

令和3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、野菜料理に対する患者の現況を把握する。また、今年度新たに幼児食、学童食に対する患者の意見や要望を把握し、今後の食事改善及び患者サービスにつなげることとした。

2 調査概要

(1) 野菜についての調査

1) 実施年月日 令和3年11月4日(木)

2) 対象者 調査日の昼食を喫食した患者
ただし普通食、やわらか食、胃腸食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食の喫食者(個別対応食、流動食以外のハーフ食を含む)
※ICU・HCU・CCU・10西病棟・感染症対応患者を除いた

3) 方法 (1) 配布：昼食時に調査票を配膳トレーにのせた。
(2) 回収：昼食後、当院管理栄養士が出向いた。

4) 内容 別紙1「食事についてのおたずね」のとおり

(2) 幼児食、学童食についての調査

1) 実施年月日 令和3年11月1日～令和4年1月31日

2) 対象者 調査期間内に幼児食、学童食のいずれかを喫食している患者
※3食以上食べた患者を対象とし、感染症対応患者は除いた

3) 方法 (1) 配布：昼食または夕食時に調査票を配膳トレーにのせた。
(2) 回収：昼食後、当院管理栄養士が出向いた(平日のみ)。

4) 内容 別紙2「食事についてのおたずね」のとおり

3 結果・考察

(1) 野菜についての調査

◆対象者の概要

アンケート配布枚数 228 枚、回収枚数 224 枚、回収率 98%、有効回答数 216 枚、有効回答率 95%であった。【表 1、図 1】

食事の種類は、普通食 86 枚 (40%)、やわらか食 96 枚 (11%)、胃腸食 30 (14%)、E コントロール食 (26%)、P コントロール食 (7%)、L コントロール食 (2%) であった。

【表 2、図 2】

性別は、男性 (45%)、女性が (53%)、未記入 (2%) であった。【表 3、図 3】

年齢は、10 歳代 (1%)、20 歳代 (3%)、30 歳代 (7%)、40 歳代 (6%)、50 歳代 (10%)、60 歳代 (19%)、70 歳代 (26%)、80 歳以上 (25%)、未記入 (3%) であった。【表 4、図 4】

当院の入院歴は、はじめて (33%)、2~3 回 (33%)、4 回以上 (22%)、未記入 (13%) であった。【図 5】

病院食の味付けを普段と比較すると、自宅より濃い (4%)、同じくらい (37%)、うすい (48%)、未記入 (11%) であった。【図 6】

過去調査時と比較すると、食種、性別、年齢、入院回数の割合については大きな差がなく例年と同じ傾向であった。しかし、病院食の味付けについては、自宅より「濃い」と回答した方の割合が例年 20%前後であったところ、今回は 4%と減少した。今年から味付けについての質問方法を単純にしたことで、回答しやすくなったためと考えられる。

◆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 (87%)、献立内容・食べやすさ (80%)、食材の品質 (野菜類) (79%) の順であった。逆に、「不満」・「やや不満」の割合が多い項目は、食材の品質 (肉類) (23%)、食材の品質 (魚類) (21%)、おいしさ (22%) の順であり、例年の調査結果と概ね同じ傾向であった。年度変化を見ると、昨年、一昨年に比較し食材の品質 (野菜類) で「満足」と回答した方の割合が 15%以上増加した。昨年の嗜好調査を受け、野菜料理の調理方法の改善や、生の野菜の使用を進めてきたことが野菜類の満足の増加に繋がったと考えられる。【図 7・8】

献立内容について、「満足」・「やや満足」の割合は、やわらか食、普通食の順に高かった。「不満」・「やや不満」の割合は胃腸食で最も高く (29%)、次いで L コントロール食、P コントロールの順となり、普通食より形態や食材に制限のある食事が高かった。【図 9】

また、病院食の味つけが普段と比べて「うすい」と答えた方の割合は L コントロール食、P コントロール食、E コントロール食の順で多く、「同じくらい」と答えた方の割合は普通食 (45%) で最も高かった。おいしさの満足度は、普段の味付けと比べて「同じ

くらい」と答えた方で最も高く、「うすい」と答えた方で最も低かった。【図 10】

病院食の満足度は、入院回数が「はじめて」の方ほど「満足」・「やや満足」と答えた方の割合が高く、入院回数が増えると低くなる例年と同様の傾向がみられた。【図 11】

◆野菜について

野菜のおいしさについては、「おいしい」(60%)、「おいしくない時がある」(32%)、「おいしくない」(8%)という結果であった。【表 5・図 12】

食種別に見ると、野菜が「おいしくない」と答えた方の割合が多かったのは、E コントロール食(14%)、胃腸食(13%)であり、最も少なかったのはやわらか食、L コントロール食(0%)、次いで普通食(2%)であった。【図 13-①】

また、年齢別に見ると 10 代～40 代では「おいしい」と答えた方の割合は 60%を超えているが、50 代以上になると 60%を下回り、高齢になると満足度が下がる傾向が見られた。【図 13-②】

病院食の満足度と同様、野菜が「おいしい」と回答した方の割合は、病院食の味付けが普段と比べて「同じくらい」と答えた方で最も高く(75%)、「うすい」と答えた方で最も低かった(41%)。【図 13-③】

野菜について、「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種類について訪ねたところ、「青菜」、「ブロッコリー」、「いも類」、「なす」、「人参」、「きゅうり」、「かぼちゃ」、「キャベツ」、「白菜」、「大根」の順に多かった。【図 14-①】特に、「青菜」は他の種類に比較して高いことが分かった。年代別でも、ほとんどの年代で「青菜」が最も多く、30～40%を占めていた。【図 14-②】これは、今回の回答用紙に「青菜(ほうれん草・小松菜・チンゲン菜など)」と記載したことで、1つの選択肢に複数の種類が含まれることも要因として考えられるが、今後青菜のおいしさを改善する必要があると思われる。おいしくなかった野菜で「青菜」を選択した方(35人)を食種別にみると、胃腸食提供の方でおいしくなかった理由に「すじが残る」「硬すぎる」を選択した方はいなかった。【表 6】胃腸食では、青菜は生のものを使用しているため、すじが残らず、柔らかい物を提供できていることが分かる。

また、「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尋ねたところ、「柔らかすぎる」「苦手だから」、「べちゃべちゃする」、「すじが残る」の順に多かった。【図 15-①】年齢別に理由をみると、60～70 代では 50%以上の方が「柔らかすぎる」「べちゃべちゃする」と回答しているが、80 歳以上ではこれらを選択した方の割合が 20%以下となり、反して「硬すぎる」と回答した方の割合が他の年代に比較し 10%程度増加している。【図 15-②】よって、「おいしくない理由」は年代ごとに異なり、すべての患者が満足するおいしさの野菜を提供することは難しいということが分かる。そのため、食種変更やコメントの追加により食形態のレベルを落とすなど、患者に合わ

せた対応を個別に行うこともおいしさや摂取量増加に繋がると思われる。

その他の理由の自由回答に関しては、味付けに関するものが多かった。【表 6】

好きな野菜の調理法については、「酢の物」、「サラダ」、「煮物」、「和え物」、「炒め物」、「揚げ物」の順で多かった。【図 16】年齢ごとに差はほとんど見られなかったため、今回の結果を基に人気の調理法を増やすことで年代に関係なく満足度を高めることができると思われる。また、食種ごとの差をみると、胃腸食では他の食種より「サラダ」や「酢の物」を選択した方の割合が高く、P コントロール食では「炒め物」が他の食種より少なく、「煮物」が多い結果となった。これは、胃腸食では生野菜や酸味のある料理の提供が制限されていること、P コントロール食ではエネルギーアップのために炒め調理が多くなっていることが原因として考えられる。制限のある食種でも、飽きのこないメニュー作りに励みたい。

(2) 幼児食、学童食についての調査

◆対象者の概要

アンケート配布枚数 48 枚（幼児 30、学童 18）、回収枚数 43 枚（幼児 27、学童 16）、回収率 90%、有効回答数 43 枚、有効回答率 90%であった。【表 8、図 16】

性別は、幼児食では男性（78%）、女性が（22%）、未記入（0%）、学童食では男性（57%）、女性が（25%）、未記入（0%）であった。【図 17】

年齢の内訳について、幼児食は 1 歳未満（0%）、1 歳（24%）、2 歳（31%）、3 歳（10%）、4 歳（21%）、5 歳（7%）、6 歳（7%）、7 歳以上（0%）であった。学童食は 7 歳未満（11%）、7 歳（17%）、8 歳（11%）、9 歳（22%）、10 歳（11%）、11 歳（22%）、12 歳（0%）、13 歳以上（6%）であった。【表 9、図 18】

◆病院食の満足度

味付については、幼児食、学童食ともに 50%以上の方が普段の食事と「同じくらい」と回答し、（幼児 67%、学童 50%）次いで「やややすい」（幼児 26%、学童 38%）が高かった。【図 19】

量について、幼児食、学童食ともに「同じくらい」と回答した方の割合が最も高く、（幼児 52%、学童 50%）次いで「やや多い」（幼児 26%、学童 31%）が高かった。【図 20】

