

アンケート調査結果

調査日：2026年2月16日、3月2日

調査方法：別紙調査用紙によるアンケート

調査対象：エネルギーコントロール食、塩分コントロール食、脂質コントロール食、腎不全食、透析食、貧血食

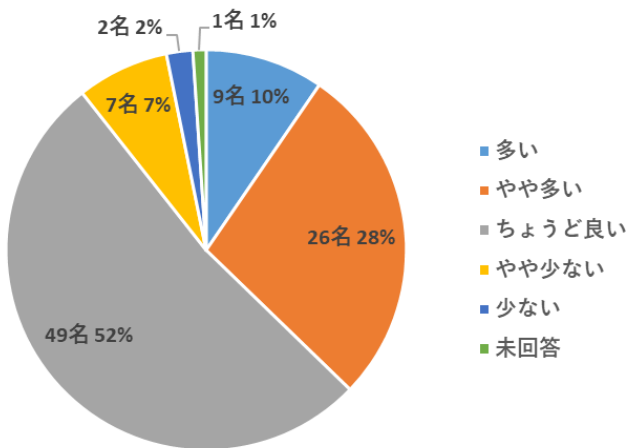
配布枚数：176枚

回収率：77.3%（前年：85.3%）

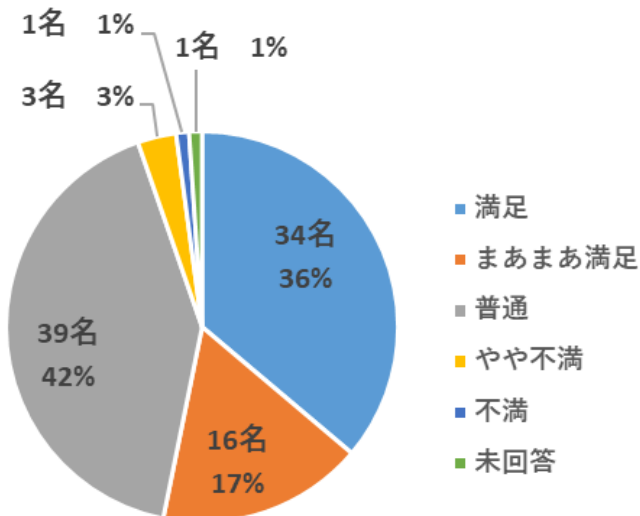
回答率：53.4%（前年：61.5%）

【食事全般について】

