

令和2年度 嗜好調査集計結果

1 目的

入院時食事療養を実施する際、食事の提供に当たっては、喫食調査等を踏まえて食事の質の向上に努めなければならない。(根拠法令：令和2年3月5日 保医発 0305 第14号)

今年度は、毎年行っている病院食の満足度について調査するとともに、朝食の味噌汁の現況を把握し、今後の食事改善及び患者サービスの向上につなげることをとする。

2 調査概要

- 1) 実施年月日 令和2年12月8日(火)
- 2) 対象者 令和2年12月8日(火) 昼食の喫食患者
ただし普通食、やわらか食、胃腸食、エネルギー(E)コントロール食、たんぱく(P)コントロール食、脂質(L)コントロール食の喫食者(ハーフ食を含む)
*ICU・HCU・CCU・10西病棟患者を除く
- 3) 方法 配布：昼食時に調査票を配膳トレーにのせた。
回収：昼食後、当院管理栄養士が出向いた。
- 4) 内容 別紙「食事についてのおたずね」のとおり

3 結果・考察

◆回収状況

アンケート配布枚数 224 枚、回収枚数 219 枚、回収率 98%、有効回答数 194 枚、有効回答率 87%であった。【表 1、図 1】

食事の種類は、普通食 (49%)、やわらか食 (7%)、胃腸食 (5%)、E コントロール食 (21%)、P コントロール食 (6%)、L コントロール食 (1%)、全項目無回答 (11%) であった。【表 2、図 2】

性別は、男性 (46%)、女性が (34%)、未記入 (20%) であった。【表 3、図 3】

年齢は、10 歳代 (1%)、20 歳代 (3%)、30 歳代 (6%)、40 歳代 (7%)、50 歳代 (10%)、60 歳代 (16%)、70 歳代 (30%)、80 歳以上 (13%)、未記入 (14%) であった。【表 4、図 4】

当院の入院歴は、はじめて (33%)、2~3 回 (35%)、4 回以上 (16%)、未記入 (16%) であった。【図 5】

普段の料理の味付けを病院食と比較すると、濃い(37%)、同じくらい(32%)、うすい(15%)、未記入(16%)であった。【図6】

◆病院食の満足度

病院食の満足度について、「満足」・「やや満足」の割合が多い項目は、盛り付け方(80%)、食材の品質(野菜類)(72%)、食べやすさ(71%)の順であった。逆に、「不満」・「やや不満」の割合が多い項目は、おいしさ(19%)、食材の品質(肉類)(19%)、献立内容(17%)の順であり、例年の調査結果と概ね同じ傾向であった。【図7・8】

献立内容について、「満足」・「やや満足」の割合は、胃腸食が最も高く、「不満」・「やや不満」の割合は普通食、やわらか食の順に高かった。【図9】 また、普段の味付けが病院食と比べて「同じくらい」と答えた方は胃腸食で最も高かった。また、E・Pコントロール食では、普段の味付けが病院食と比べて「薄い」と答えた方が少なく、普段の味付けが病院食と比べて「濃い」と答えた方の割合が高い傾向がみられた。【図10】

病院食の満足度は、入院回数が「2～3回」や「はじめて」の方ほど高く、入院回数が「4回以上」になると低い傾向がみられた。【図11】 また、病院食と普段の味付けが「同じくらい」と答えた方は全項目の満足度が高く、普段の味付けが「うすい」、または「濃い」と答えた方は満足度が低い傾向がみられた。【図12】

◆味噌汁について

味噌汁については、「おいしい」55%、「おいしくない時がある」29%、「おいしくない」16%という結果であった。【表5・図13】

前回味噌汁の満足度を調査した平成30年度と比較すると、「おいしい」と回答した方は10%増加し、「おいしくない時がある」と回答した方が11%減少、「おいしくない」と回答した方が2%増加した。【図14】

味噌汁について、「おいしくない時がある」、「おいしくない」と回答した方にその理由について訪ねたところ、「味が薄い」、「だしがきいていない」、「具材が好みでない」、「だしのにおいが苦手」の順に多かった。【図15】その他の理由の自由回答に関しては、具材やだしに関するものが多かった。【表6】

味噌汁の好みについて、味噌汁が「好き」が76%で、「普通」が20%、「嫌い」が1%であった。味噌汁が「嫌い」と答えた方は2人のみであった。【図16】

E・Pコントロール食の人は、味噌汁が「おいしくない」の割合が高い傾向がみられた。【図17】病院食の満足度と同様、味噌汁が「おいしくない」と回答した

方の割合は、入院歴が「2～3回」や「はじめて」と比べて「4回以上」で高かった。【図 18】病院食と比べて普段の味つけが「同じくらい」と回答した方が味噌汁が「おいしい」割合が高かった。病院食と比べて普段の味つけが「濃い」と回答した方は、「おいしくない時がある」、「おいしくない」の割合が高い傾向がみられた。病院食と比べて普段の味つけが「うすい」と回答した方は、病院食と比べて普段の味つけが「濃い」と回答した方より、味噌汁が「おいしい」の割合が高かった。しかし、病院食と比べて普段の味つけが「うすい」、「濃い」と回答した方ともに、味噌汁が「おいしくない」の割合は病院食と比べて普段の味つけが「同じくらい」と回答した方より高かった。【図 19】

◆考察

・病院食の満足度

病院食の満足度は例年の調査と概ね同じ傾向で、入院回数が4回以上と増えると、病院の満足度が最も低い傾向がみられた。患者の病状も一因となっている可能性も考えられるが、入院を繰り返す患者の要望にも応えられるよう、飽きが来ないようなメニューの採用やサイクル間隔を考慮し、品質についても委託業者とも調整を図り、給食材料費に見合った食材が提供できるよう、改善を重ねていきたい。

・味噌汁

当院の味噌汁のだしは、化学調味料を使用せず、かつお・いりこ粉末の天然素材のだしパックにいりこを追加していたが、味噌汁のだしのおいが気になる方が多いということで、平成30年度から当院の味噌汁のだしは、いりこの追加をやめている。