おかずの硬さについて、幼児食では 52%の方が「ちょうどよい」と回答し、次いで「やや硬い」（37%）が高かった。学童食では 88%の方が「ちょうどよい」と回答し、ほとんどの方が食べやすい硬さという結果となった。【図 21】

◆食べにくかった料理・食材

食べにくかった食材を記入した方は、幼児食 13 名（48%）、学童食 6 名（38%）であった。

多く挙げられた料理・食材は、野菜類（68%）であり、食べにくかった理由は「硬すぎる」が最も多かった。また、その他の理由では「小さめにカットしてほしい」という意見が多かった。

◆入院中に食べたい料理

入院中に食べたい料理は、「カレーライス」、「フライドポテト」、「唐揚げ」・「ラーメン」の順に多く、現在病院食でも取り入れている献立も多数みられた。選択肢以外で食べたい料理では、餃子（2名）が最も多く、パン、うどん、そうめんなどの主食や、肉じゃがなど病院食での提供があるものの希望もみられた。【図 24】

◆考察

（1）野菜についての調査

・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あったが、昨年・一昨年より満足度が増加した項目もみられた。例年同様、入院回数が増えると、病院の満足度が低くなる傾向があり、自由意見でもメニューや使用食材に飽きるといった意見が複数挙げられた。今回の結果や日々の検食結果を基に、新たなメニューの導入や献立サイクルの見直しなど、給食業務委託会社とも調整を図り、長期入院や入院回数が多くなった患者にも病院食が入院中の楽しみとなるよう、飽きのこない美味しい治療食の提供を目指したい。

・野菜について

野菜類の満足度は、普通食で最も高く、Eコントロール食、胃腸食等の味付けや形態、使用食材に制限のある食種で低いという結果となった。おいしくなかった理由は、硬さや食感に関する意見が多かった。大量調理であり、すべての患者が好む食感にする事は難しいが、加熱時間や使用食材など、給食業務委託会社との調整を図りながら改善していきたい。

また、青菜については一部の食種で冷凍を使用しており、今年度から生への使用を進めている状況であるが、「おいしくなかった野菜」での票数が最も多かった。今後も引き続き、調理方法や給食業務委託会社と調整しながら、満足度を高められるよう努めたい。また、好きな野菜料理の調理法では、酢の物・サラダ・煮物の順に多かった。いずれも病院食でも提供はあるが、提供頻度を増やしたり、新しいメニューを取り入れる等メニュー改善に役立てたい。

（2）幼児、学童食についての調査

今回、幼児食・学童食を対象にした調査を行い、今まで調査していなかった小児や付きそいの家族の意見を知る機会になった。幼児食・学童食ともに味付け、量については50%

以上の方が自宅と「同じくらい」「ちょうどよい」と回答し、最も割合が高かった。硬さについては、どちらの食種も「ちょうどよい」が最も多い結果となったが、幼児食で「やや硬い」と回答した方が37%であり、食べにくかった食材や自由意見でも食材の硬さについての意見が多く見られたため、調理方法や使用食材を改善していく必要があることがわかった。

特に、幼児は年齢や個人差による発達段階や咀嚼機能の差が大きいため、幼児食で食べにくい方には、より柔らかい形態の幼児やわか食を提案することで患者にとって食べやすく、摂取量増加に繋がると考えられる。

また、自由記入欄に「子ども向けの食事にしてほしい」という意見もみられた。以前から「学童食を子ども向けのメニューにしてほしい」という意見をいただいていたこともあり、今回幼児食、学童食に対する患者の意見や要望を把握する運びとなったが、今回も同様の意見があった。

現在、学童食はほぼ普通食と同じ献立内容を、幼児食は普通食の献立内容を元に調整し、提供しているが、子どもでも食べやすく入院生活の楽しみとなるような味付けやメニューの導入が望ましい。幼児食・学童食に使用する食材・調味料の検討や小児が好む新たなメニューを給食業務委託会社職員と話し合いながら準備しているところであるが、今回の結果を基に引き続き給食業務委託会社と調整を図りながら早急に改善していきたい。

◆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		配布枚数	回収枚数	回収率	回答数	有効回答率
4東	0	0	/	0	/	4西	10	9	90%	9	90%
5東	22	22	100%	22	100%	5西	20	20	100%	19	95%
6東	20	19	95%	19	95%	6西	14	14	100%	14	100%
7東	19	19	100%	19	100%	7西	29	28	97%	27	93%
8東	16	15	94%	15	94%	8西	12	12	100%	11	92%
9東	22	22	100%	22	100%	9西	24	24	100%	19	79%
10東	20	20	100%	20	100%	10西	0	0	/	0	/
						合計	228	224	98%	216	95%

※無回答数 8

図1 病棟別回答状況

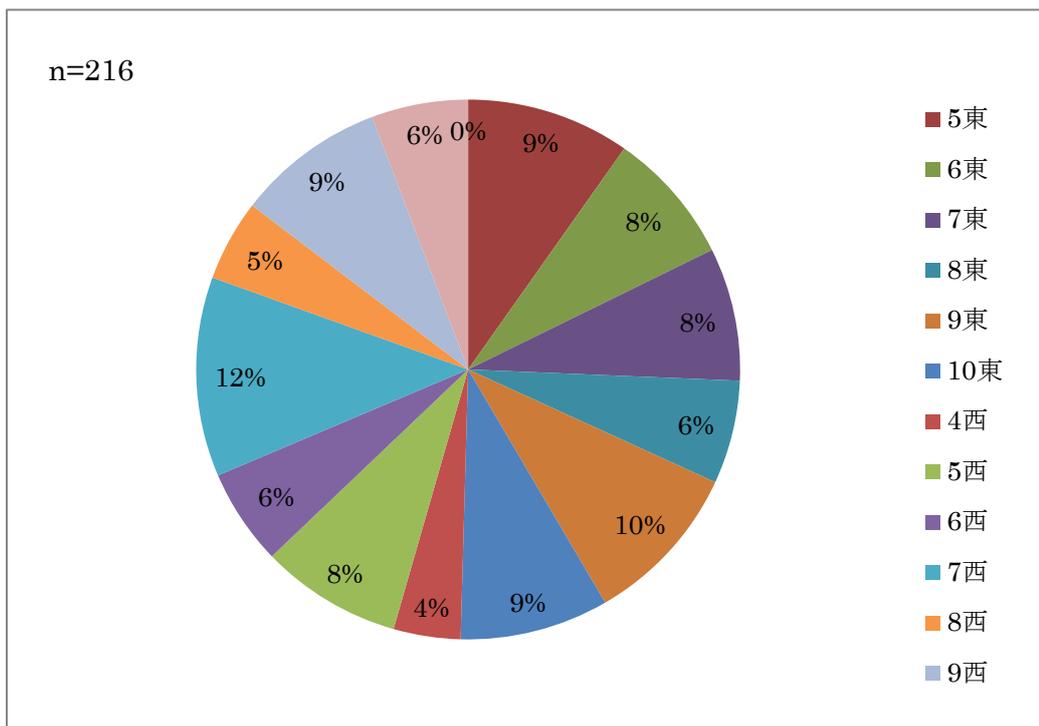


表 2 食種別回収状況

	配布枚数	回収枚数	回収率 (%)	回答数	有効回答率 (%)	割合 (%)
普通食	94	92	98	86	91	40
やわらか食	24	23	96	23	96	11
胃腸食	32	31	97	30	94	14
Eコントロール食	57	57	100	57	100	26
Pコントロール食	17	17	100	16	94	7
Lコントロール食	4	4	100	4	100	2
合計	228	224	98	216	95	100

※無回答数 8

図 2 食事の種類

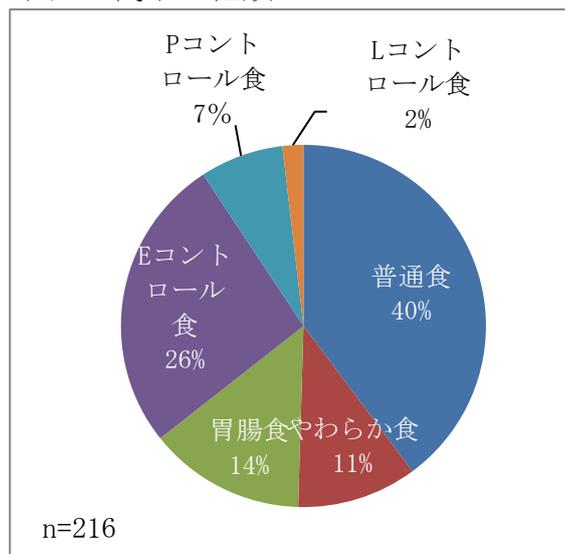


表 3 男女別回収状況

	配布枚数	回答数	割合
男性	104	97	45%
女性	124	115	53%
未記入		4	2%
合計	228	216	100%

図 3 男女別回収状況

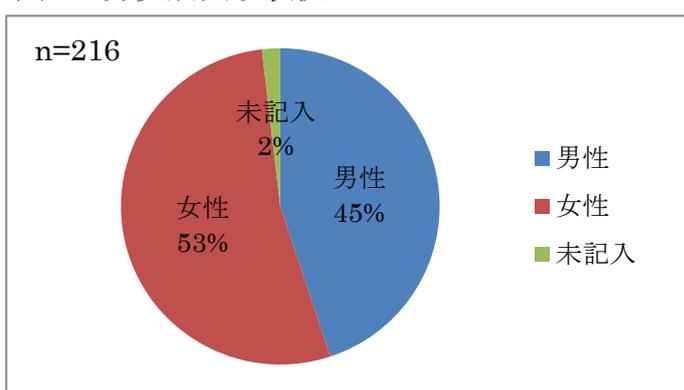


表 4 年齢

	回答数	割合
10 歳代	2	1%
20 歳代	6	3%
30 歳代	16	7%
40 歳代	13	6%
50 歳代	21	10%
60 歳代	42	19%
70 歳代	56	26%
80 歳以上	53	25%
未記入	7	3%
合計	216	100%

