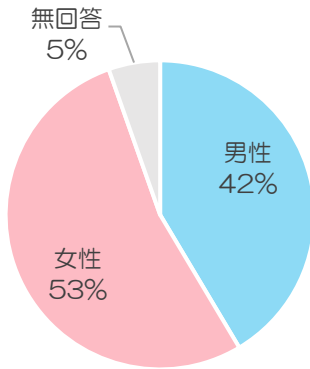


病院給食に関するアンケート結果

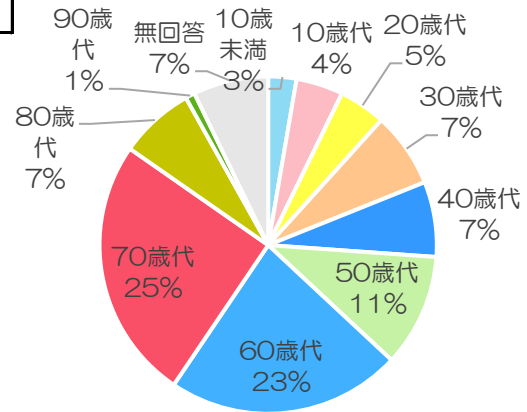
令和7年12月に実施した病院給食に関するアンケート結果を報告します。

対象者：常食提供患者150名 回収率：74%

性別

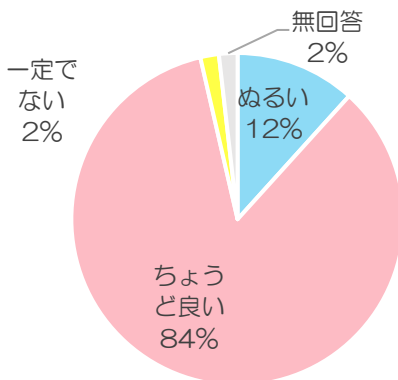


年齢

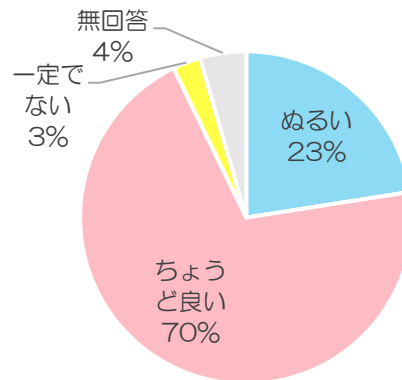


温度

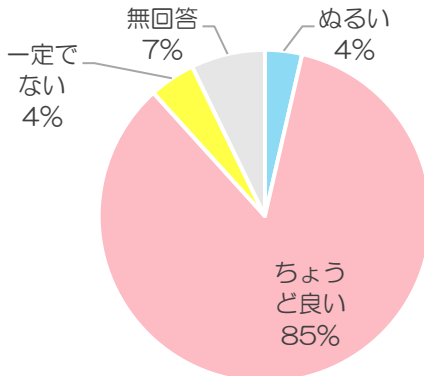
《ご飯・お粥》



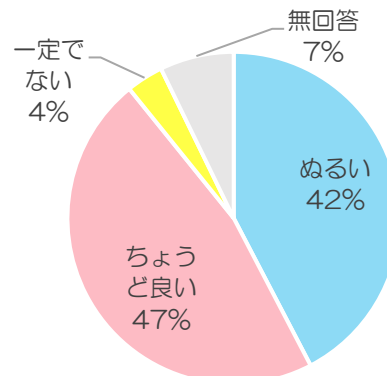
《温かい料理》



《冷たい料理》

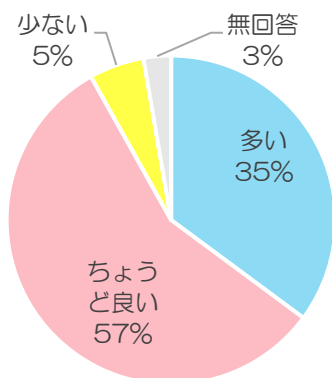


《汁物》

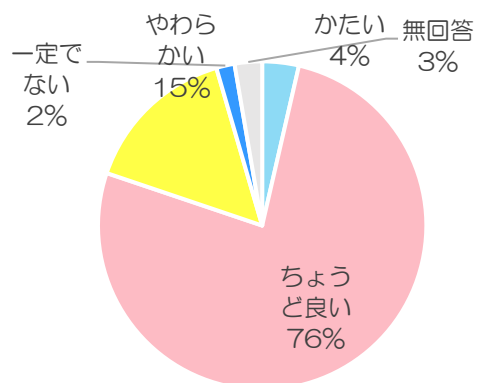


主食について

《量》

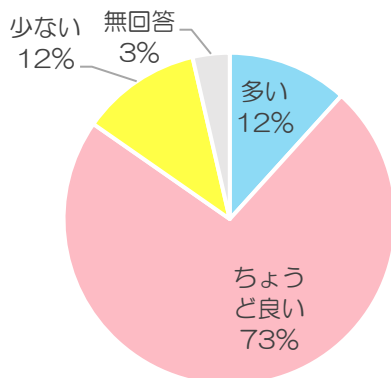


《かたさ》

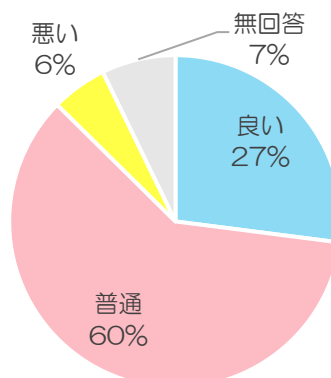