今回の調査では、普段から薄味の方・濃い味の方ともに味噌汁が「おいしくない」と回答している。普段からだしに「いりこ」を使用している人にとってはだしがもの足りなく感じた可能性があり、普段から濃い味で、市販の顆粒だし等の化学調味料の味に慣れている方にとっては味が薄く、だしがきいていないと感じた可能性がある。

今年度、栄養部内で、化学調味料も含めた数種類のだしで作った味噌汁を試食したところ、現状のだしが一番良いという意見が多かったため、だしの変更を見送った。

また昨年度から、医師等を実施している検食簿のご意見により、赤味噌の使用をやめ、中味噌に統一している。このことも、平成30年度の調査と比べて、今年度の結果では「おいしい」と回答した方の割合が増加し、「おいしくない時がある」と回答した方の減少に繋がった可能性がある。今後も引き続き、調理担当

者に味見の徹底や味の標準化を求め、引き続き改善に努めたい。

・ご意見・ご要望

複数要望があったもの以外に、自由記入欄に「キウイはカットしてほしい（食べにくい）」という意見もあった。現状では食べる際にスプーンが必要な形でキウイを提供しているが、再度業者とも調整し、食べやすい形で食事提供ができるよう、果物のカットの仕方等についても食べやすいように改善を行っていききたい。

以上、今回の調査結果について、委託業者とも共有し、より多くの方に満足いただける病院食を目指し、改善を重ねていきたい。

◆対象者の概要

表1 病棟別回収状況

	配布枚数	回収枚数	回収率	回答数	有効回答率
4 東	1	1	100%	0	0%
5 東	17	17	100%	16	94%
6 東	22	21	95%	17	77%
7 東	23	23	100%	21	91%
8 東	14	14	100%	14	100%
9 東	25	25	100%	21	84%
10 東	18	16	89%	14	78%
4 西	8	8	100%	8	100%
5 西	24	23	96%	18	75%
6 西	20	20	100%	19	95%
7 西	25	25	100%	23	92%
8 西	15	14	93%	13	87%
9 西	12	12	100%	10	83%
無回答				25	
合計	224	219	98%	219	87%

図1 病棟別回答状況

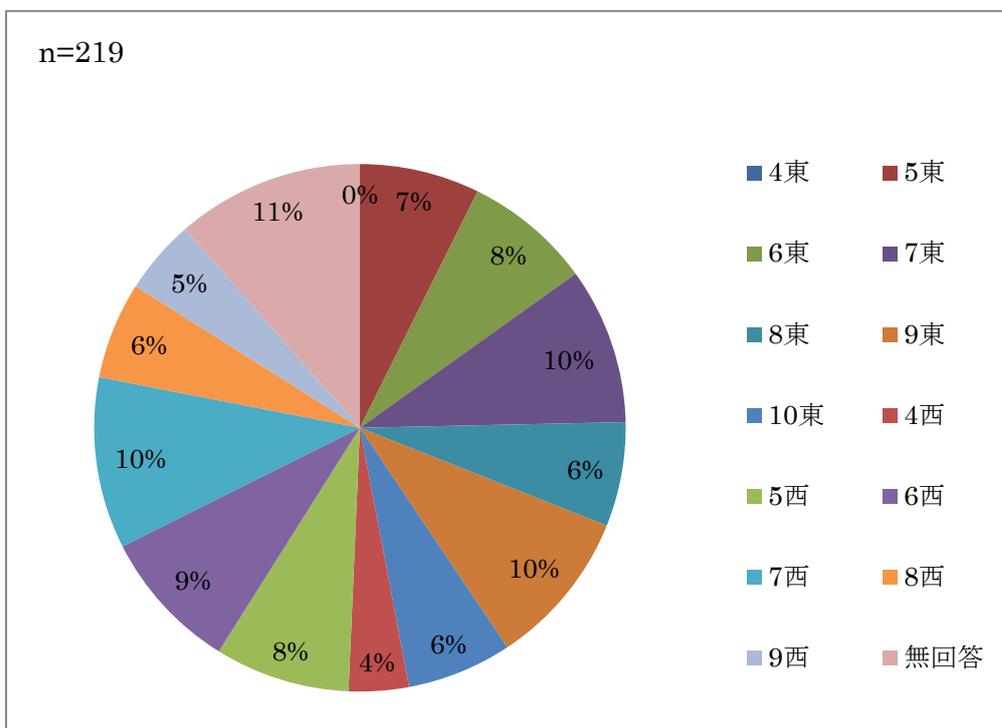


表2 食種別回収状況

	配布枚数	回収枚数	回答数	割合
普通食	118	116	108	49%
やわらか食	18	17	15	7%
胃腸食	17	15	12	5%
Eコントロール食	53	53	45	21%
Pコントロール食	17	17	13	6%
Lコントロール食	1	1	1	1%
無回答			25	11%
合計	224	219	219	100%