図 4 年齢

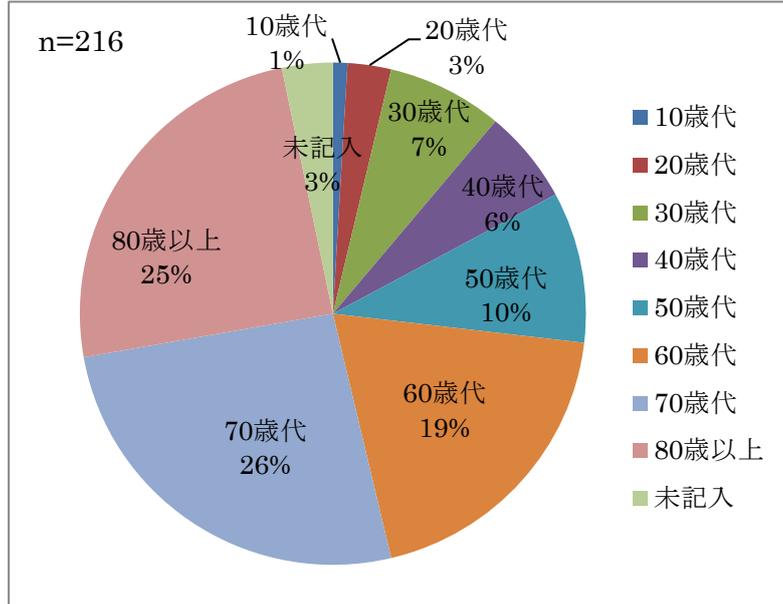


図5 入院歴

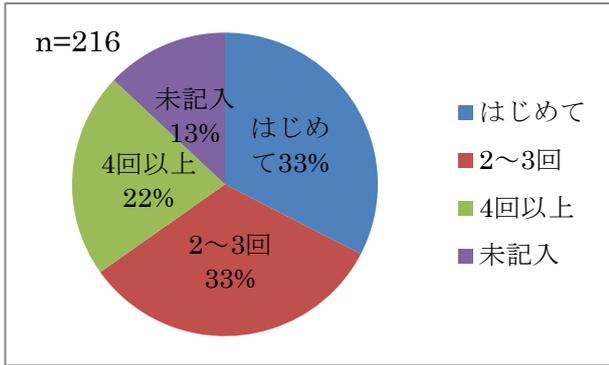
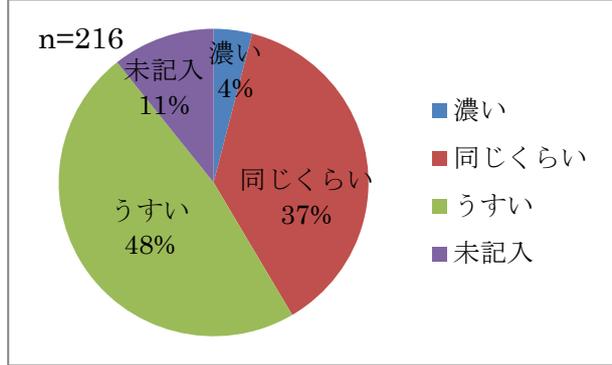
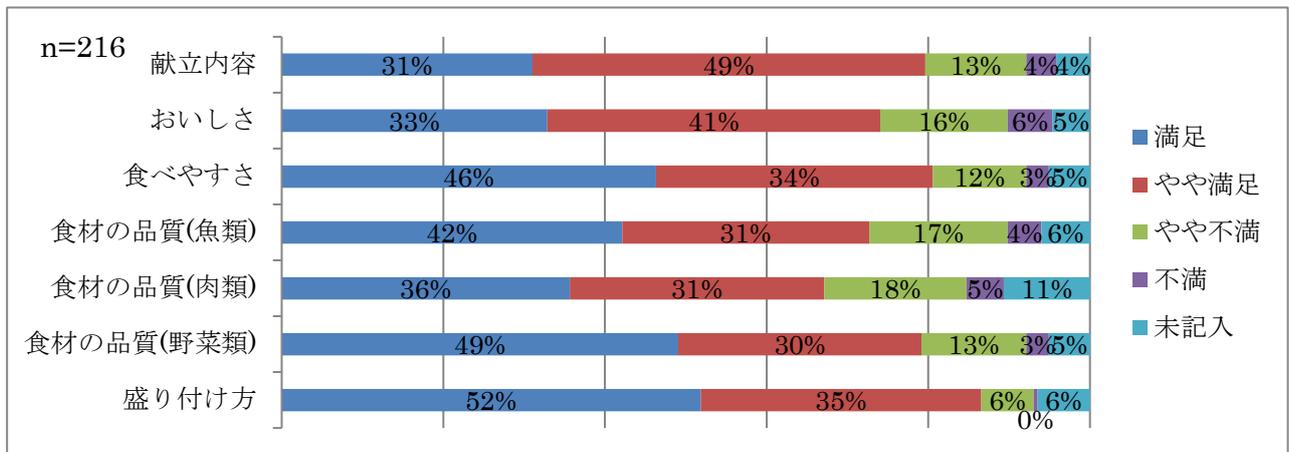


図6 普段と比べた病院食の味付け



◆病院食の満足度

図7 項目別満足度



◆病院食満足度の年度変化

令和元年度 (n=235)、令和2年度 (n=219)、令和3年度 (n=216)

図 8-①献立内容

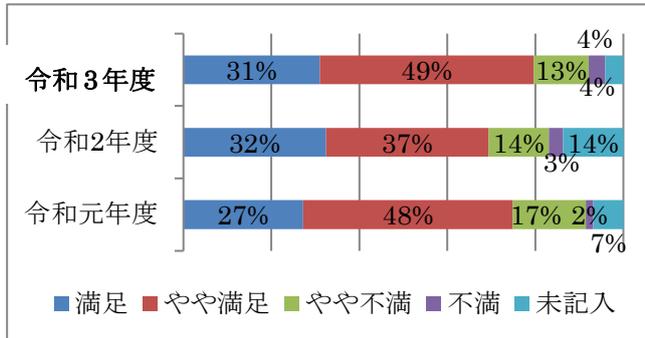


図 8-②おいしさ

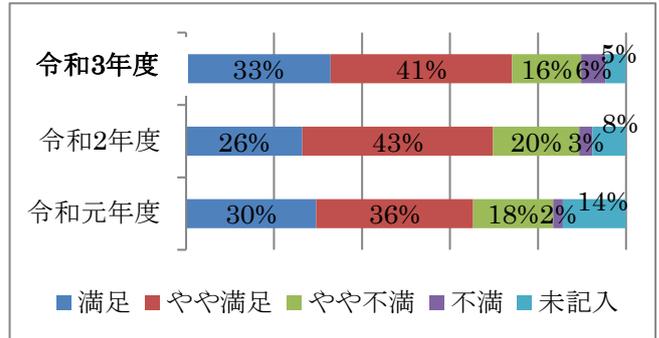


図 8-③食べやすさ

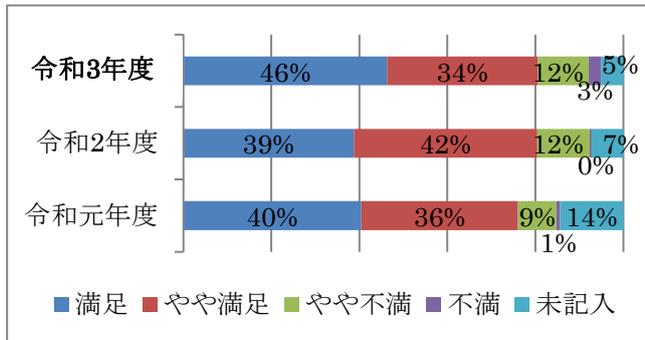


図 8-④食材の品質(魚類)

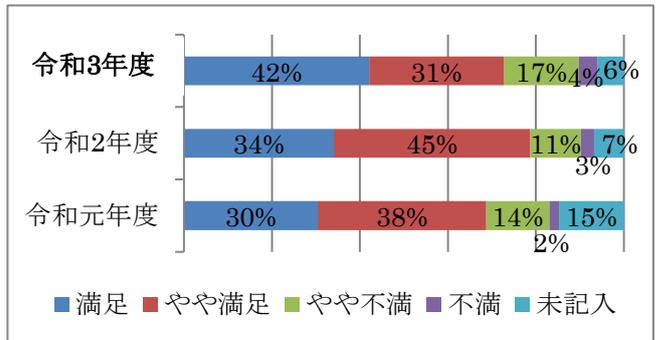


図 8-⑤食材の品質(肉類)

