

令和 5 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。(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、魚の種類や提供方法についての現状を把握し、今後の食事改善及び患者サービスにつなげることにした。

2 調査概要

(1) 実施年月日

令和 5 年 10 月 5 日 (木) 昼食

(2) 対象者

調査日の昼食を喫食した患者のうち、普通食、やわらか食、胃腸食、妊婦食、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、ハーフ食（流動食以外）の喫食者。ただし、ICU・HCU・CCU を除く。

以下、エネルギーコントロール食は「E コントロール食」、たんぱく質コントロール食は「P コントロール食」、脂質コントロール食は「L コントロール食」と表記する。

(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「食事についてのおたずね」のとおり

(5) 数値の取扱い等について

回答結果の割合(%)は、有効回答者に対して、それぞれの回答数の割合を小数点第 1 位で四捨五入したものであり、単純回答であっても合計値が 100%にならない場合がある。

3 結果・考察

(1) 対象者の概要

①病棟

アンケート配布数 218 枚、回収数 213 枚 (回収率 98%)、有効回答数 189 枚 (有効回答率 89%) であった。

図1 病棟別回収状況

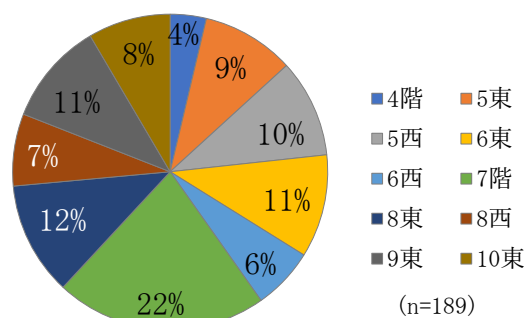


表1 病棟別回収状況

	配布数	回収数	回収率	有効 回答数	有効 回答率		配布数	回収数	回収率	有効 回答数	有効 回答率
4階	8	8	100%	7	88%	7階	43	42	98%	41	98%
5東	18	18	100%	18	100%	8東	24	24	100%	22	92%
5西	27	24	89%	19	79%	8西	17	17	100%	14	82%
6東	24	24	100%	20	83%	9東	24	23	96%	20	87%
6西	15	15	100%	12	80%	10東	18	18	100%	16	89%
合計							218	213	98%	189	89%

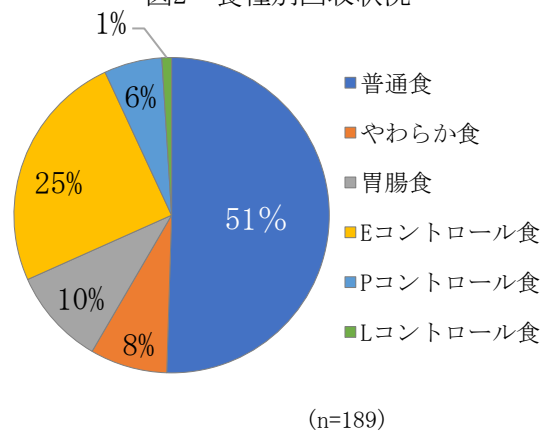
②食事の種類

普通食は全体の 51%、やわらか食は 8%、胃腸食は 10%、E コントロール食は 25%、P コントロール食は 6%、L コントロール食は 1% であった。

表2 食種別回収状況

	配布数	回収数	回収率	有効 回答数	有効 回答率	割合
普通食	107	105	98%	96	91%	51%
やわらか食	18	18	100%	15	83%	8%
胃腸食	25	25	100%	18	72%	10%
Eコントロール食	52	50	96%	47	94%	25%
Pコントロール食	14	13	93%	11	85%	6%
Lコントロール食	2	2	100%	2	100%	1%
合計	218	213	98%	189	89%	100%

