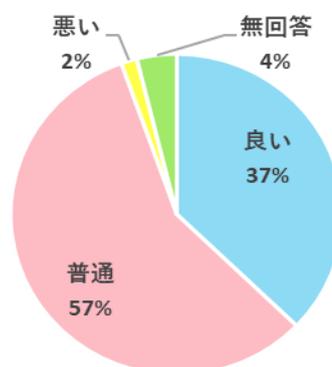
《量》



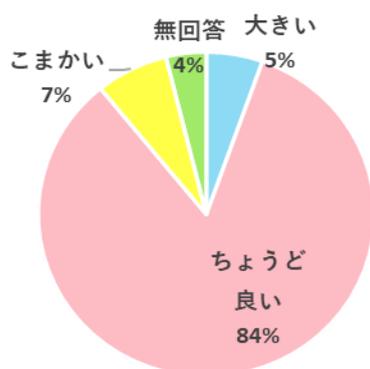
《彩り》



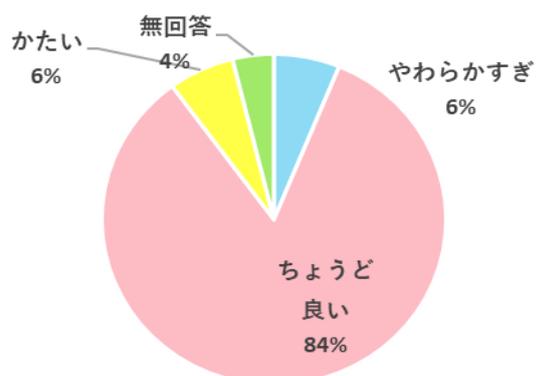
《盛りつけ》



《野菜の切り方》

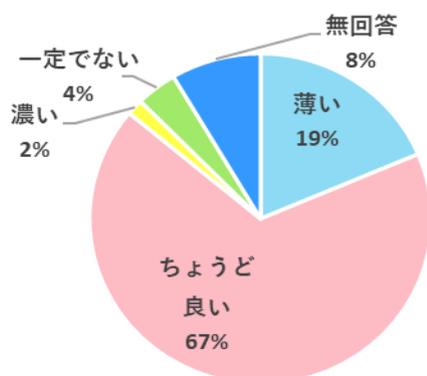


《野菜のかたさ》

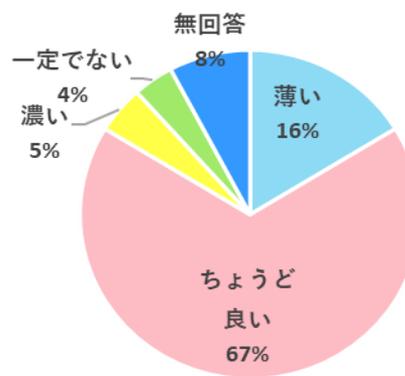


おかずの味付け

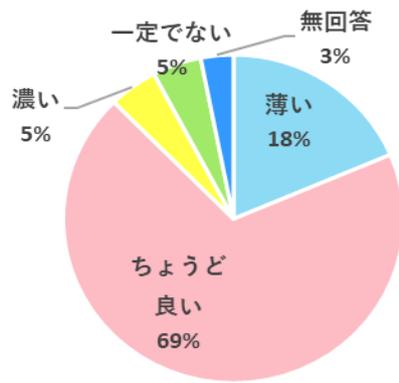
《汁物》



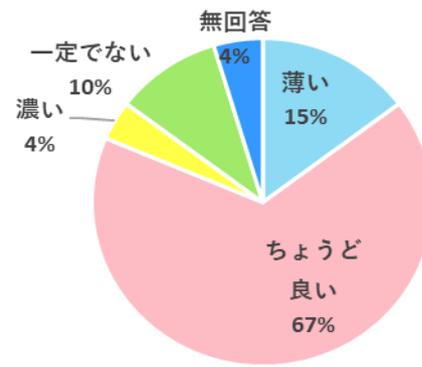
《焼き物・炒め物》



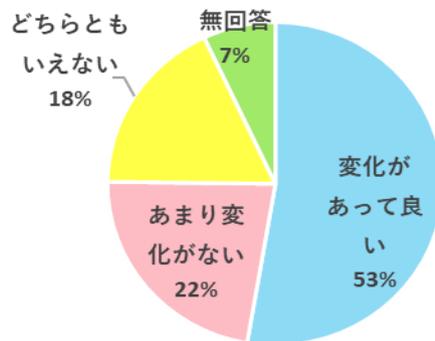
《煮物》



《和え物》



献立のバリエーション

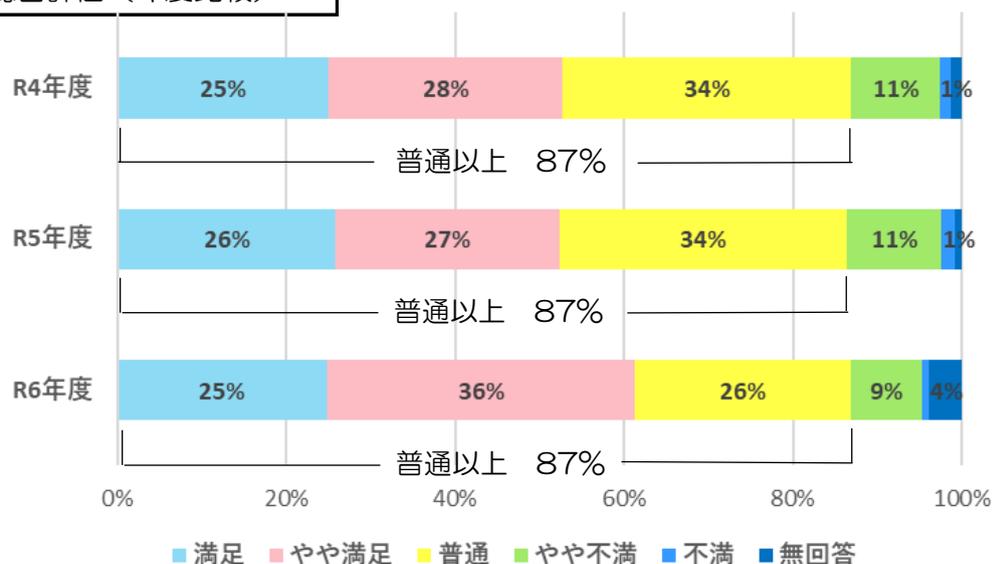


食べたい料理、取り入れてほしい料理

	常食 [*] または選択食 [*] で提供中	常食 [*] で提供のない料理
主食	<p>【3名】スパゲティ、炊き込みご飯、カレーライス</p> <p>【2名】うどん、そば</p> <p>【1名】丼もの、肉丼、巻きずし</p>	<p>【2名】オムライス、チャーハン、ラーメン、お好み焼き</p> <p>【1名】サンドウィッチ、かつ丼、チーズとトマトのスパゲティ、寿司、牛丼(常食で牛丼風提供)、きつねうどん、中華そば</p>