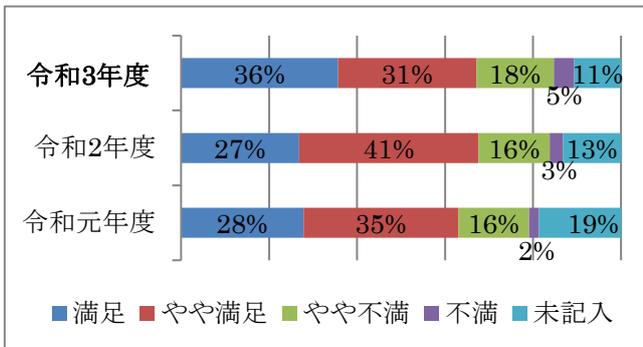


図 8-⑥食材の品質(野菜類)

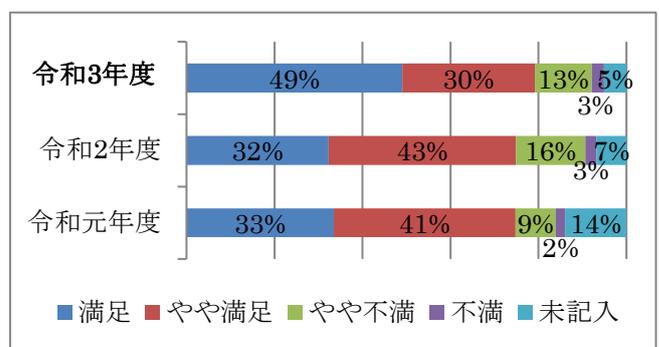
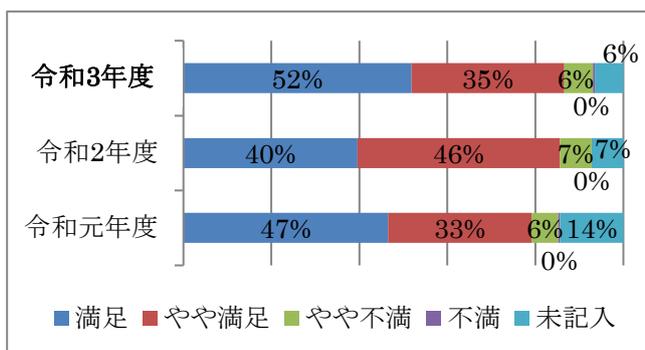


図 8-⑦盛り付け方



◆クロス集計(n=216)

図9 食種と献立内容

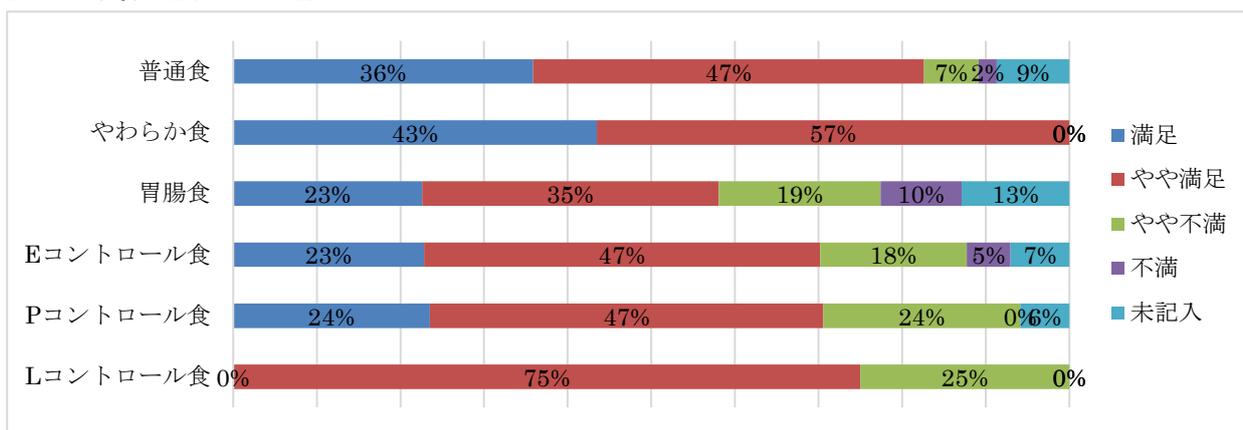


図10-① 食種と病院食の味つけ

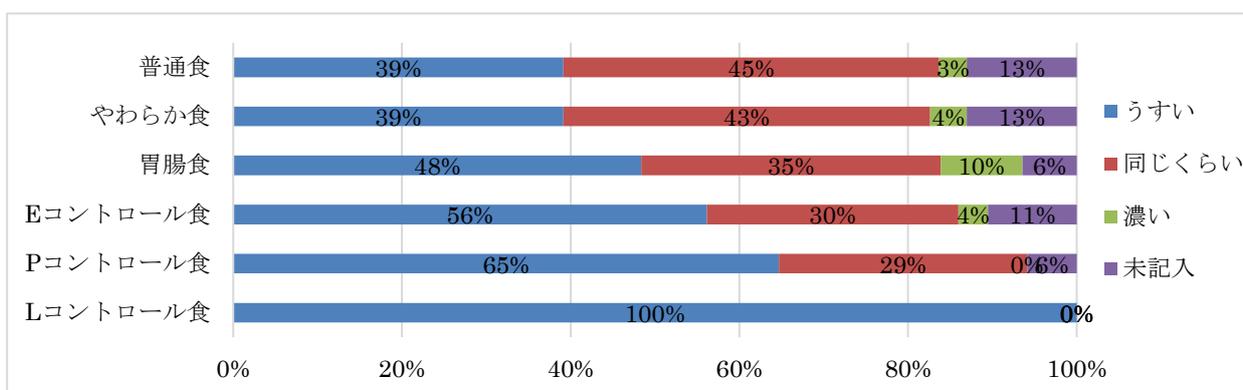


図10-② 病院食の味つけとおいしさ

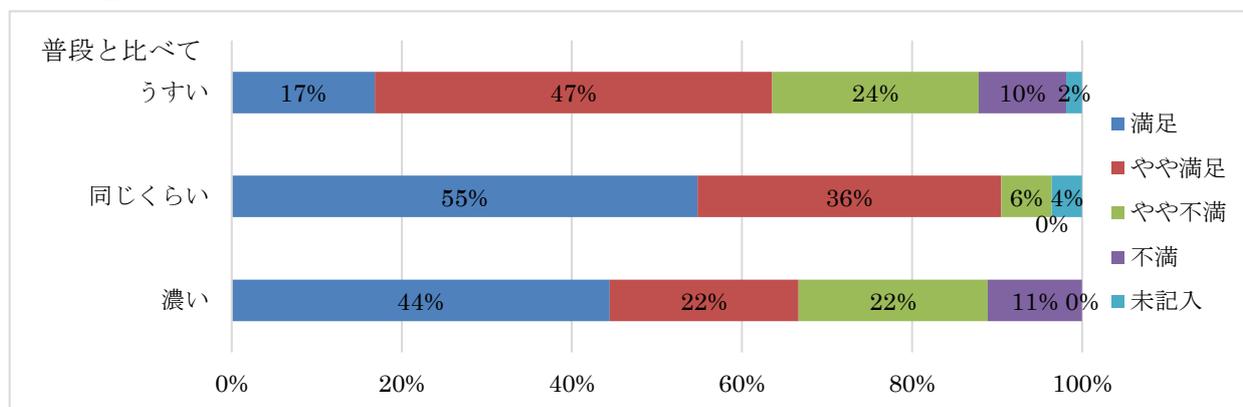


図11-①入院回数と献立内容

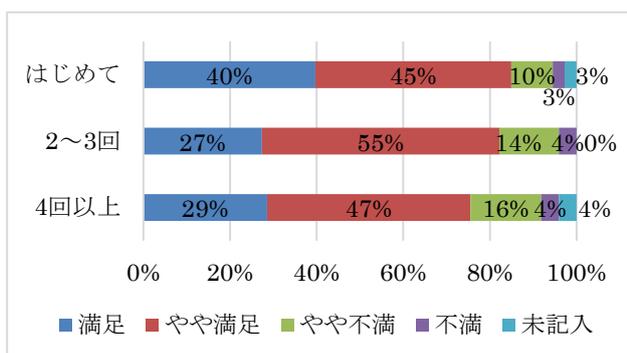
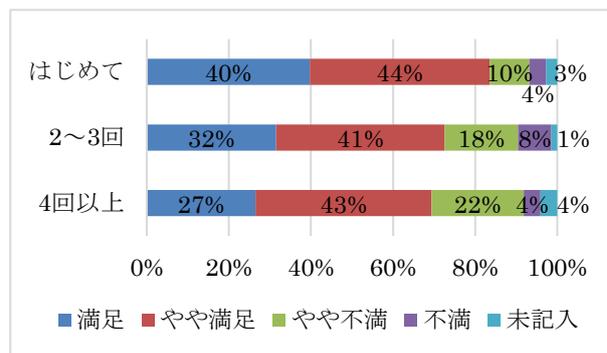