図2 食種別回収状況

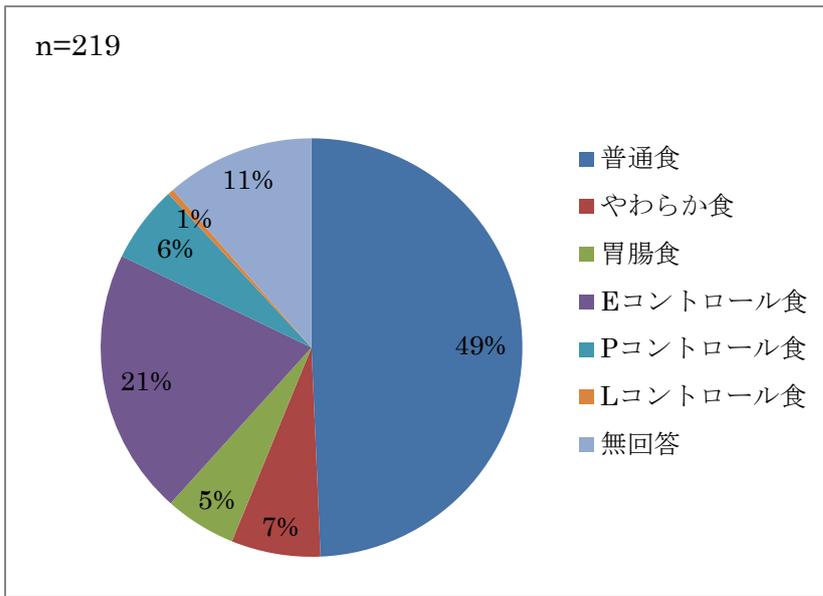


表3 男女別回収状況

	配布枚数	回答数	割合
男性	130	102	46%
女性	94	74	34%
未記入		43	20%
合計	224	219	100%

図3 男女別回収状況

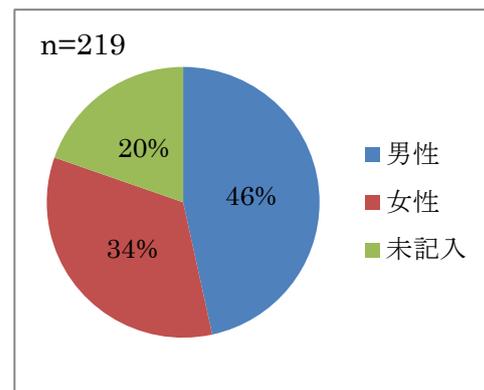


表4 年齢

	回答数	割合
10歳代	1	1%
20歳代	7	3%
30歳代	13	6%
40歳代	15	7%
50歳代	22	10%
60歳代	36	16%
70歳代	66	30%
80歳以上	28	13%
未記入	31	14%
合計	219	100%