図2 食種別回収状況



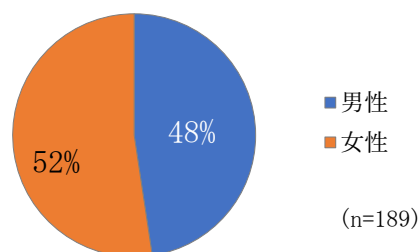
③性別

男性は48%、女性は52%であった。

表3 男女別回収状況

	配布数	回答数	割合
男性	102	90	48%
女性	116	99	52%
合計	218	189	100%

図3 男女別回収状況



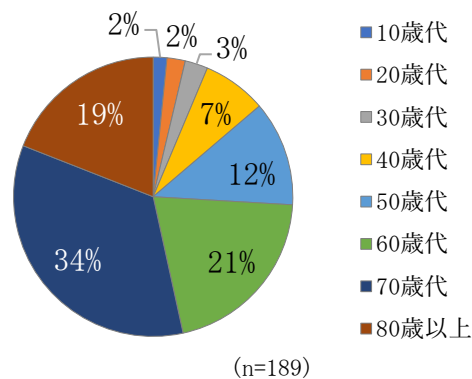
④年代

10歳代は2%、20歳代は2%、30歳代は3%、40歳代は7%、50歳代は12%、60歳代は21%、70歳代は34%、80歳以上は19%であり、70歳以上が全体の約半数を占めた。

表4 年代

	回答数	割合		回答数	割合
10歳代	3	2%	50歳代	23	12%
20歳代	4	2%	60歳代	39	21%
30歳代	5	3%	70歳代	65	34%
40歳代	14	7%	80歳以上	36	19%
			合計	189	100%

図4 年齢



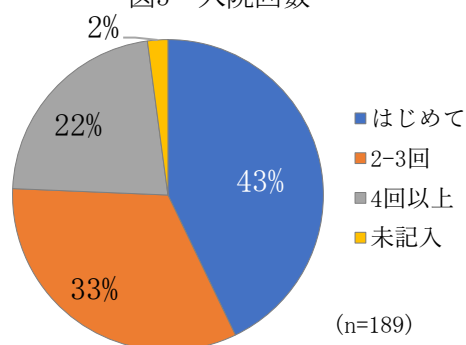
⑤入院歴

はじめての入院は43%、2～3回は33%、4回以上は22%、未記入は2%であった。

表5 入院回数

	回答数	割合
はじめて	81	43%
2～3回	62	33%
4回以上	42	22%
未記入	4	2%
合計	189	100%

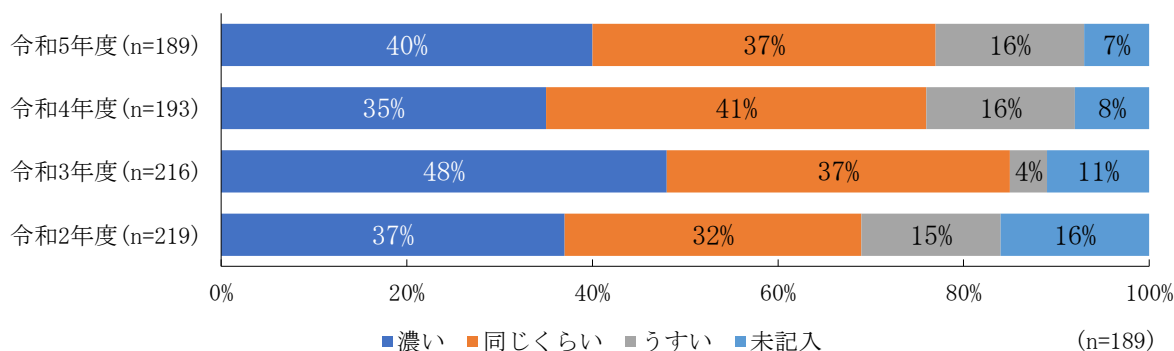
図5 入院回数



⑥ 普段の料理の味付け

病院食と比較すると、普段の料理の味付けの方が「濃い」は40%、「同じくらい」は37%、「うすい」は16%、未記入は7%であった。経年で見ると、病院食よりも「濃い」と回答した人の割合は40%（令和4年度：35%、令和3年度：48%、令和2年度：37%）、病院食と「同じくらい」と回答した人の割合は37%（令和4年度：41%、令和3年度：37%、令和2年度：32%）、病院食よりも「うすい」と回答した人の割合は16%（令和4年度：16%、令和3年度：4%、令和2年度：15%）であり、令和3年度のみ他の年度と比較すると「濃い」の割合が高く「うすい」の割合が低かったが、大きな変化はなかった。