図11-②入院回数とおいしさ



◆野菜について

表 5 野菜のおいしさ

	回答数	割合
おいしい	119	60%
おいしくない時がある	64	32%
おいしくない	15	8%
合計	198	100%

図 12 野菜のおいしさ

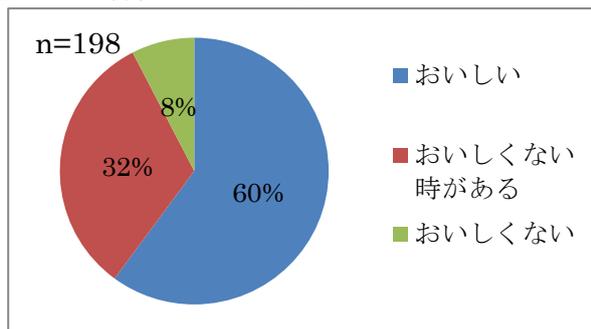


図 13-① 食種と野菜のおいしさ(クロス集計)

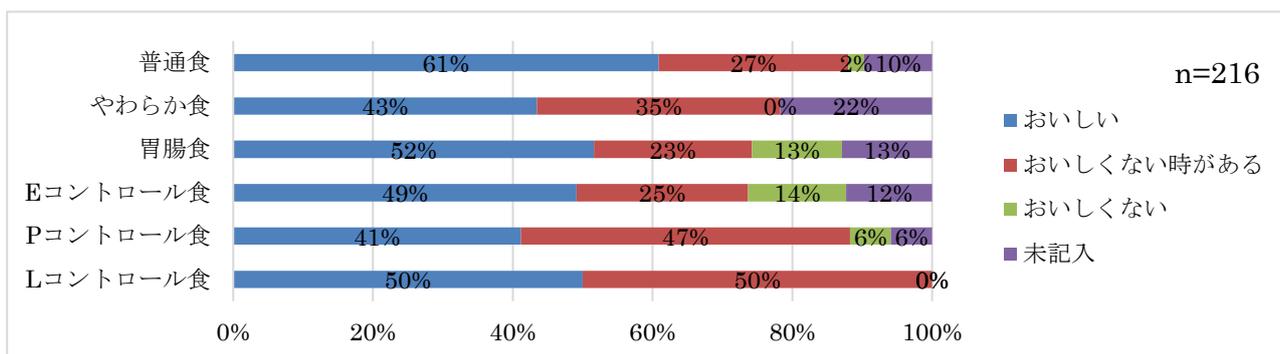


図 13-② 年齢と野菜のおいしさ(クロス集計)

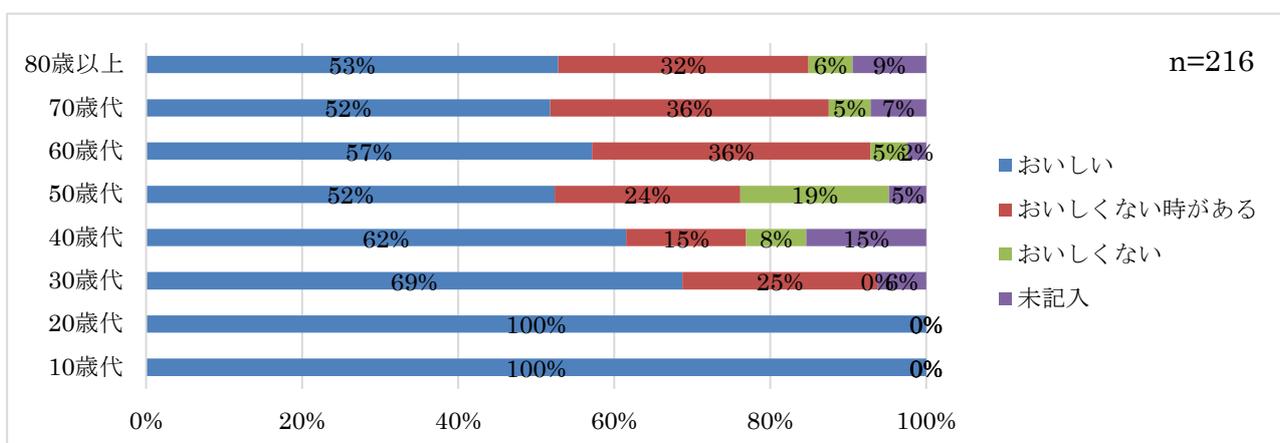


図 13-③ 病院食の味付けと野菜のおいしさ (クロス集計)

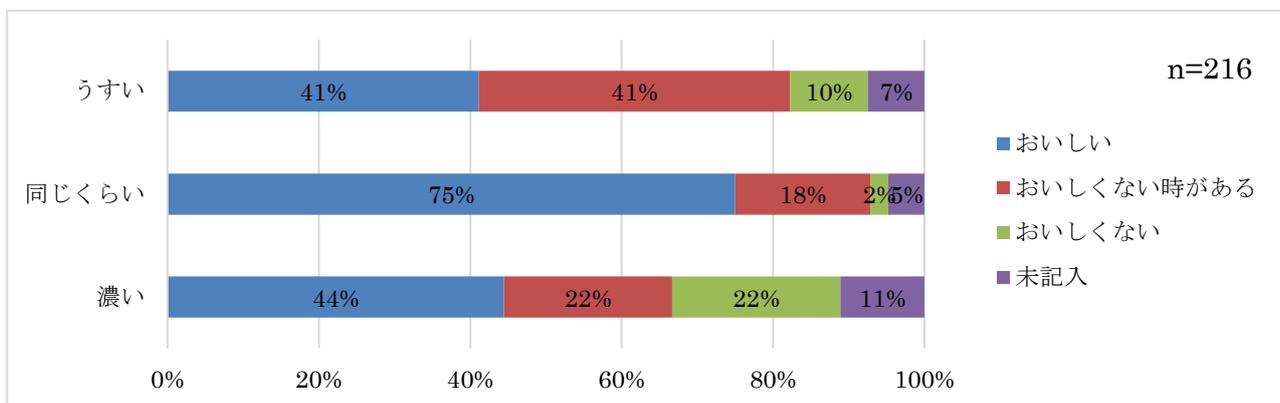


図14-① おいしくなかった野菜(複数回答)

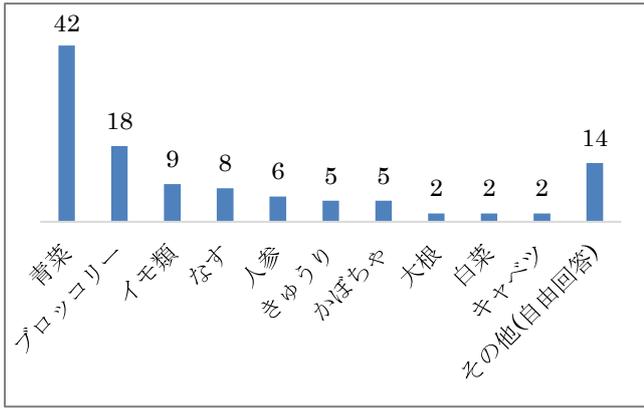


図15-① 野菜がおいしくない理由(複数回答)

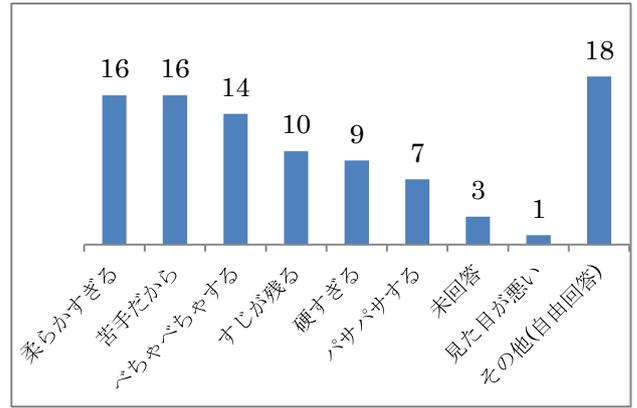


図14-② おいしくなかった野菜と年齢(クロス集計)