朝食のおかず

《量》

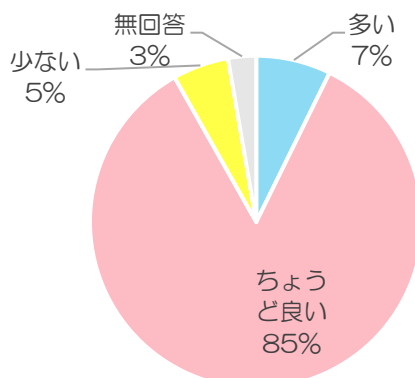


《内容》

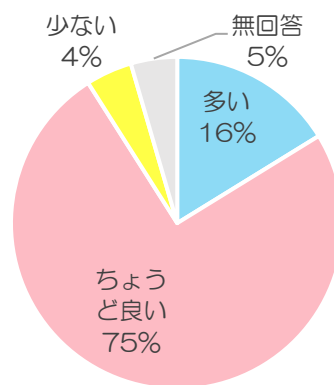


昼食・夕食のおかず

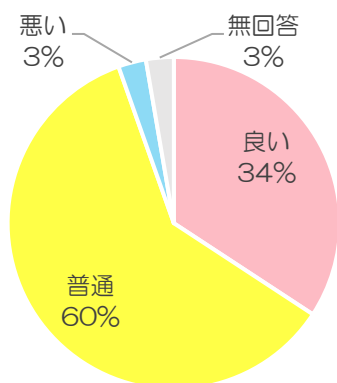
《品数》



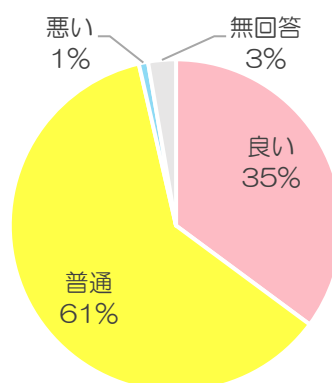
《量》



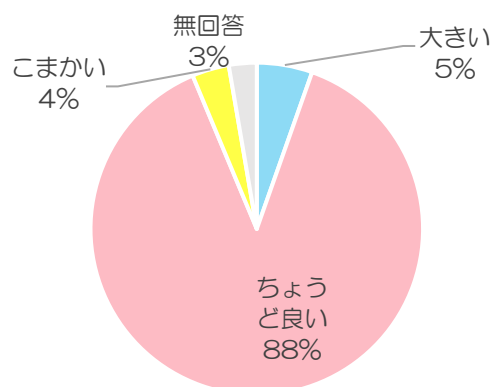
《彩り》



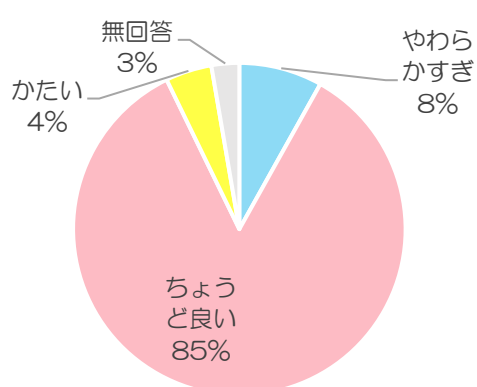
《盛り付け》



《野菜の切り方》

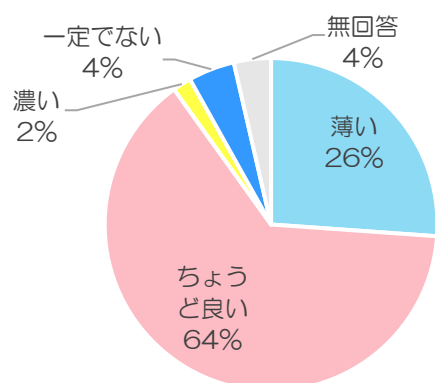


《野菜のかたさ》

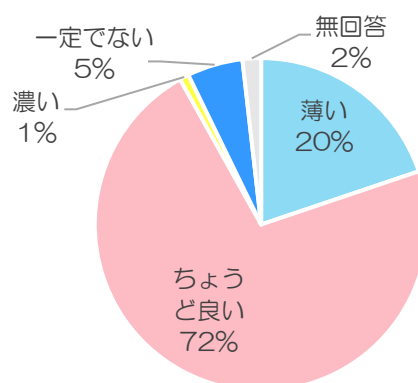


おかずの味付け

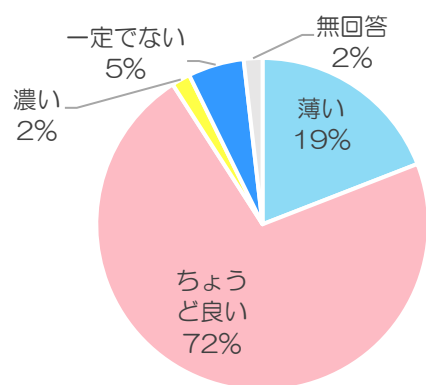
《汁物》



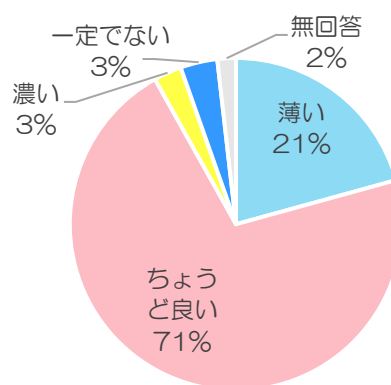
《焼き物・炒め物》