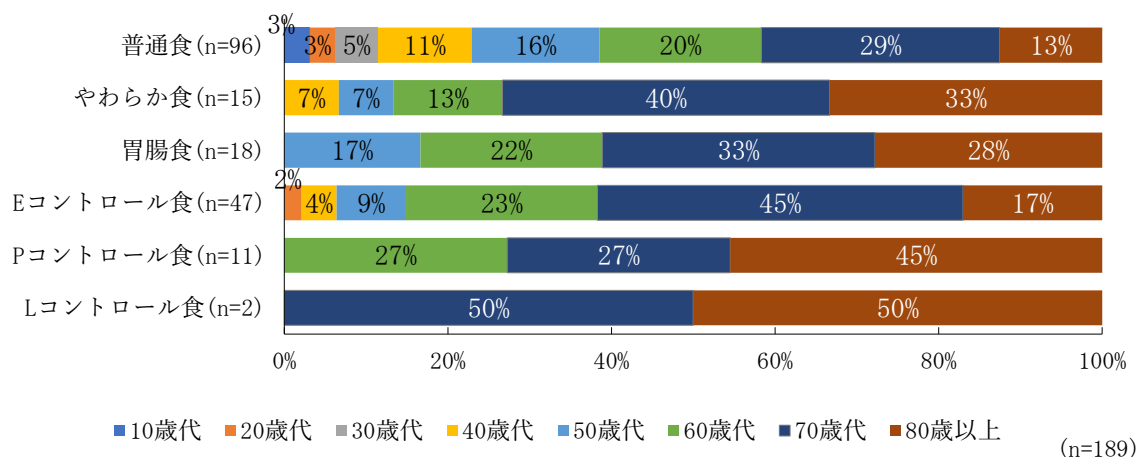
図6 病院食と比べた普段の料理の味付け



⑦ 食種ごとの年齢構成

普通食以外の食種については、70歳代以上が全体の6割以上を占めていた。また、普通食、やわらか食、Eコントロール食には40歳代以下の喫食者がいるが、胃腸食、Pコントロール食、Lコントロール食は50歳代以上の喫食者しかいなかった。