図4 年齢

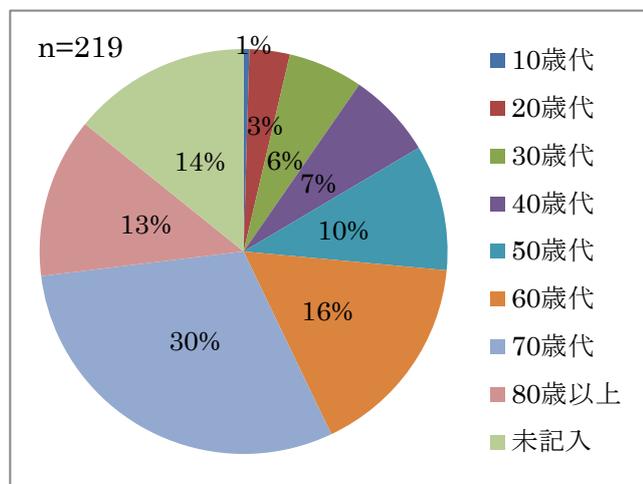


図5 入院歴

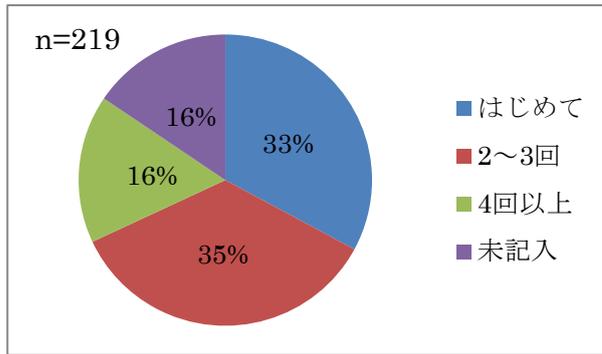


図6 味付け

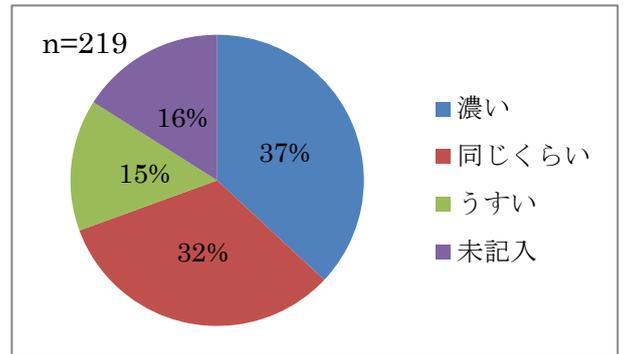


図7 病院食の満足度

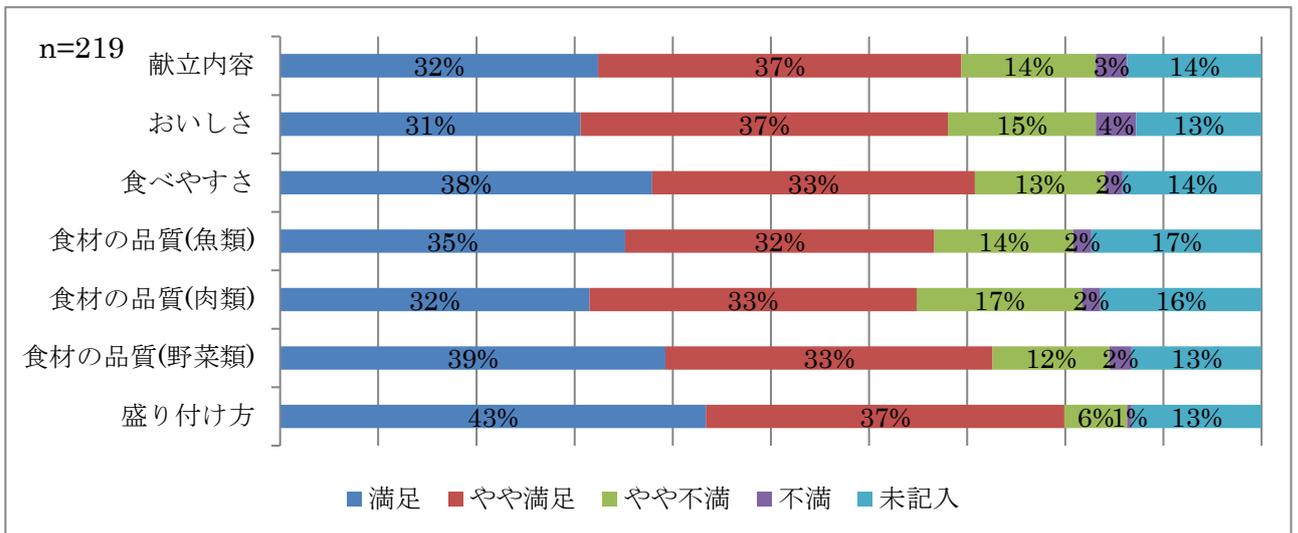


図8-①献立内容

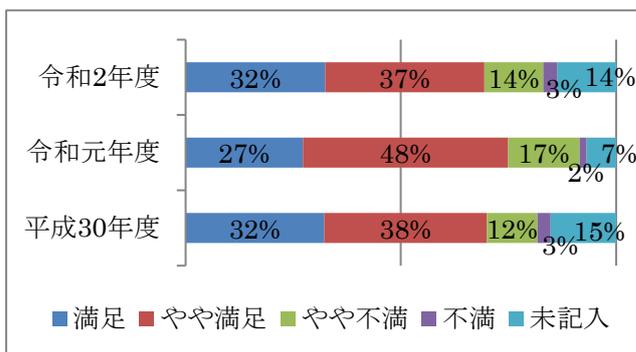


図8-②おいしさ

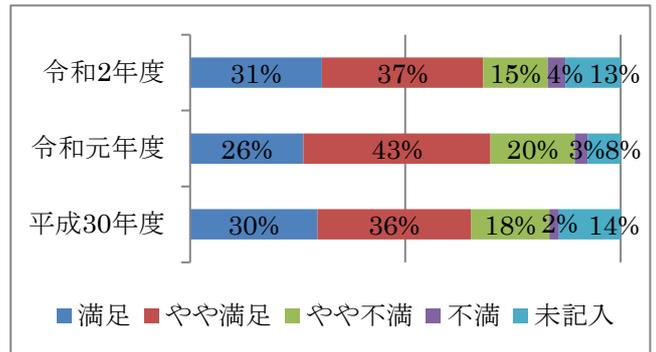


図 8-③ 食べやすさ

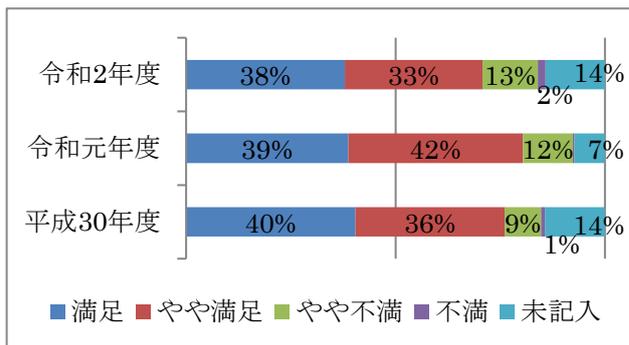


図 8-④ 食材の品質(魚類)

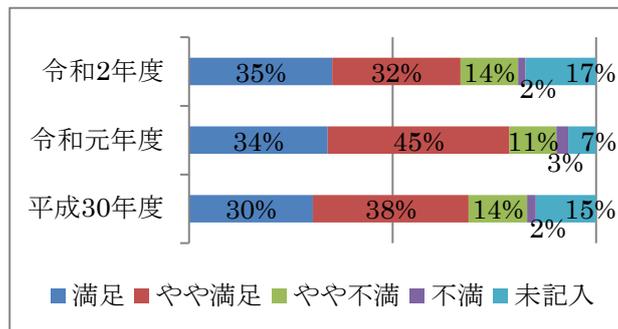


図 8-⑤ 食材の品質(肉類)

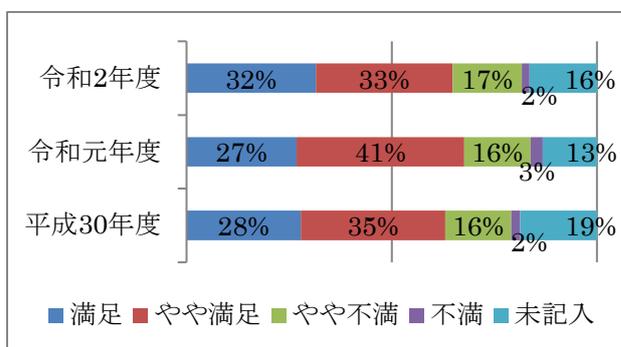


図 8-⑥ 食材の品質(野菜類)

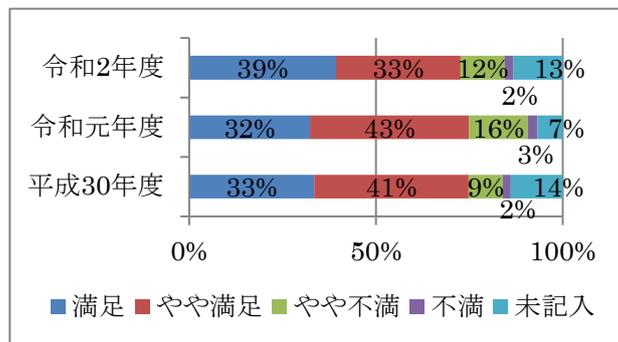
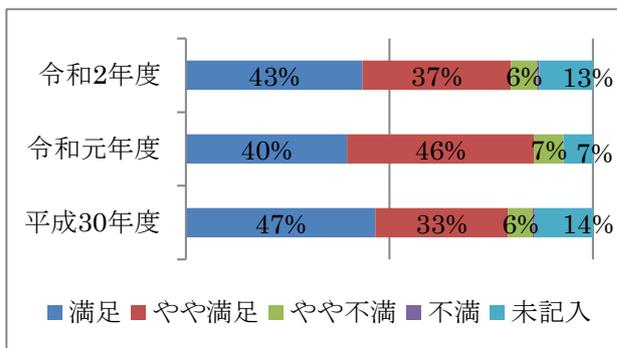


