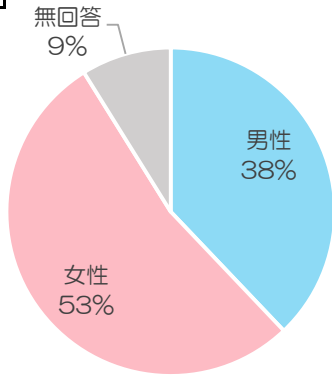


# 病院給食に関するアンケート結果

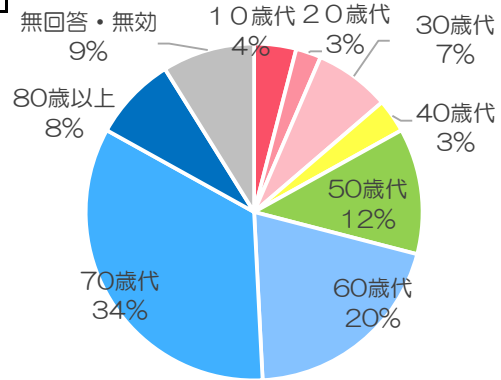
令和5年12月に実施した病院給食に関するアンケート結果を報告します。

対象者：常食提供患者163名 回収率：76%

性別

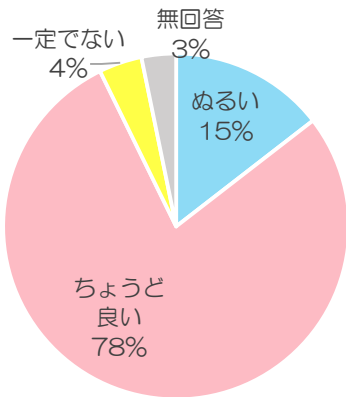


年齢

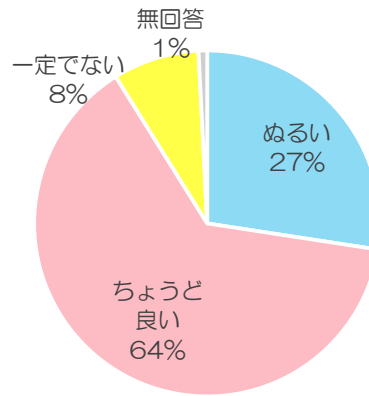


温度

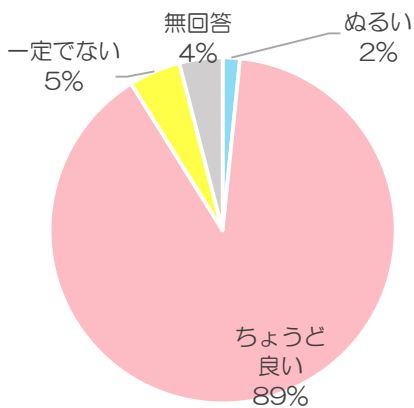
《ご飯・お粥》



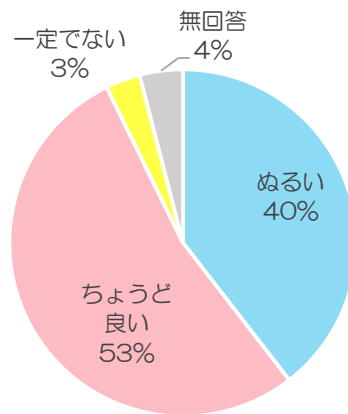
《温かい料理》



《冷たい料理》

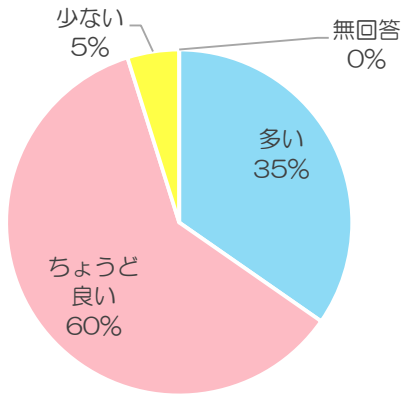


《汁物》

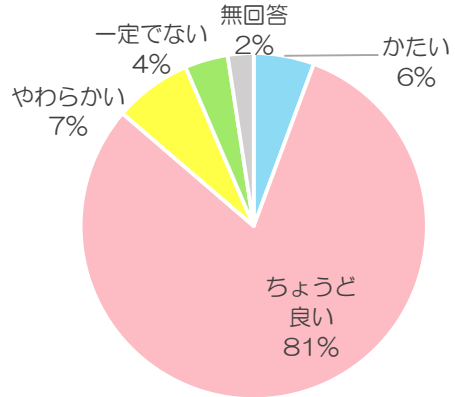


主食について

《量》

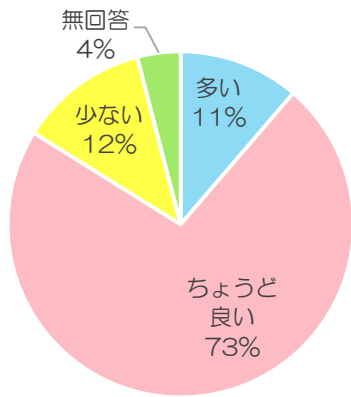


