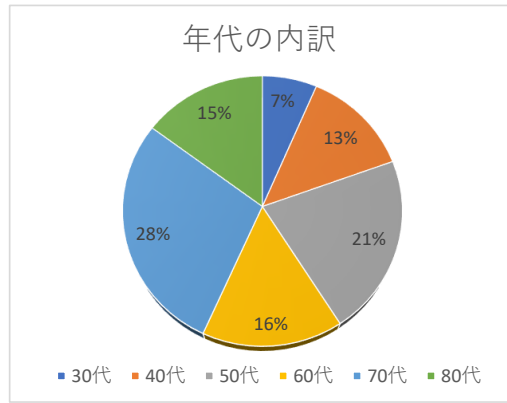


〈入院食の聞き取り調査〉

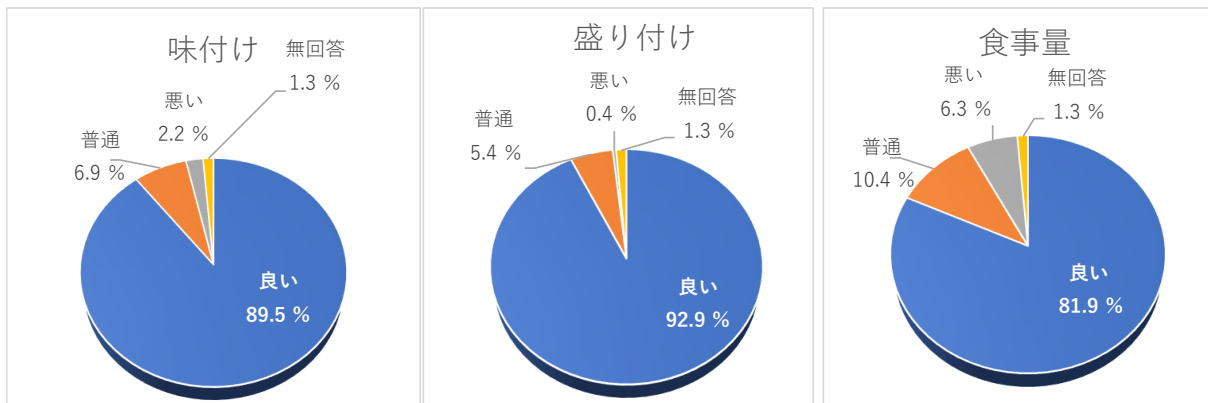
対象者：食堂で喫食の入院患者 延べ215人



期間：8月7日～8月20日

方法：昼食終了後に、味付け・盛り付け・食事量について調理師が
個々の患者に聞き取り調査を行った

結果：各項目に関して8割以上の患者が良いという回答が得られた
患者意見より陶板焼きは満足度の高い献立であることがうかがえた



意見・要望：○多かった意見

- ・野菜（れんこん、人参など）が固い
- ・温度に関して主菜が冷めている

○少数意見

- ・薄味ではあるが、出汁をとっているのでおいしく感じる
- ・ごはんの量が多い
- ・付け合わせのキャベツにドレッシングが欲しい
- ・魚がパサついている

対策：・野菜の固さは調理の際に固さをチェックする

- ・温度に関しては盛り付けまで皿を保温することで温かく提供できるよう努める
- ・味付けやご飯量に関してはカロリーや塩分の制限があり、可能な範囲で検討する。
- ・魚のパサつきに関しては調理方法の確認をする

総括：良いと回答は8割以上得られ、満足度の高い食事を提供できていると考える。

また、良い結果が得られたことで調理師のモチベーションのアップにもつながった。
しかし、野菜の固さや提供温度など課題の残る点があり、より良い食事提供
ができるよう、今後の課題として検討していく。