図7 食種別の年齢構成

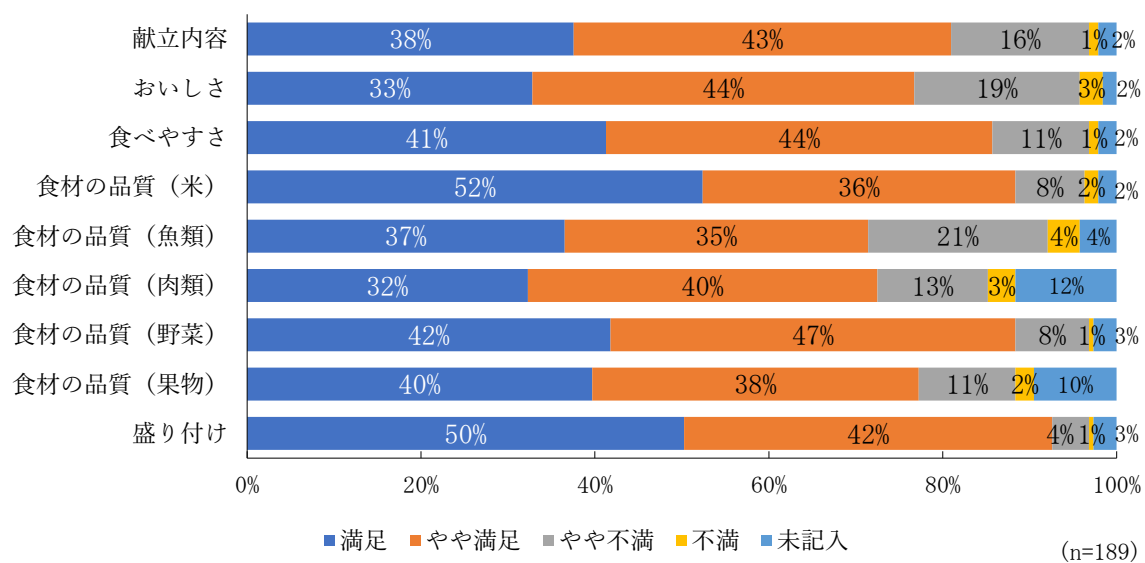


（２）病院食の満足度

①項目別

病院食の満足度について、「満足」・「やや満足」の割合が高い項目は、盛り付け方（92%）、食材の品質（野菜）（89%）、食材の品質（米）（88%）の順であった。一方で、「やや不満」「不満」の割合が高い項目は、食材の品質（魚類）（25%）、おいしさ（22%）の順であった。

図8 項目別満足度



②経年変化

年度変化を見ると、「満足」・「やや満足」の割合は全体的に増加傾向であったが、「食材の品質(魚類)」「食材の品質(肉類)」の満足度は、他の項目に比べて低めで推移していた。特に、食材の品質(魚)は、令和3年度以降、「満足」「やや満足」の割合が減少傾向であった。

令和元年度(n=225)、令和2年度(n=219)、令和3年度(n=216)、令和4年度(n=193)、令和5年度(n=189)

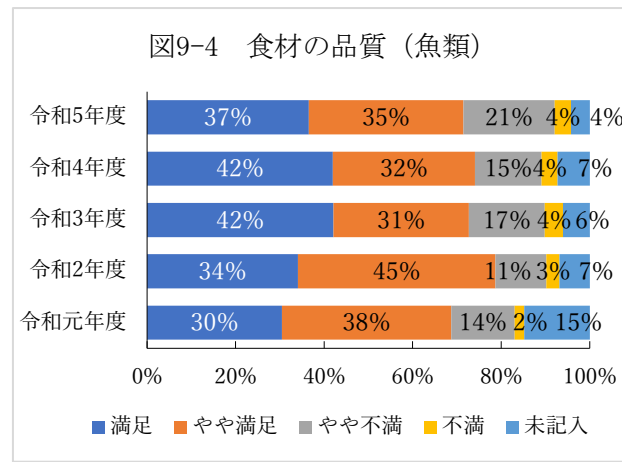
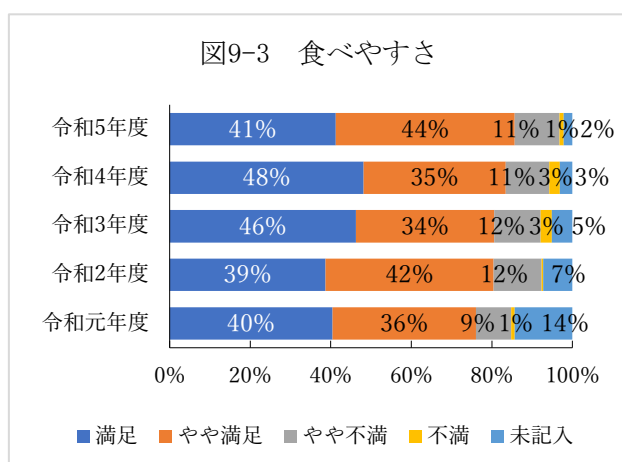
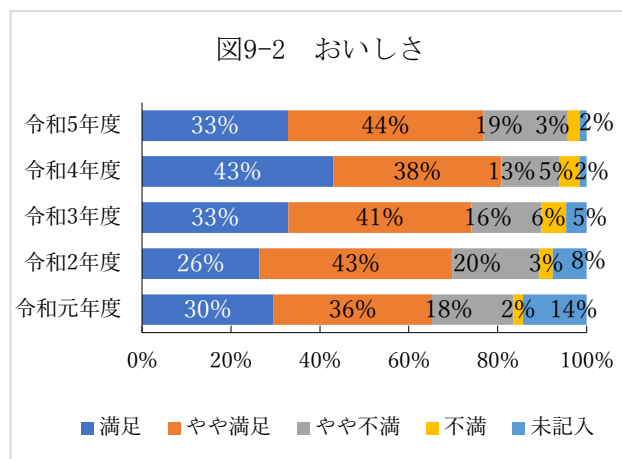
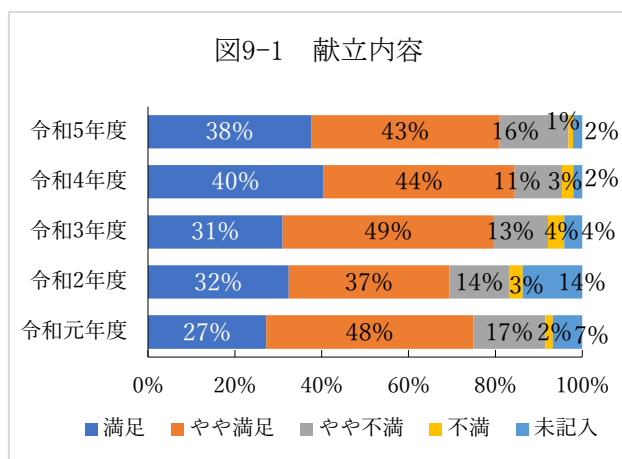