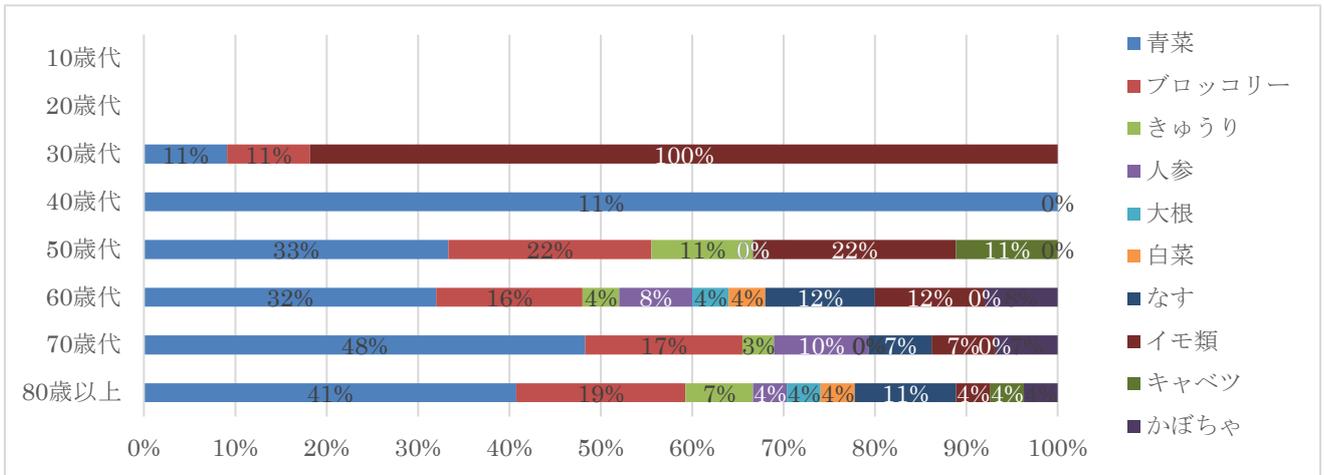


表6 おいしくなかった理由(青菜)

	硬すぎる	柔らかすぎる	すじが残る	見た目が悪い	べちゃべちゃする	パサパサする	苦手だから
青菜 (35人)	2	11	4	0	10	1	5
胃腸食 (5人)	0	1	0	0	3	0	0
胃腸食以外(30人)	2	10	4	0	7	1	5

図 15-② おいしくなかった理由と年齢（クロス集計）



図 16 好きな野菜の調理法（複数回答）

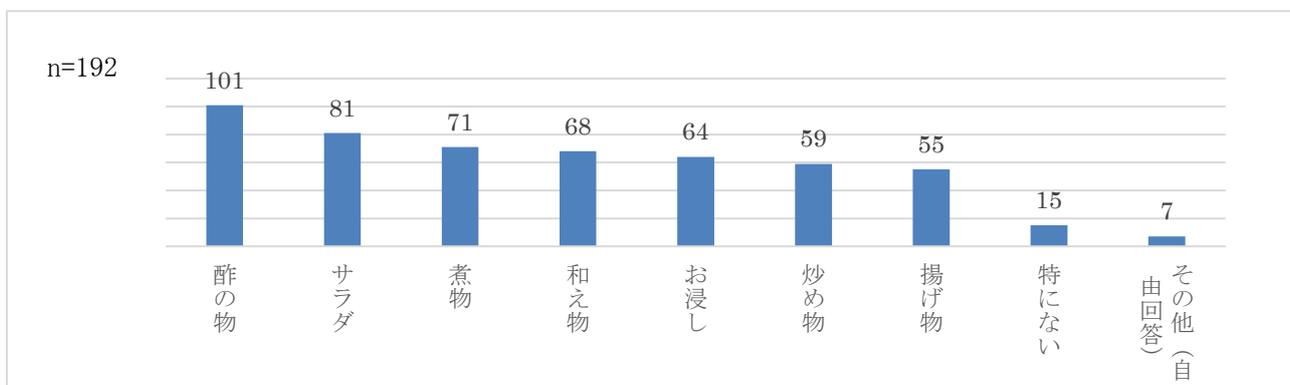
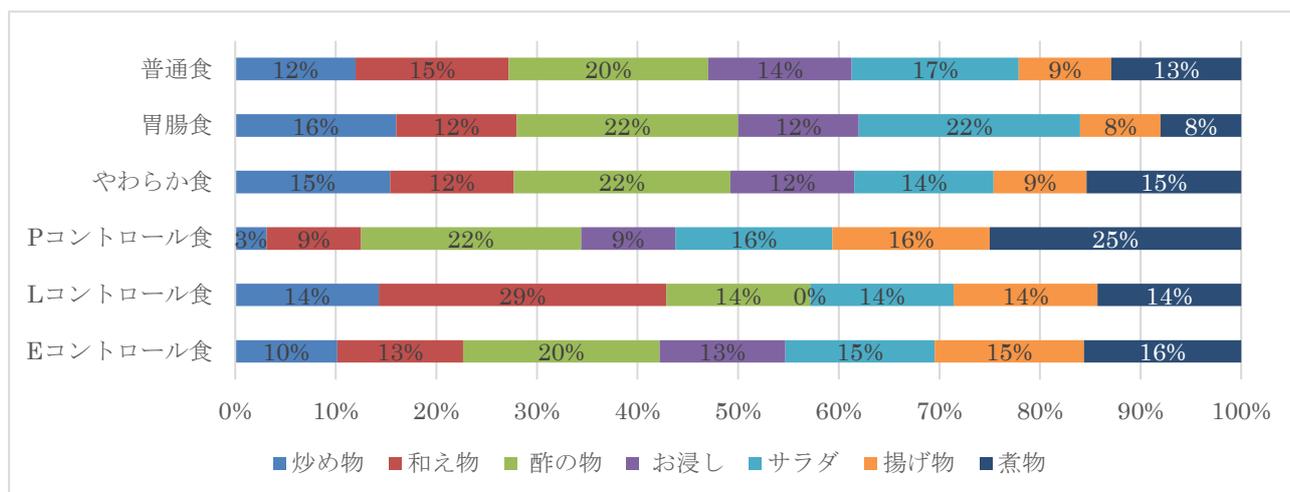


図 17-① 好きな野菜の調理法と年齢（クロス集計）



図 17-② 好きな野菜の調理法と食種 (クロス集計)



(2) 幼児食・学童食についての調査

◆対象者の概要

表 9-① 病棟別回収状況 (幼児食)

	配布枚数	回収枚数	回収率	回答数	有効回答率
4 東	29	26	90%	26	90%
5 東	0	0	/	0	/
6 東	0	0	/	0	/
7 東	1	1	100%	1	100%
8 東	0	0	/	0	/
9 東	0	0	/	0	/
10 東	0	0	/	0	/
4 西	0	0	/	0	/
5 西	0	0	/	0	/
6 西	0	0	/	0	/
7 西	0	0	/	0	/
8 西	0	0	/	0	/
9 西	0	0	/	0	/
合計	30	27	90%	27	90%

※無回答数 0

表 9-② 病棟別回収状況 (学童食)

	配布枚数	回収枚数	回収率	回答数	有効回答率
4 東	13	11	85%	11	85%
5 東	0	0	/	0	/
6 東	0	0	/	0	/
7 東	1	1	100%	1	100%
8 東	0	0	/	0	/
9 東	0	0	/	0	/
10 東	0	0	/	0	/
4 西	0	0	/	0	/
5 西	0	0	/	0	/
6 西	0	0	/	0	/
7 西	4	4	100%	4	100%
8 西	0	0	/	0	/
9 西	0	0	/	0	/
合計	18	16	89%	16	89%

※無回答数 0

図 18-① 病棟別回収状況 (幼児食)

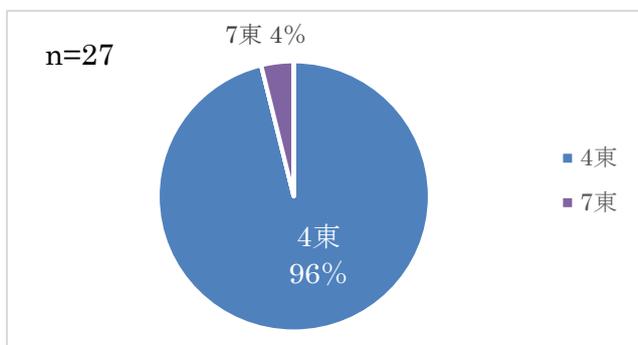


図 18-② 病棟別回収状況

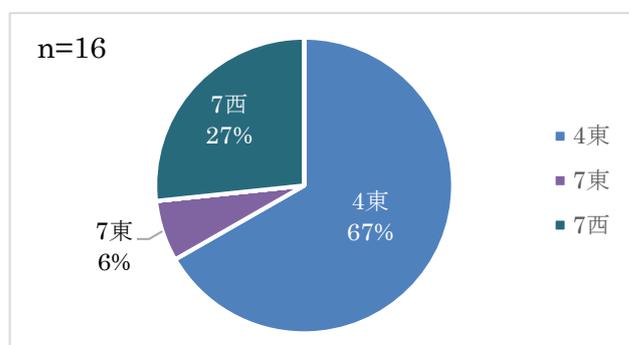


表 10-① 年齢別回収状況 (幼児食)

1 歳未満	1 歳	2 歳	3 歳	4 歳	5 歳	6 歳	7 歳以上	計
0	8	7	3	6	2	1	0	27

表 10-② 年齢別回収状況 (学童食)

7 歳未満	7 歳	8 歳	9 歳	10 歳	11 歳	12 歳	13 歳以上	計
2	2	2	3	2	4	0	1	16

図 19-① 男女別回収状況 (幼児食)