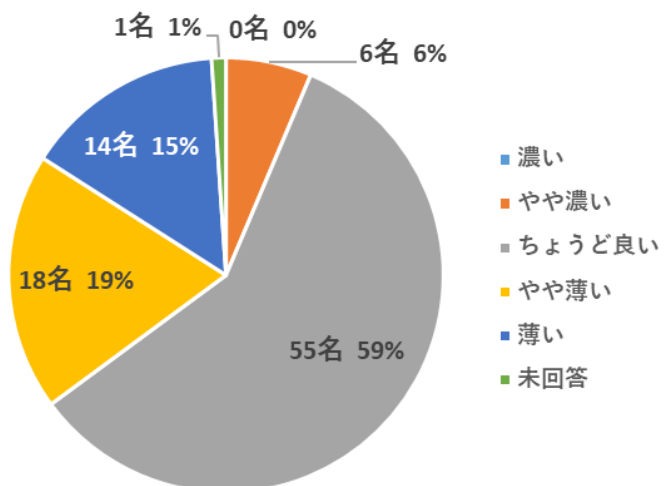
1. 主食の量はいかがですか？（n=94）



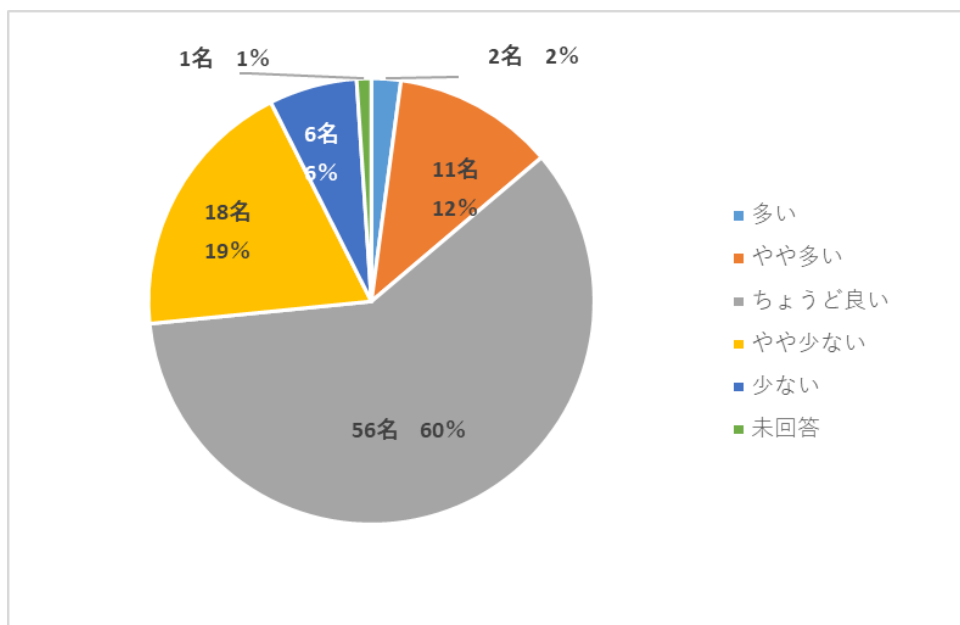
2. 適温で提供されていますか？（n=94）



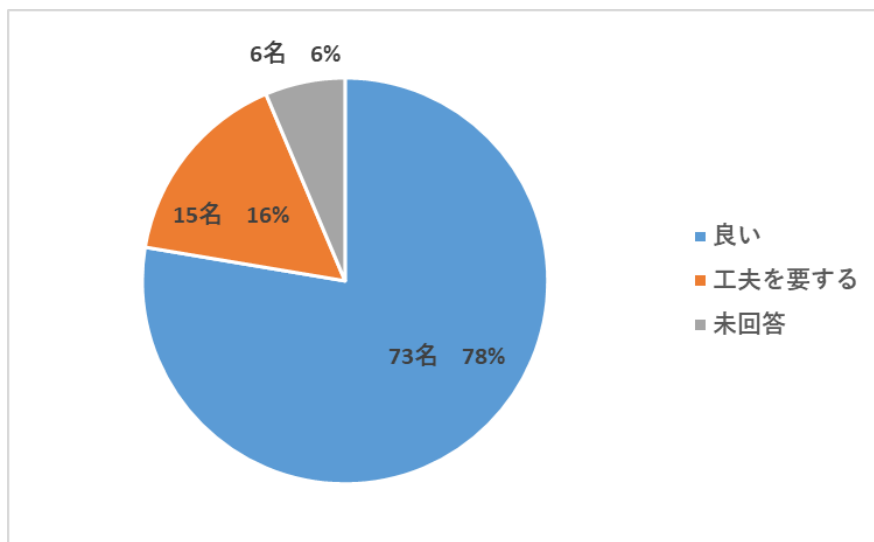
3.おかずの味つけはいかがですか？〈全体〉(n=94)



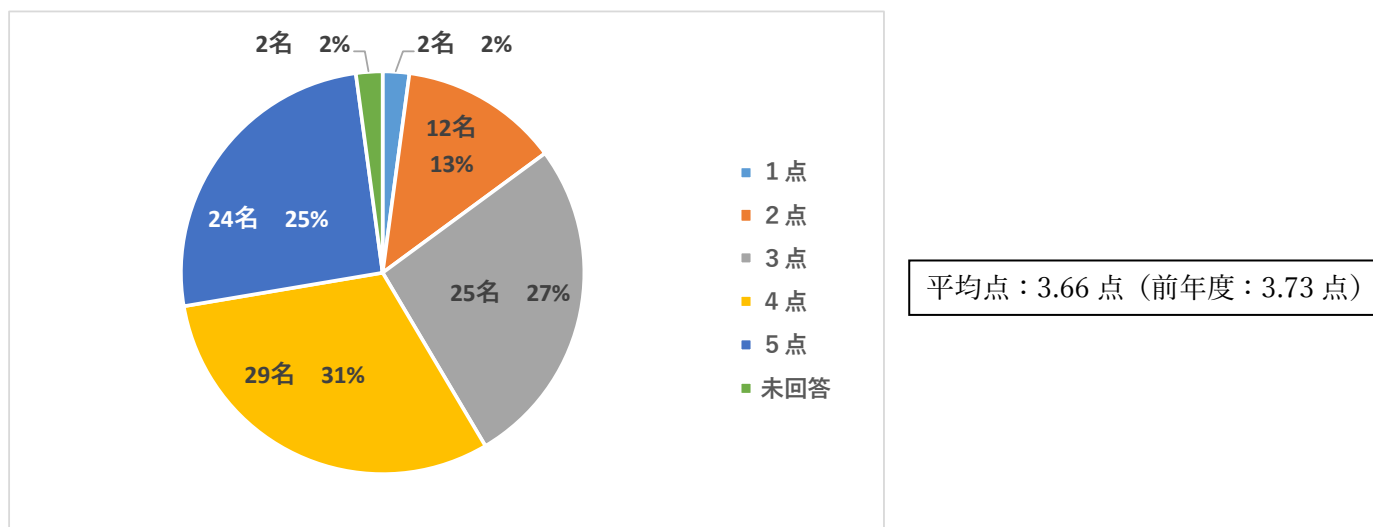
4. 品数はいかがですか？(n=94)