図9-5 食材の品質（肉類）

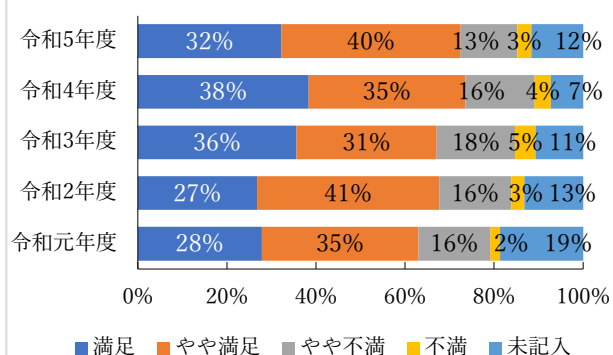


図9-6 食材の品質（野菜類）

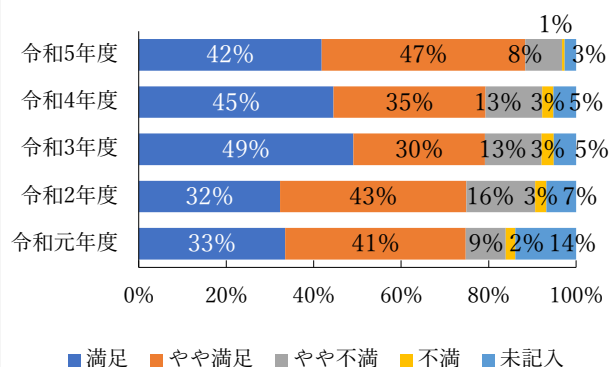
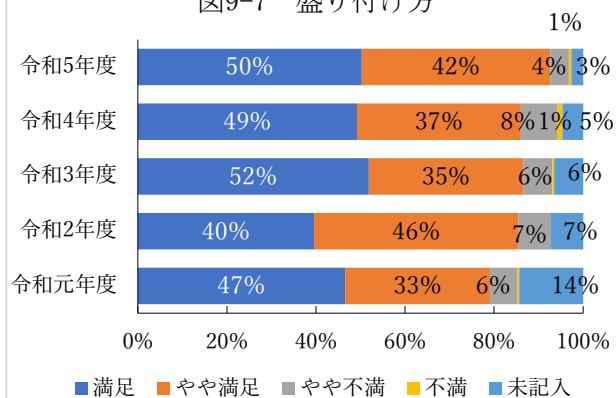