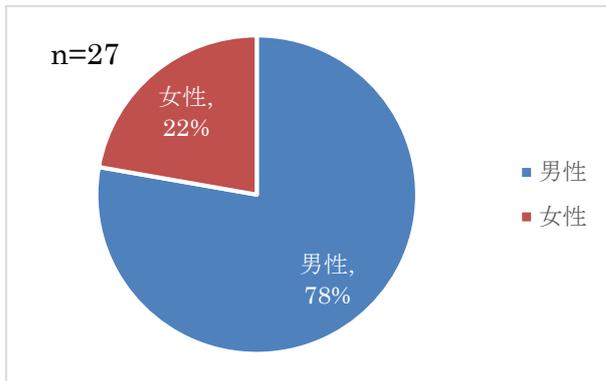


図 19-② 男女別回収状況 (学童食)

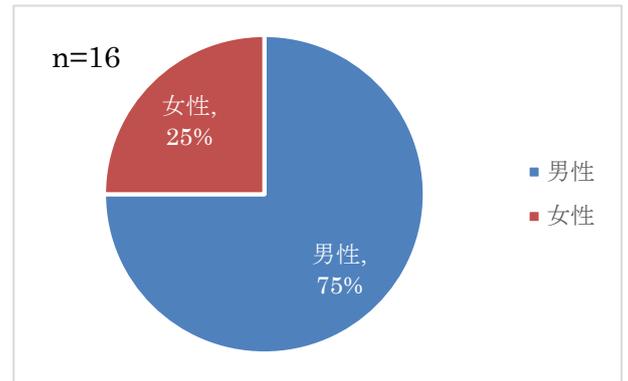


図 20-① 年齢別回収状況 (幼児食)

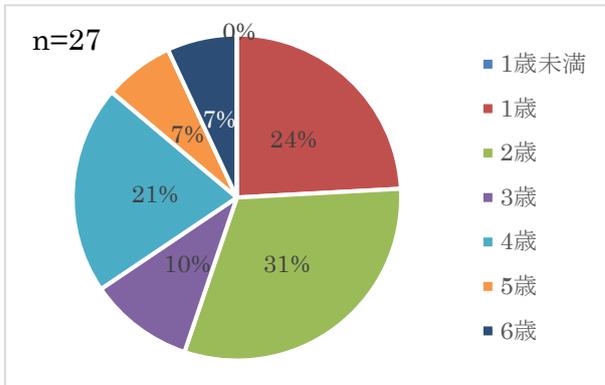
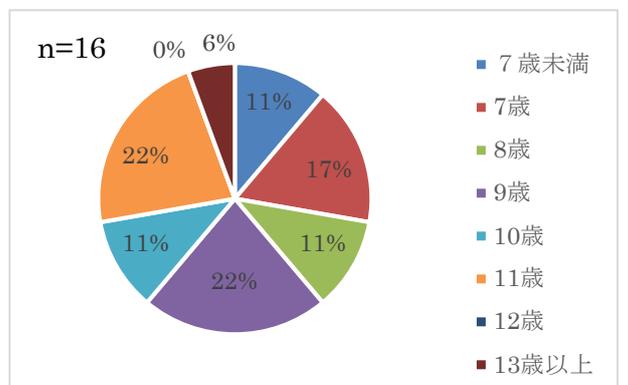


図 20-② 年齢別回収状況 (学童食)



◆病院食の満足度

図 21-① 味付け (幼児食)

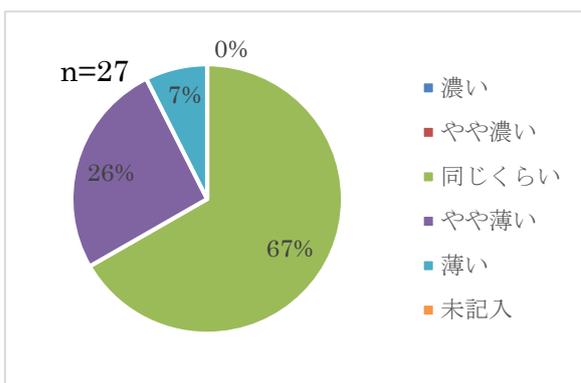


図 21-② 味付け (学童食)

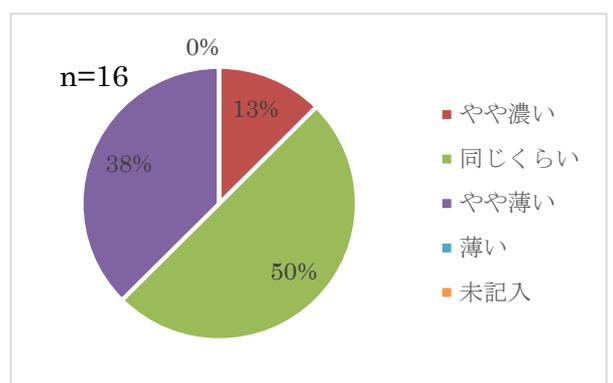


図 22-① 量 (幼児食)

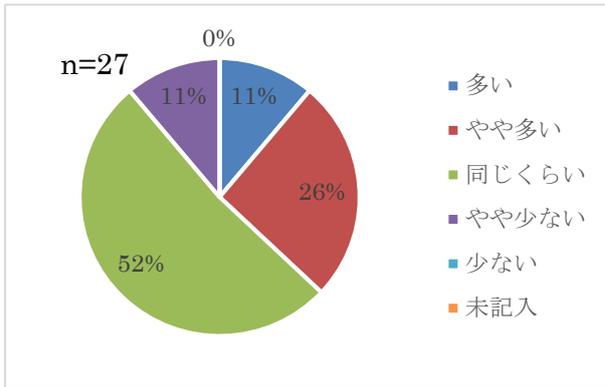


図 22-② 量 (学童食)

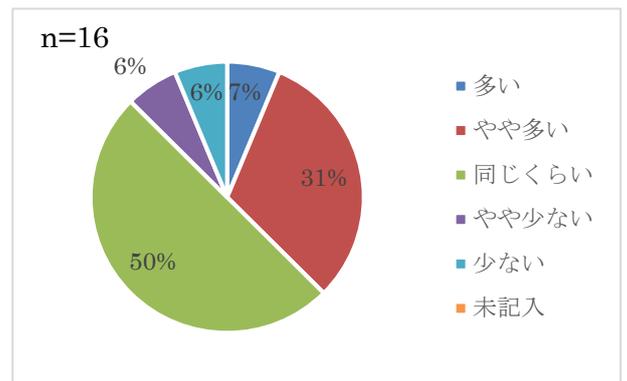


図 23-① おかずの硬さ (幼児食)

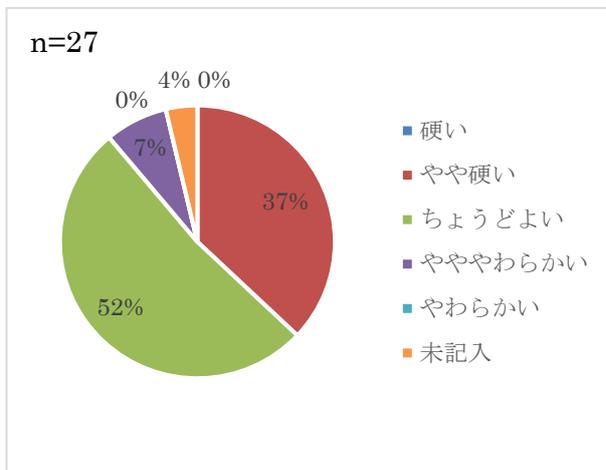


図 23-② おかずの硬さ (学童食)