5.お食事の盛り付けはどうですか？(n=94)

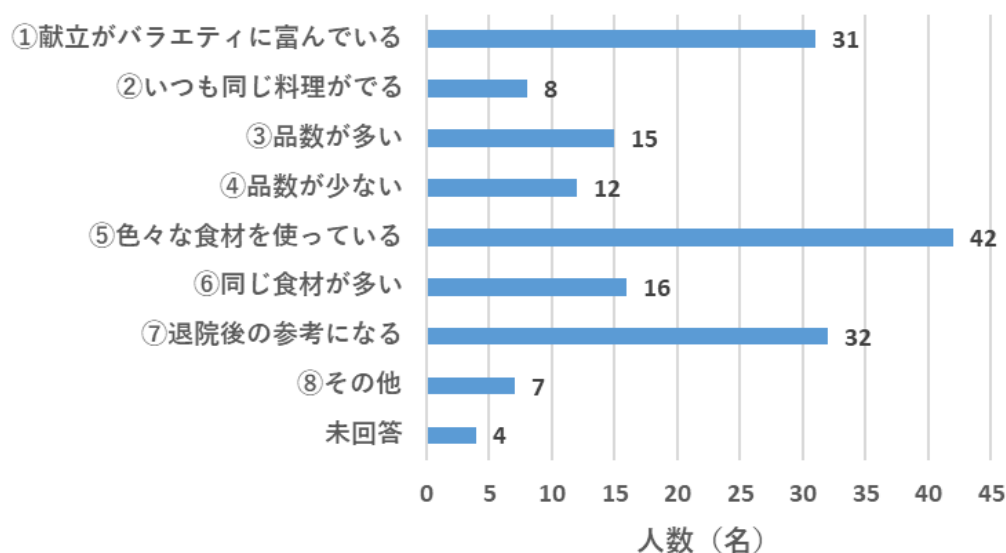


6. 当院のお食事を、5点満点で総合評価すると何点になりますか？(n=94)



【献立内容について】

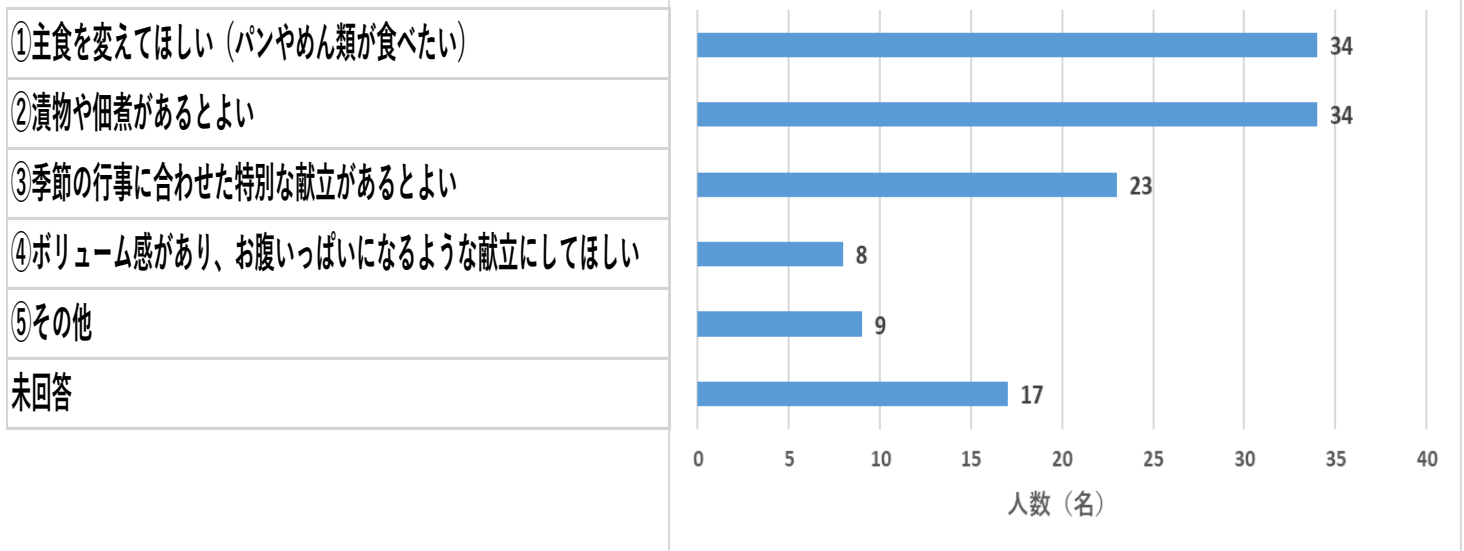
1. 当院の食事で当てはまることはありますか。（複数回答可）(n=94)