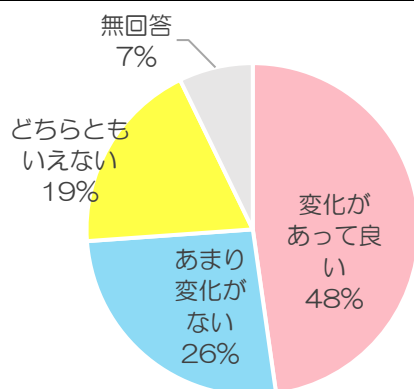
《煮物》



《和え物》



献立のバリエーション

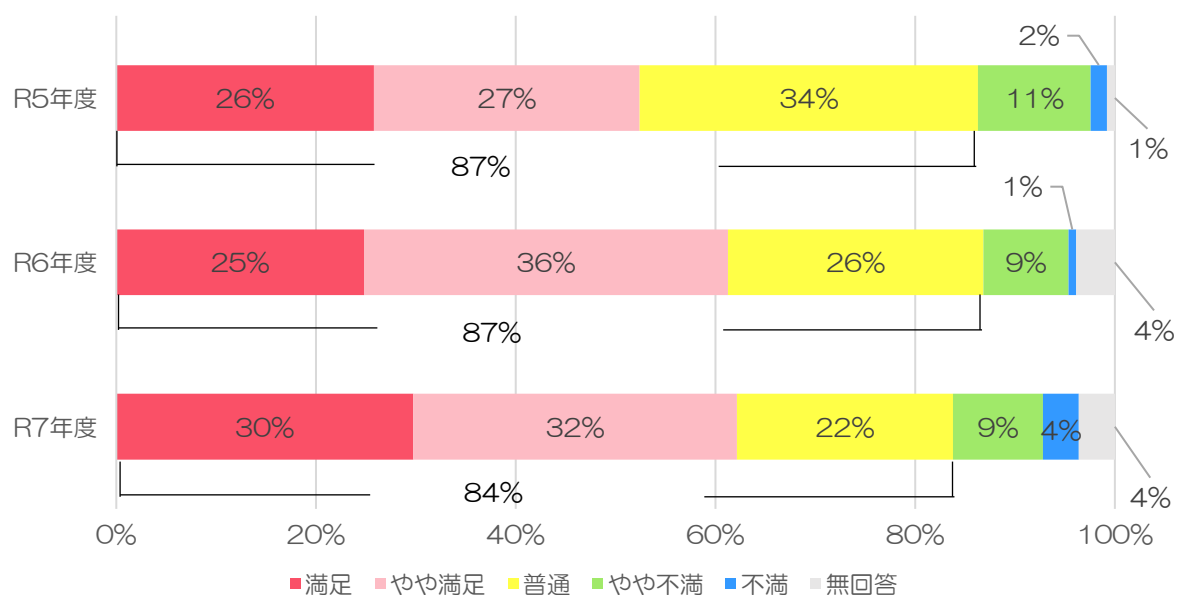


食べたい料理、取り入れてほしい料理

	常食※または選択食※で提供中	常食※で提供のない料理
主食	【8名】カレーライス 【5名】うどん 【3名】ちらし寿司、麺類 【2名】炊き込みご飯、スパゲティ、巻き寿司、いなり寿司 【1名】おにぎり、にゅうめん、焼きそば、ミートスパゲティ、そば、ご飯(朝)	【8名】ラーメン 【6名】お好み焼き 【4名】オムライス、チャーハン 【2名】ビビンバ、天津飯、カルボナーラ、きつねうどん、グラタン 【1名】たまご丼、茶粥、チョコクロワッサン、菓子パン、キーマカレー、天丼、焼き飯、ペペロンチーノ、鍋焼きうどん、クリームパスタ、つけ麺、たこ焼き、肉うどん
主菜	【5名】から揚げ 【4名】ハンバーグ 【2名】焼き魚 【1名】魚、肉料理、肉じゃが、酢豚、シチュー、麻婆豆腐	【4名】餃子(常食でスープ餃子提供) 【1名】ビーフシチュー、トンテキ、煮込みハンバーグ、親子焼き蒸し、ロール白菜けんちん蒸し、ホイコーロー、ピーマンの肉詰め、鮭、フライドチキン、レバニラ、鰯の南蛮漬(常食で鶏肉とカレイの南蛮漬提供)、鰯の照り焼き(常食で鰯の梅照り焼き提供)、野菜あんかけの魚料理、おでん、さしみ、鶏肉のバジルソテー、鯛のさしみ、すき焼き
副菜	【2名】味噌汁、豚汁 【1名】冷奴、生野菜、ミネストローネ、ウインナー、筑前煮	【1名】ワケギのヌタ
その他	【3名】中華料理 【1名】チリソース系、大豆	【1名】鍋、豆乳鍋、地場産、ヨーグルト、チョコレートケーキ、蒸し物にたれかけ

※2025年12月時点の献立

総合評価（年度比較）



令和7年度食事アンケートでは、総合評価について全体の84%の方から「普通」以上の評価をいただき、概ね良好な結果となりました。一方で、「料理の温度」については課題があることが分かりました。今後も病棟スタッフと連携しながら、温かい料理を適切な温度で提供できるよう、配膳方法や温度管理について引き続き検討を進めてまいります。

食材価格の高騰により、限られた予算の中で献立を作成することが難しい状況ではありますが、今後も本調査の結果や患者様からいただいたご意見を参考にしながら、より良い給食の提供に努めてまいります。

最後になりましたが、本調査にご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。