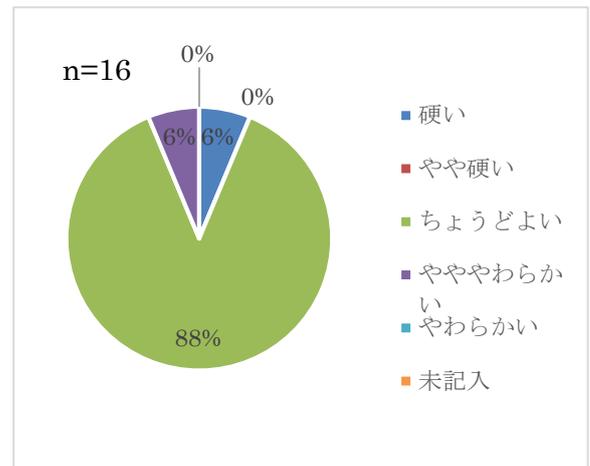
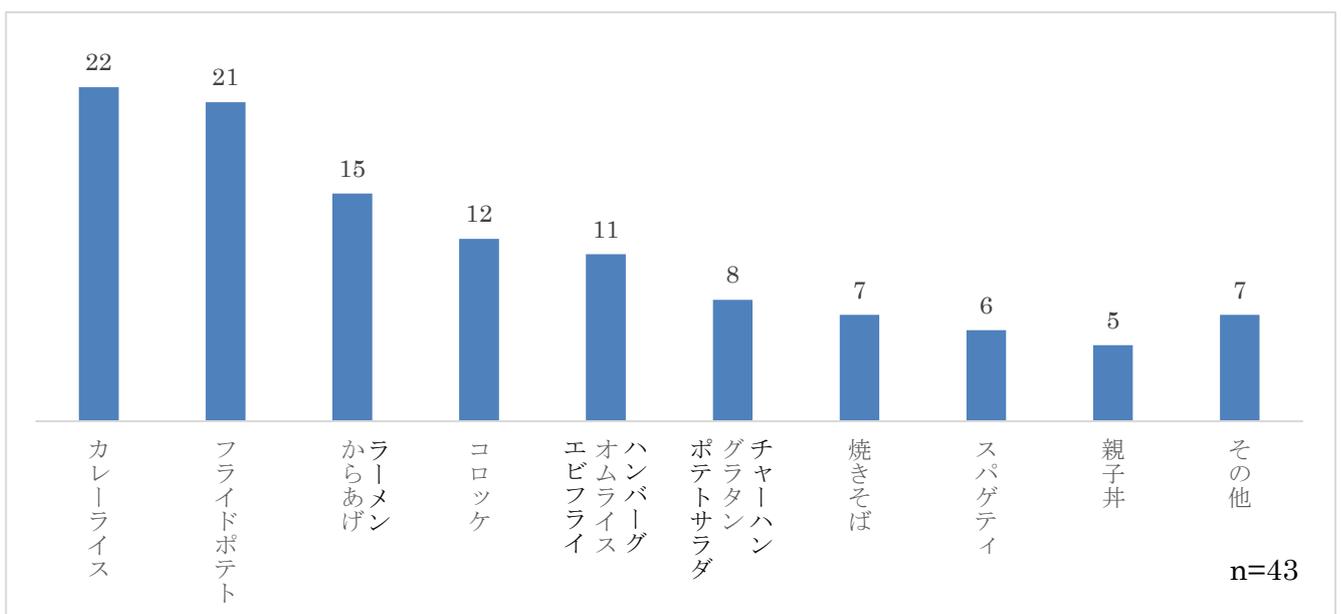


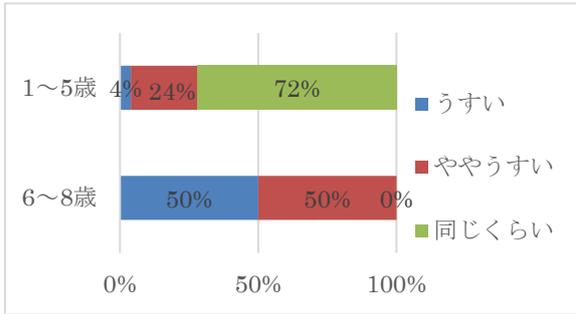
図 24 入院中食べたい料理 (複数回答)



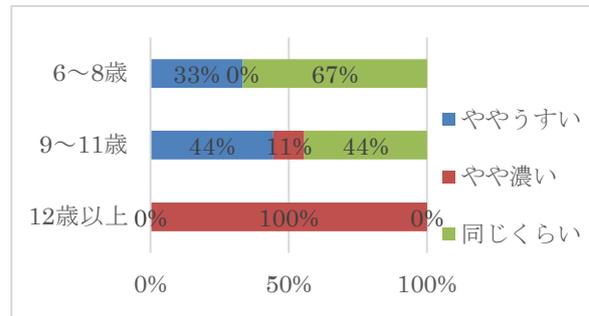
◆クロス集計（幼児食：n=27）（学童食：n=16）

年齢と味付け

(幼児食)

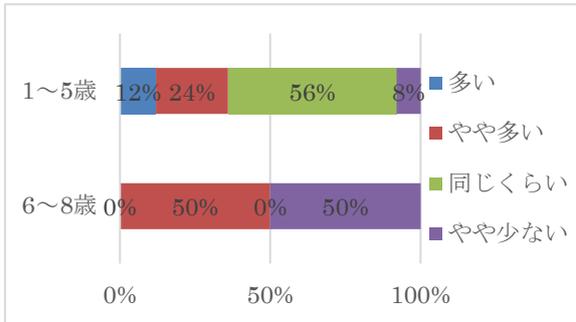


(学童食)

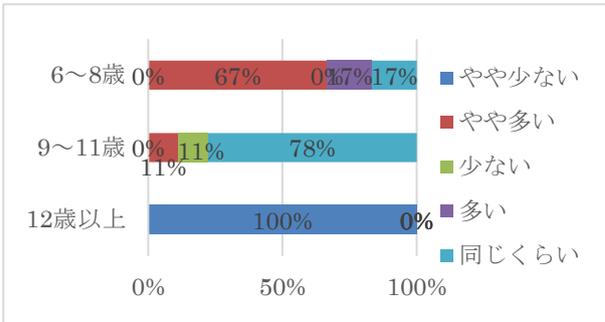


年齢と量

(幼児食)

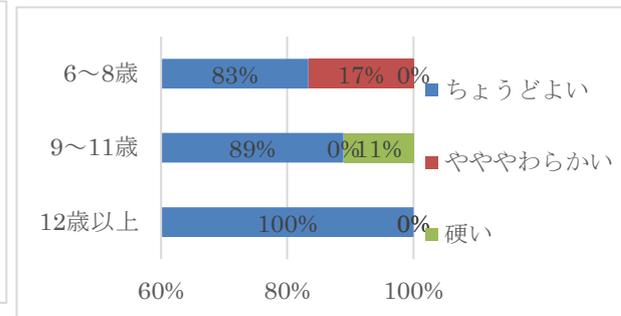
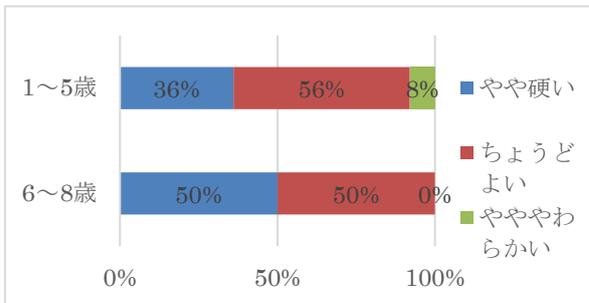


(学童食)



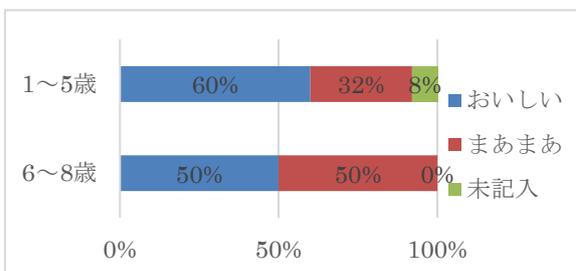
年齢と硬さ

(幼児食)

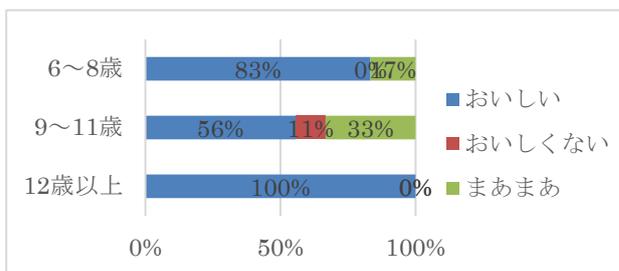


年齢と肉料理

(幼児食)

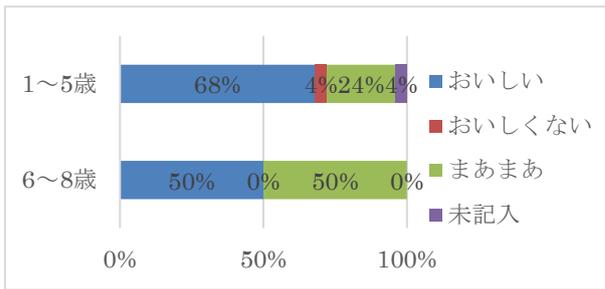


(学童食)

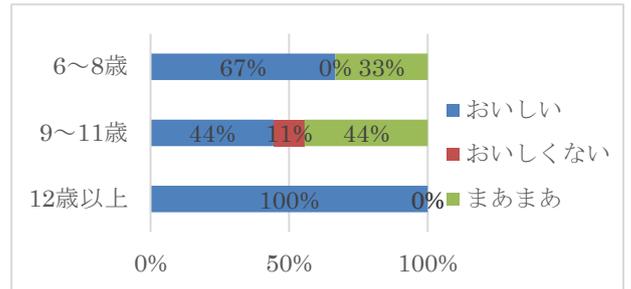


年齢と魚料理

(幼児食)

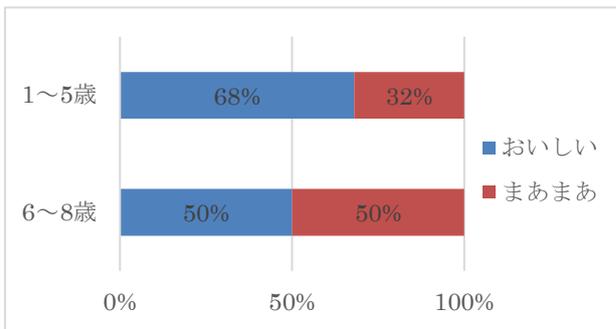


(学童食)



年齢と野菜料理

(幼児食)



(学童食)