図 8-⑦ 盛り付け方



◆クロス集計 (n=219)

図9 食種と献立内容

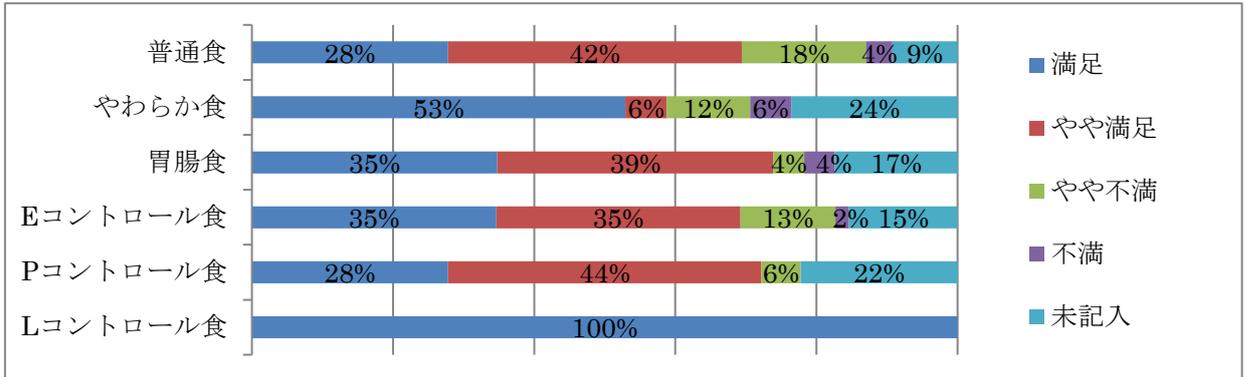


図10 食種と普段の味つけ

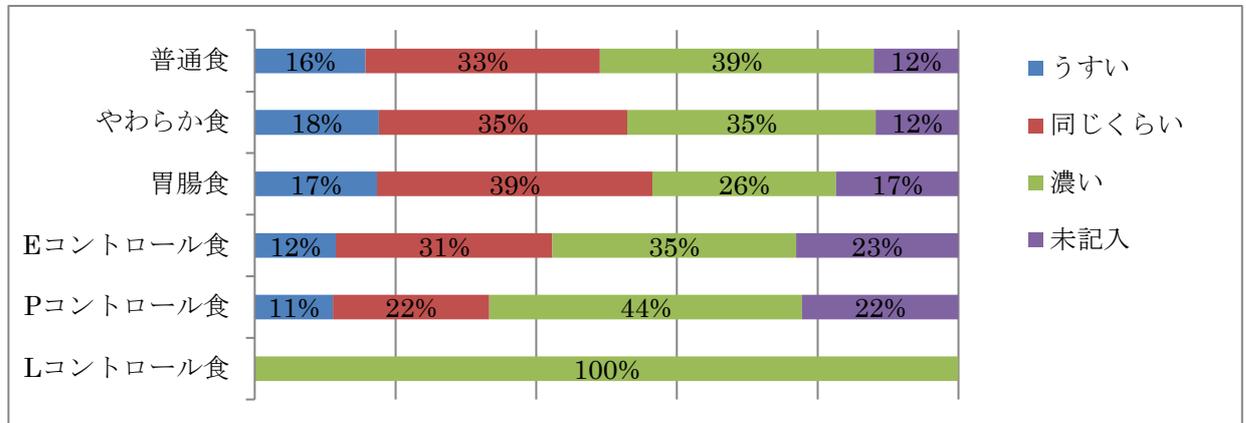


図11-①入院回数と献立内容

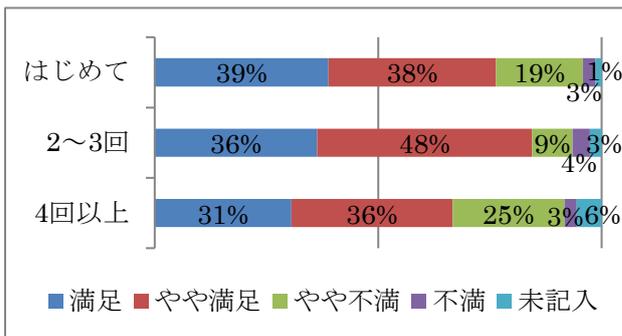


図11-②入院回数とおいしさ

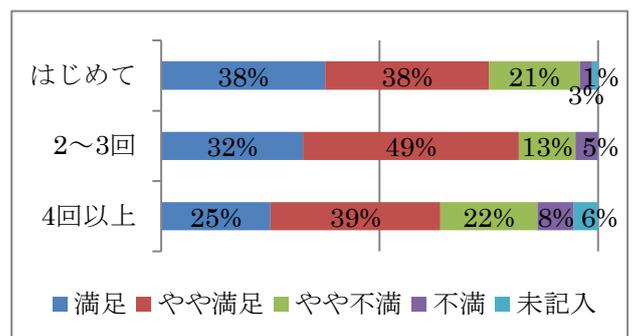


図11-③入院回数と食べやすさ

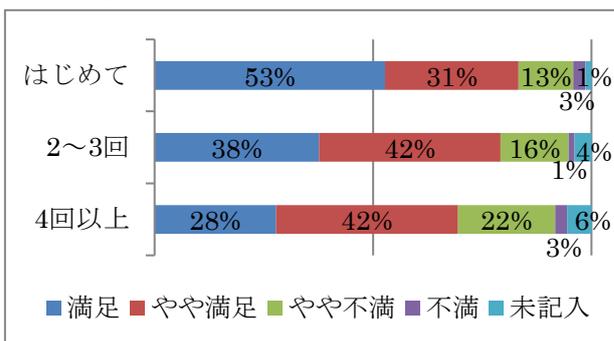


図11-④入院回数と食材の品質(魚類)