図9-7 盛り付け方



③年代ごとの食材別満足度

年代ごとに、食材別（米・魚類・肉類・野菜類・果物類）の満足度を見ると、どの食材も70歳代までは年代が上がるにつれて、「満足」・「やや満足」の割合が減少傾向であった。

10歳代(n=3)、20歳代(n=4)、30歳代(n=5)、40歳代(n=14)、50歳代(n=23)、60歳代(n=39)、70歳代(n=65)、80歳以上(n=36)

図10-1 年代別 米の満足度

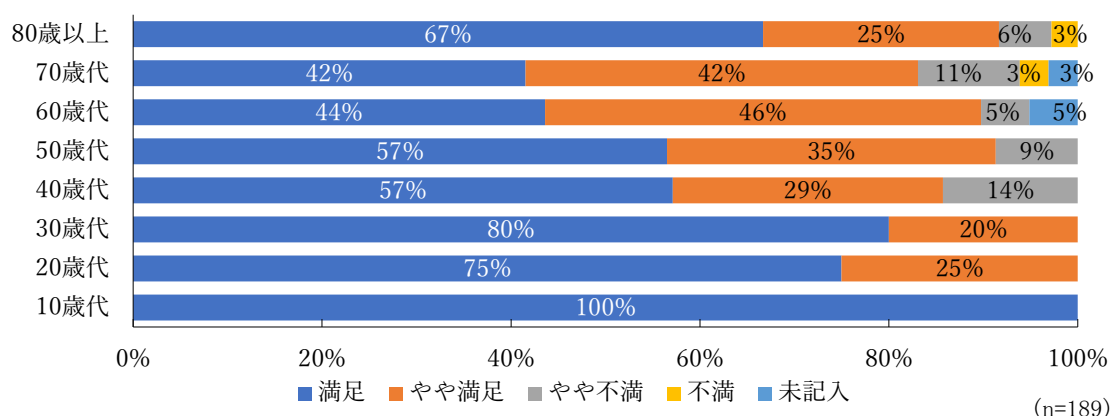