《かたさ》

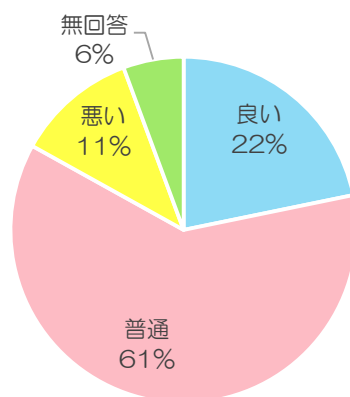


朝食のおかず

《量》

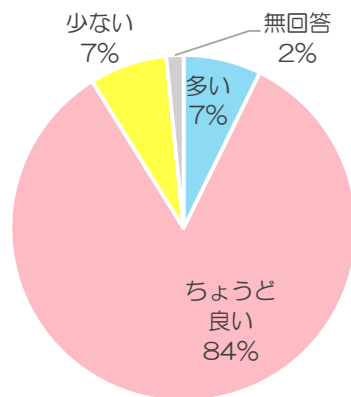


《内容》

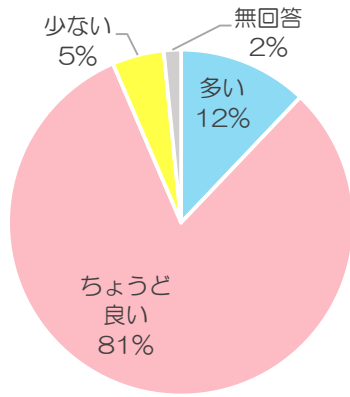


昼食・夕食のおかず

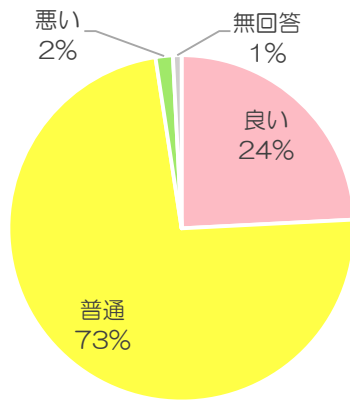
《品数》



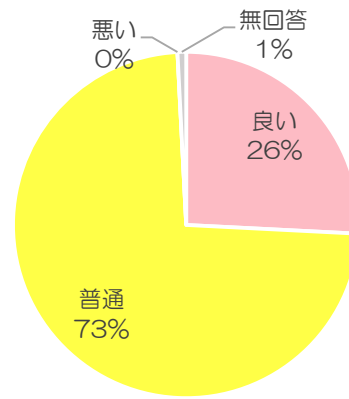
《量》



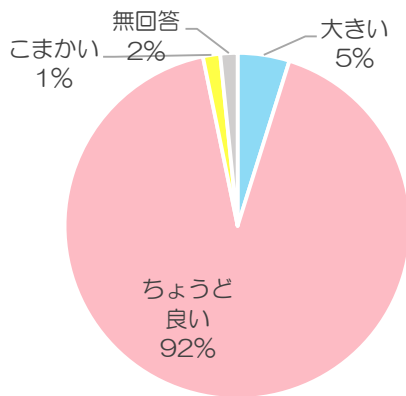
《彩り》



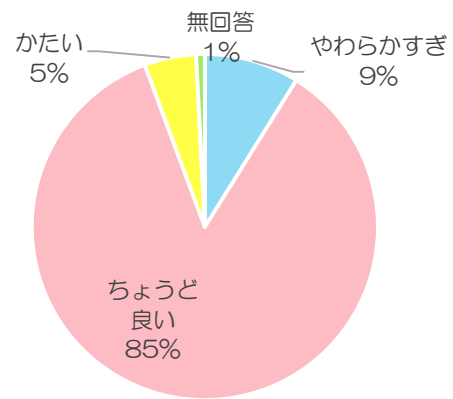
《盛りつけ》



《野菜の切り方》

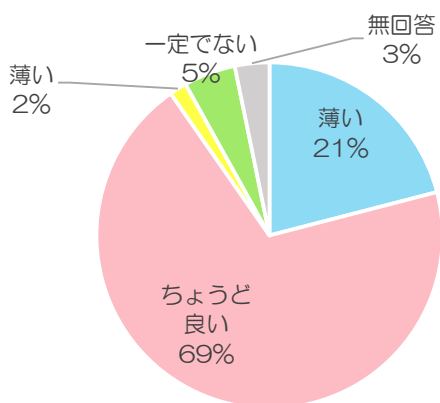


《野菜のかたさ》

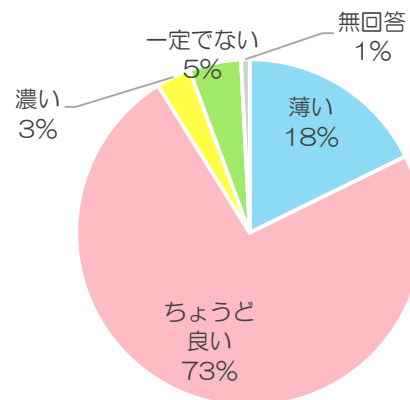


おかずの味付け

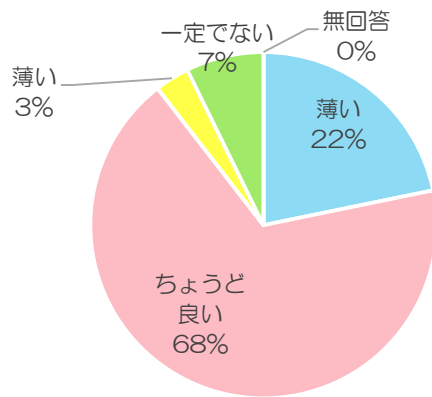