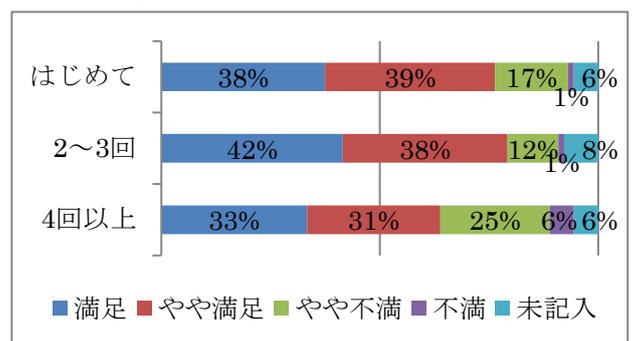


図 11-⑤入院回数と食材の品質(肉類)

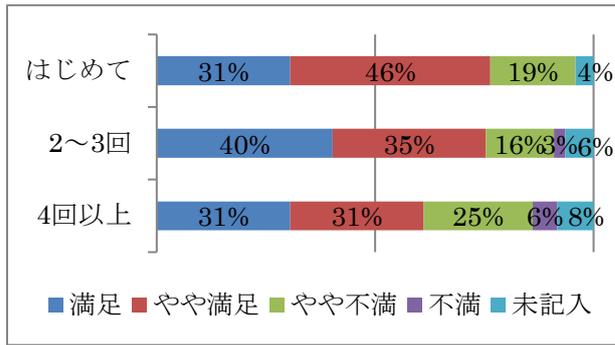


図 11-⑥入院回数と食材の品質(野菜類)

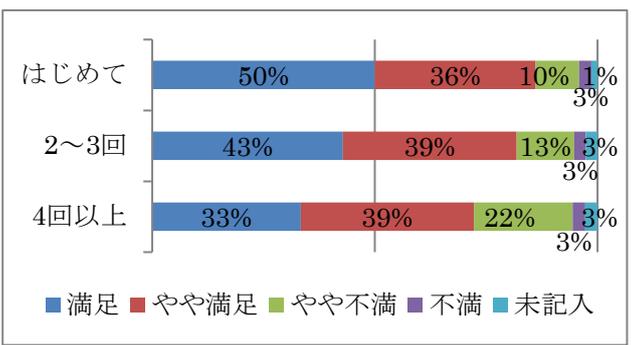


図 11-⑦入院回数と盛り付け方

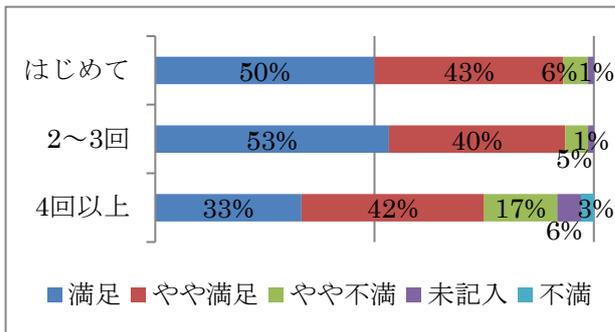


図 12-①普段の味付けと献立内容

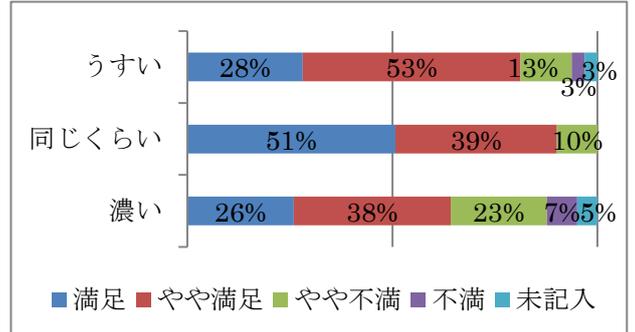


図 12-②普段の味付けとおいしさ

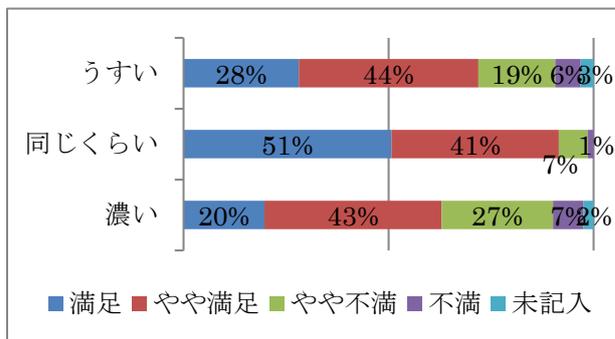


図 12-③普段の味付けと食べやすさ

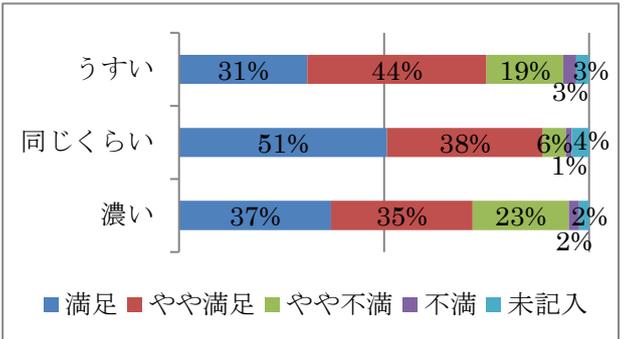


図 12-④普段の味付けと食材の品質(魚類)