図10-2 年代別 魚類の満足度

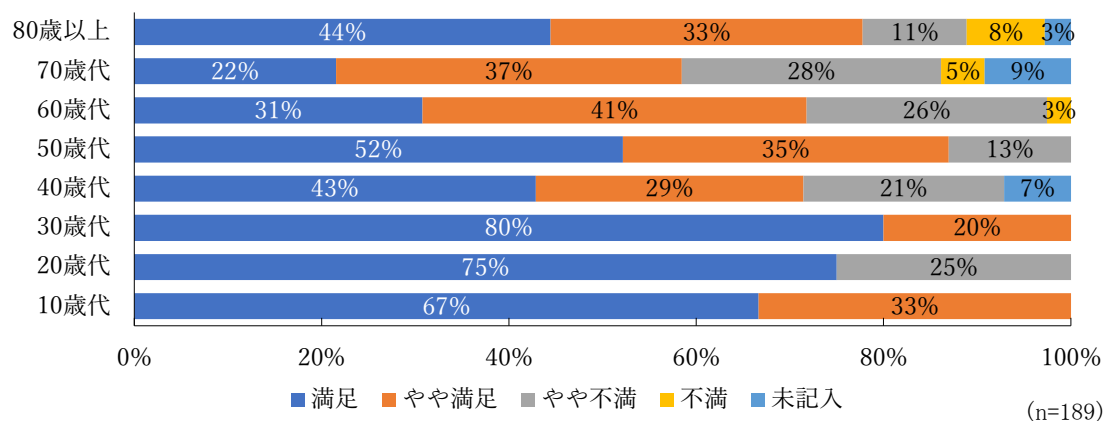


図10-3 年代別 肉類の満足度

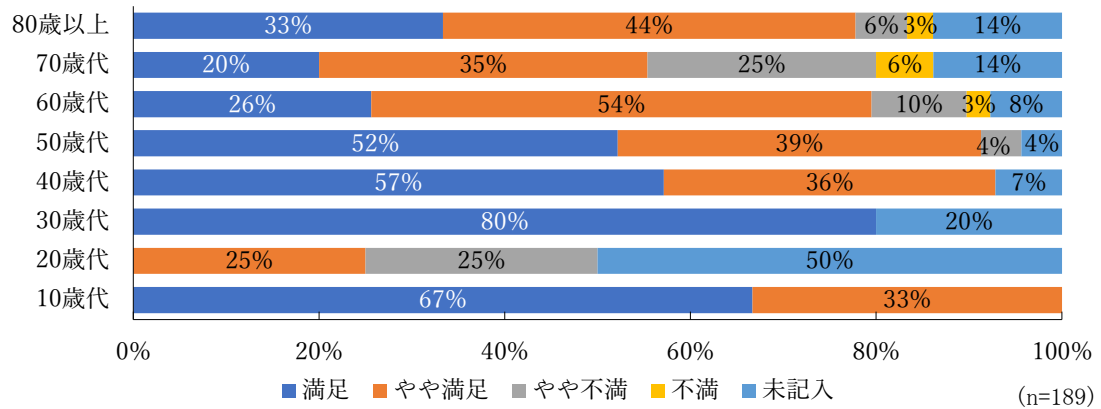


図10-4 年代別 野菜類の満足度

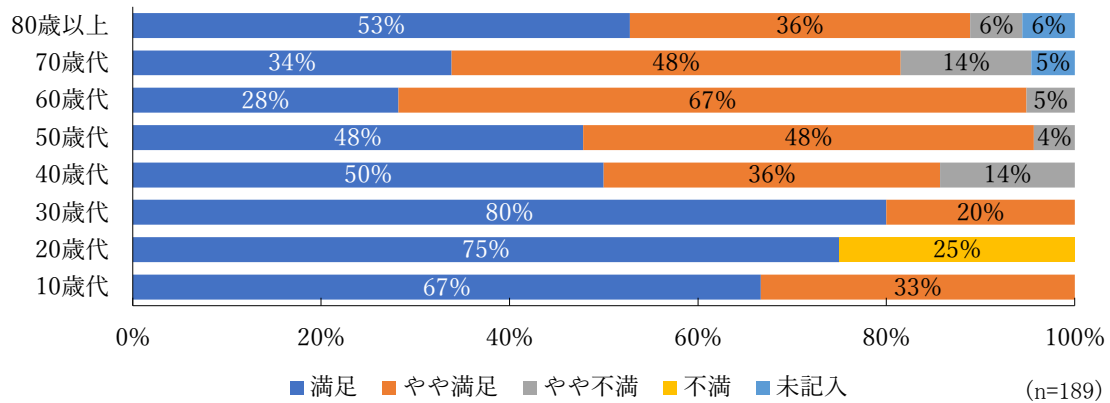
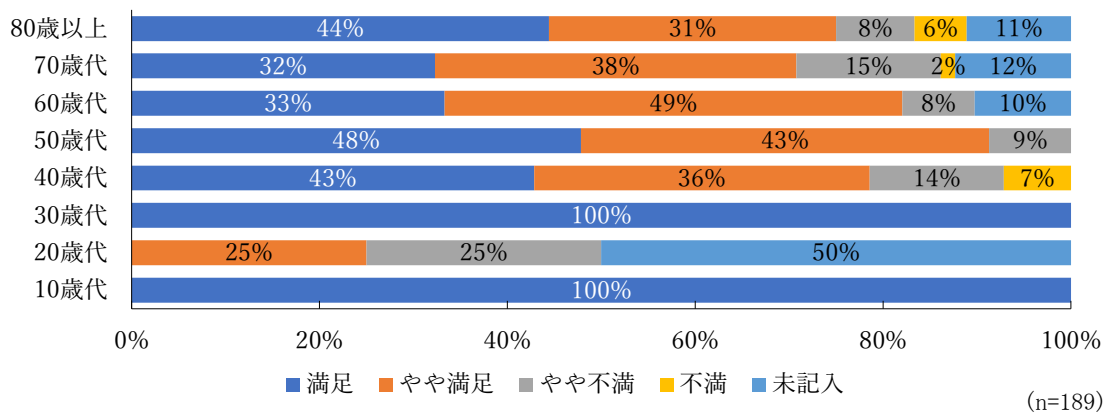