主菜	<p>【2名】酢豚、肉じゃが、唐揚げ、すき焼き</p> <p>【1名】シチュー、焼き魚、天ぷら、とんかつ、揚げ物、フライ、八宝菜、エビチリ</p>	<p>【3名】うなぎ</p> <p>【2名】餃子(常食でスープ餃子提供)、おでん、グラタン</p> <p>【1名】なべ、焼肉(常食で焼き肉風提供)、めざし、揚げ餃子、チーズハンバーグ、ポークソテー、チキンソテー、ヘレカツ、コロッケ、クリームコロッケ、焼き鳥、ローストチキン、ローストポーク、鮭の塩焼き、鰯の照り焼き(常食で鰯の梅照り焼き提供)、魚のみりん干し、チキン南蛮</p>
副菜	<p>【2名】酢の物</p> <p>【1名】味噌汁、茶碗蒸し、豚汁、漬物</p>	<p>【2名】ポテトサラダ、ポトフ、わかめの和え物、なすの田楽(常食で田楽提供)</p>
その他	<p>【1名】中華、ゼリー</p>	<p>【2名】ヨーグルト</p> <p>【1名】バター、貝類、ムース、添えの野菜に味が欲しい</p>

※2024年12月時点の献立

総合評価（年度比較）



令和6年度食事アンケートの総合評価として、全体の87%から「普通」以上の評価をいただき、概ね良好な結果でした。内訳として、「やや満足」が増加、「普通」が減少し、前年度より良い結果となりました。

食材価格が高騰しており、限られた予算の中での献立作成に苦慮していますが、今後も本調査結果や患者様の意見を参考に、より患者様に満足していただける食事を目指してまいります。

最後になりましたが、調査にご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。