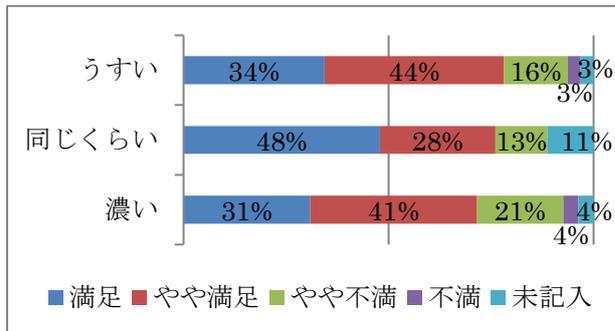


図 12-⑤普段の味付けと食材の品質(肉類)

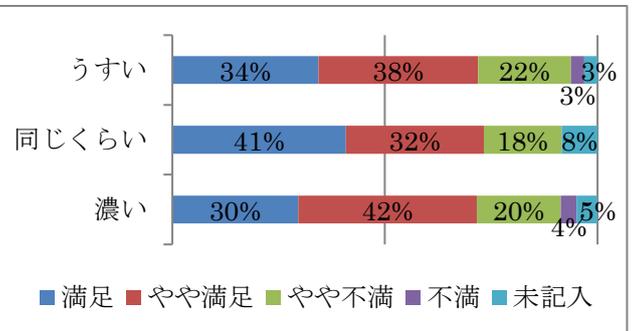


図 12-⑥ 普段の味付けと食材の品質(野菜類)

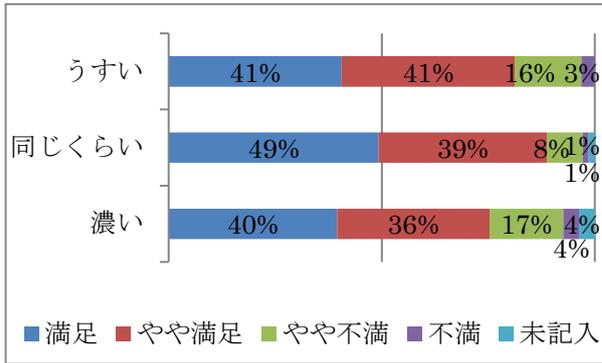
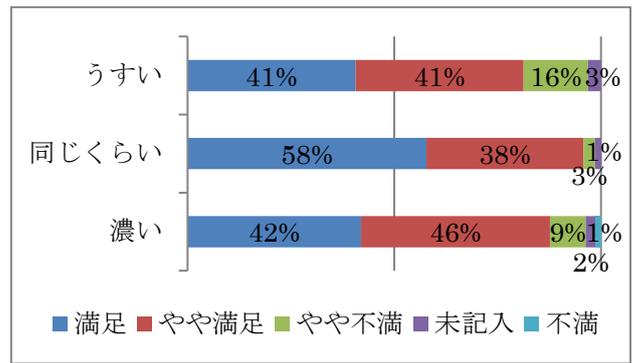


図 12-⑦ 普段の味付けと盛り付け方



◆味噌汁について

表 5 味噌汁のおいしさ

	回答数	割合
おいしい	79	55%
おいしくない時がある	42	29%
おいしくない	23	16%
合計	144	100%

図 13 味噌汁のおいしさ

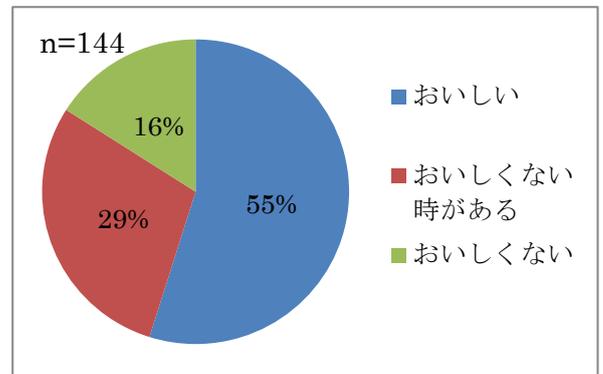


図 14 味噌汁のおいしさ (年度比較)

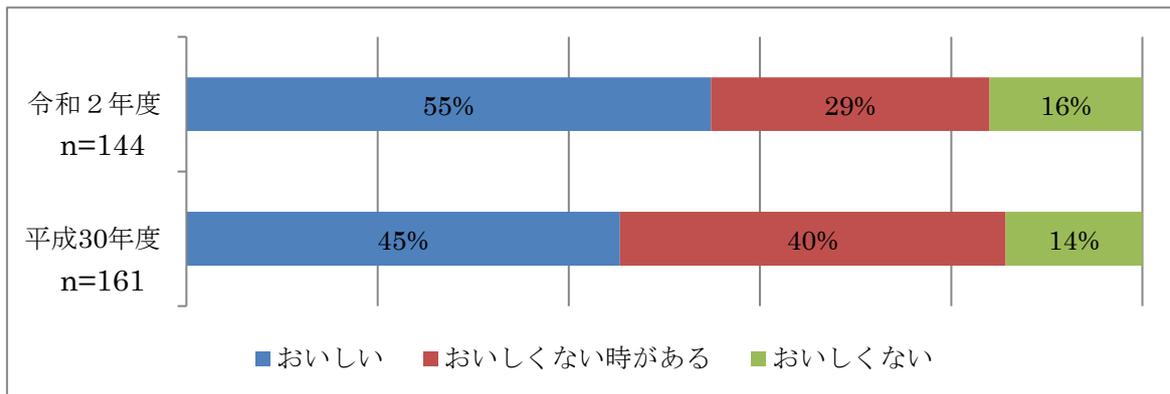


図 15 味噌汁がおいしくない理由(複数回答)