《汁物》



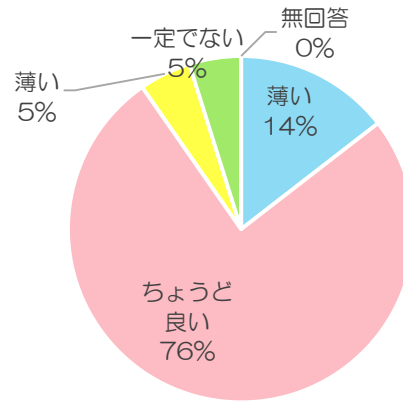
《焼き物・炒め物》



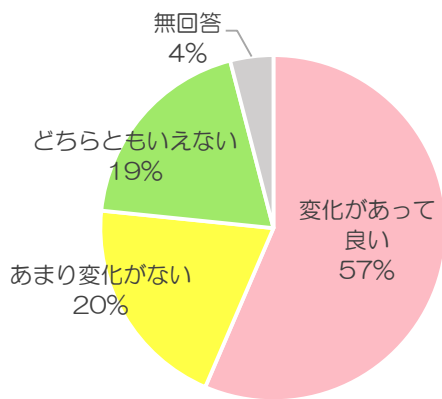
《煮物》



《和え物》



献立のバリエーション

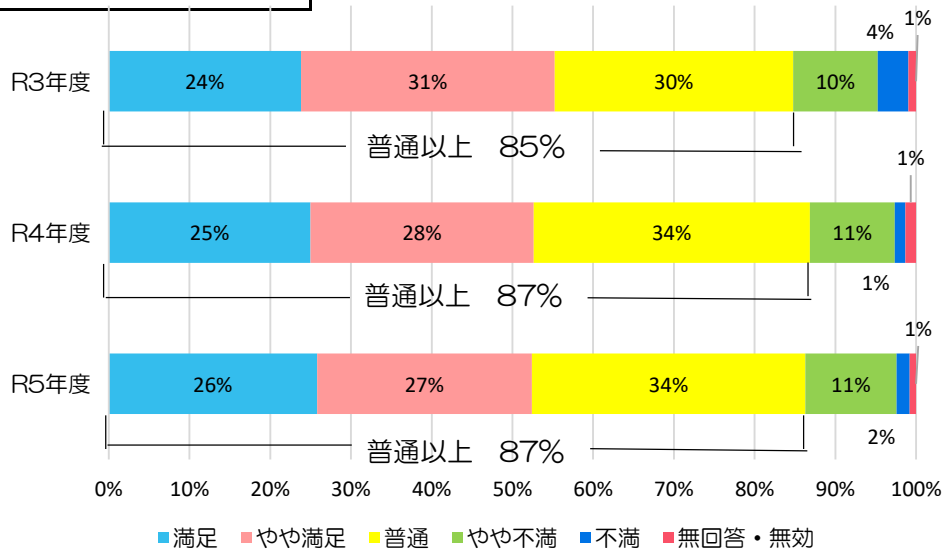


食べたい料理、取り入れてほしい料理

	常食 <sup>*</sup> または選択食 <sup>*</sup> で提供中	常食 <sup>*</sup> で提供のない料理
主食	【8名】 麺類 【7名】 丼もの 【6名】 散らし寿司 【5名】 パスタ 【3名】 カレー、炊き込みご飯、うどん 【2名】 日本そば 【1名】 焼きそば、おにぎり	【7名】 オムライス 【6名】 チャーハン、ラーメン 【2名】 ビビンバ、お好み焼き、サンドイッチ、グラタン 【1名】 あんかけの麺類、スナックパン、ホットサンド、たこ焼き、チキンライス、いなり寿司、キーマカレー
主菜	【4名】 ハンバーグ、焼肉 【3名】 唐揚げ、とんかつ 【2名】 酢豚、クリームシチュー、豚の生姜焼き 【1名】 オムレツ、肉じゃが、塩焼きの魚、焼売	【3名】 餃子(常食でスープ餃子提供) 【1名】 ベーコンエッグ、秋刀魚の蒲焼、カボチャコロッケ、だし巻き
副菜	【1名】 酢の物、野菜の天麩羅、野菜炒め、温野菜、生野菜サラダ、さつま芋煮物、豚汁、味噌汁	【1名】 納豆、キムチ、山芋とろろ、ゆで卵
その他	【2名】 中華料理 【1名】 卵料理、揚げ物、漬物	【1名】 新子、デザート、ミルク

※2023年12月時点の献立

### 総合評価（年度比較）



令和5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。限られた調味料・油脂比率の中で美味しく喫食していただけるよう検討を重ねており、「おかずの味付け」に関する3項目や「彩り」「盛り付け」について昨年より良好な結果を得られました。現在、本調査で頂いた意見を元に産褥食の見直しに取り組んでおります。今後も本調査結果を献立や給食業務に反映させ、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。

和歌山県立医科大学附属病院 病態栄養治療部