(その他)

- ・おかゆがとてもおいしかった。
- ・味付けが薄すぎる。現実離れ、実社会離れ
- ・大変工夫している。
- ・味付けが良い。
- ・デザート類がとても良い。
- ・東京湾の魚を食べたい、入院時しか食べることができない地元産魚、野菜

2. 当院の食事に取り入れてほしいことはなんですか。(複数回答可) (n=94)



(その他)

- ・私は主食はおかゆですが、お米自体の味がしても良い。
- ・味噌汁大好き人間なのでメニューにいれる頻度を増やせばありがたい。塩分は個人的にはまったく気にしません。
- ・小さいうどん。
- ・毎回フルーツがあればよい。
- ・麺類がほしい。
- ・地場産業

3.入院中食べたい料理はなんですか(自由記載)

- ・牛肉(複数)
- ・煮魚
- ・豆腐料理
- ・漬物
- ・ラーメン(複数)
- ・サラダ類を増やしてほしい。(マカロニサラダ、ジャガイモサラダ等) 麺類等 (日本そば、ラーメン、焼うどん等)
- ・ハンバーグ(複数)
- ・パスタ(複数)
- ・シチュー(複数)
- ・チャーハン、麺類が食べたいです。
- ・うなぎのかば焼き、ちらしずし(複数)、いなりずし、高野豆腐
- ・カレー (複数)
- ・揚げ物
- ・おすし
- ・生もの
- ・麺類 (複数)

- ・ポテトサラダ
- ・中華系
- ・とんかつ、カレー、丼物（天井など）（複数）
- ・野菜の料理（魚、肉）
- ・さしみ、フライドポテト、チキンナゲット
- ・おやつ
- ・タマゴハムサンド、焼きそば
- ・ヨーグルト
- ・温かい麺料理
- ・うどん、ざるそば
- ・無理だと思いますが、中華料理。たまには味の濃いものも。
- ・金沢地方で食べられたシャコ
- ・食パン以外のパン

4.当院の食事では食べにくかった、または食べられなかったものがありましたか。（自由記載）

- ・入り豆腐
- ・肉や魚がパサパサして食べにくい。
- ・魚の名前も知らない。味も良くない。魚料理が続く。残念！
- ・もやし
- ・わかめが固く感じたことがあった。
- ・主に何々和えと呼んでいる野菜類
- ・おからはのどに引っかかるので全く食べませんでした。
- ・マンゴーのデザートは思ったよりおいしくなかった。
- ・かたい肉
- ・麻婆豆腐、からい（スパイス系）食べれない。
- ・玉子の味が無い。パサパサして食べにくい。魚ふたを開けるとにおいがきつい。
- ・お肉が硬い時がある。魚料理とてもおいしいです。
- ・りんご
- ・コンソメスープ（味が濃かった）、匂いの強いもの
- ・青菜のゆでもの、ゆですぎでいやだ。
- ・たまご料理
- ・味付けがあまりに薄いため、野菜類の生青臭が強いので食べる意欲が出ない。
- ・肉があまり好きではない。
- ・生臭く、冷凍魚の焼き物
- ・野菜の煮物（味が無い）
- ・魚類がにがてなので、、サバなど。
- ・豆腐となすの和え物、多かったため。
- ・薬のゼリーが出ているのにゼリーがついてくるが、食べられない。
- ・温野菜サラダが合わなかった。
- ・お米
- ・特にありませんが、運動もしていないので主食のご飯があまり食べられません。事前にご飯の量を聞いていただければと思います。
- ・パン食、特色が出しにくい。
- ・小鉢でお酢を使ったものが多い。

【全体を通して】

本調査は治療食を召し上がっている患者様を対象に実施しました。提供温度に対して高評価をいただき、味付けについては前年度と比較し、ちょうど良いと回答された方の割合が大きくなりました。また、好評が得られたバラエティ性に富んだ食品・献立を今後も継続することで、退院後の参考にしていただける食事を目指します。

病院食で取り入れて欲しいこととして、主食の麺、パンへの変更や漬物・佃煮などの要望が多く聞かれたため、1日の栄養量の範囲内で献立に取り入れてまいります。一方で、これらの要望は塩分制限食を喫食している方に多い傾向にあったため、塩分制限の重要性を栄養食事相談等により啓発していく必要があると考えます。

今後も嗜好調査による患者様のご意見をもとに、より良い食事提供ができるよう努めてまいります。

調査にご協力いただきありがとうございました。

横浜南共済病院 栄養科一同