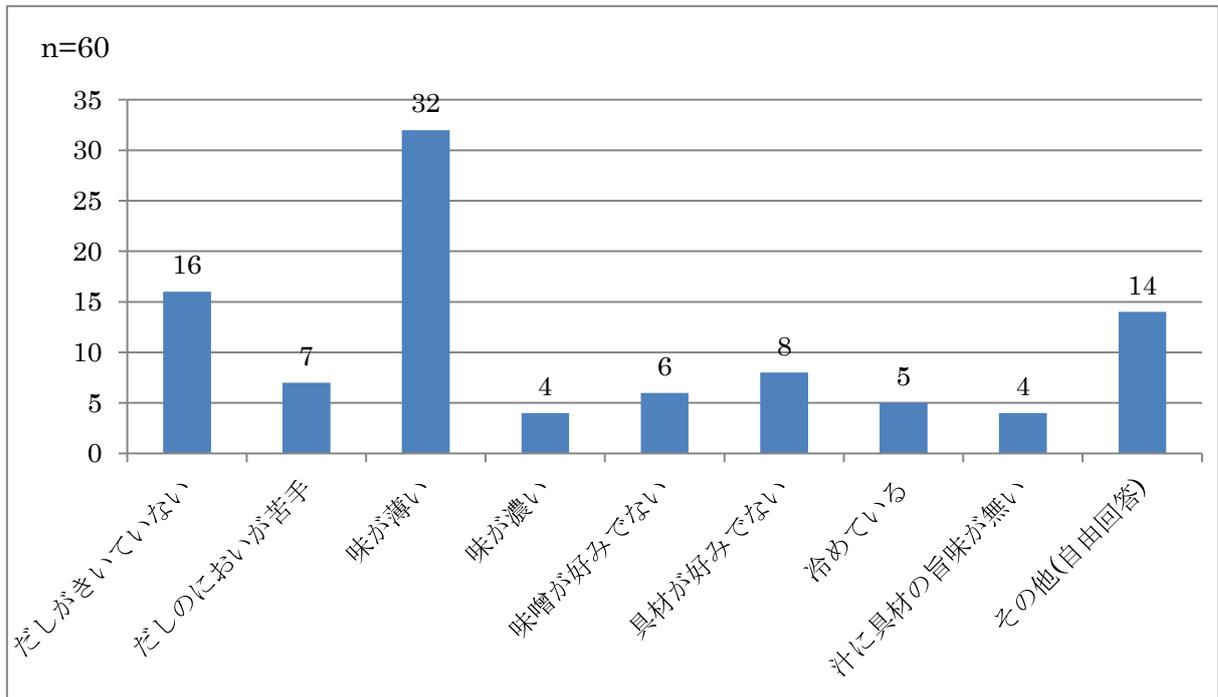


表 7 味噌汁の好み

	回答数	割合
好き	110	76%
普通	28	20%
嫌い	2	1%
未記入	4	3%
合計	144	100%

図 16 味噌汁の好み

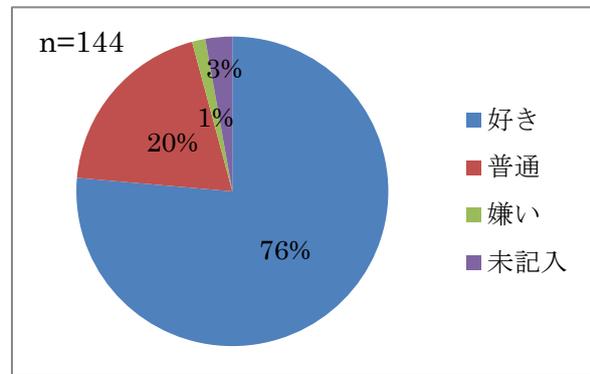


図 17 食種と味噌汁のおいしさ(クロス集計)

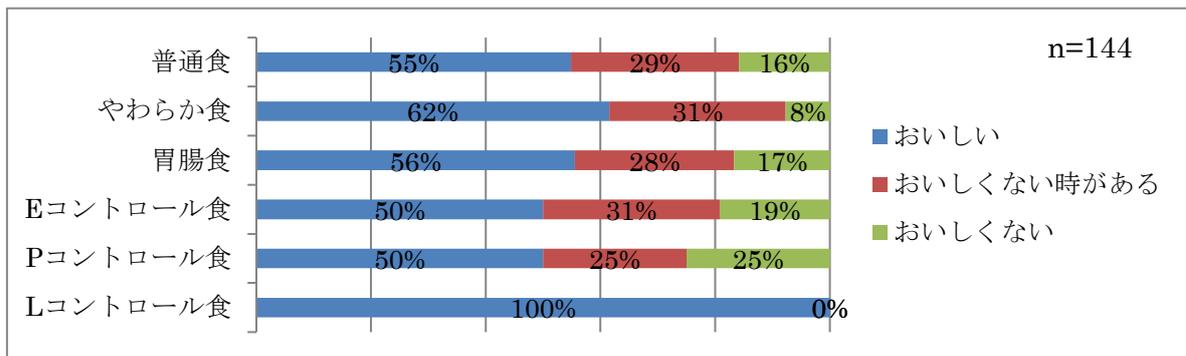


図 18 入院歴と味噌汁のおいしさ(クロス集計)

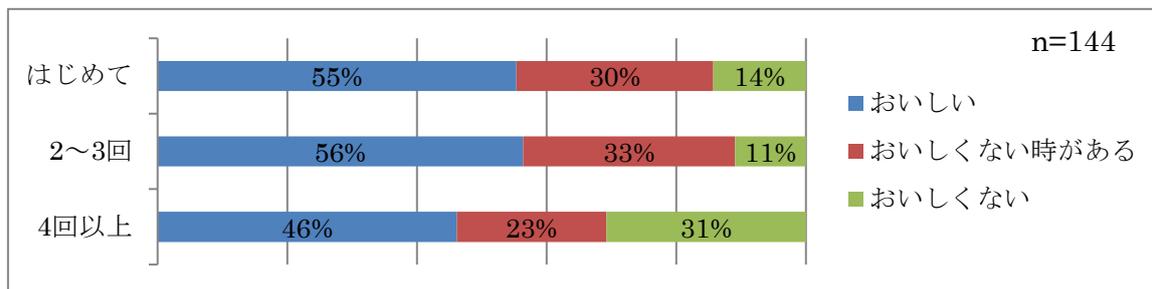


図 19 普段の味つけと味噌汁のおいしさ(クロス集計)