図10-5 年代別 果物類の満足度

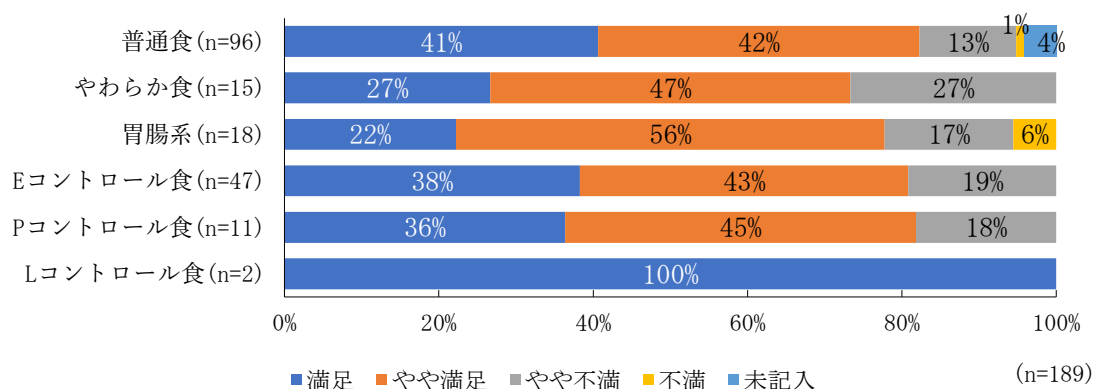


(3) クロス集計

①食種別の献立内容の満足度

「不満」・「やや不満」の割合は、やわらか食（27%）、胃腸食（23%）の順に高く、普通食より形態や食材に制限のある食事であった。

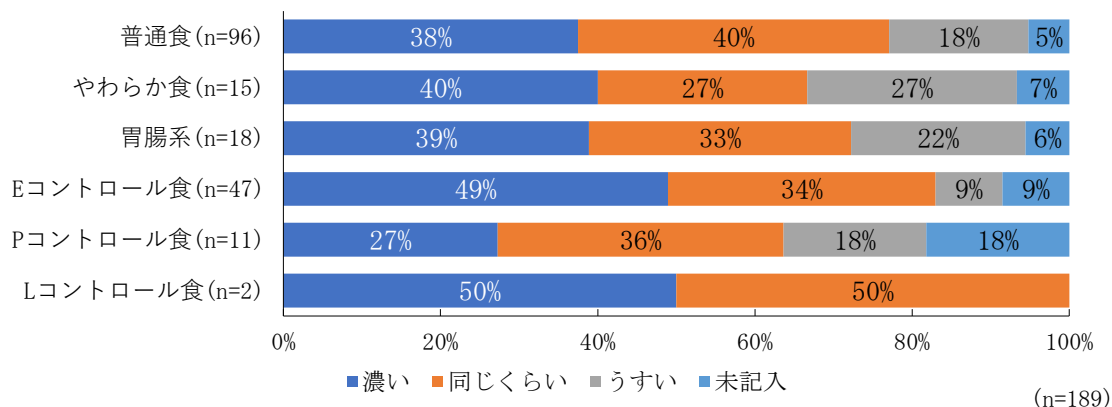
図11 食種と献立内容



②食種別の普段の料理の味つけ状況

病院食と比べて「濃い」と答えた人は、L コントロール食（50%）、E コントロール食（49%）の順で高かった。

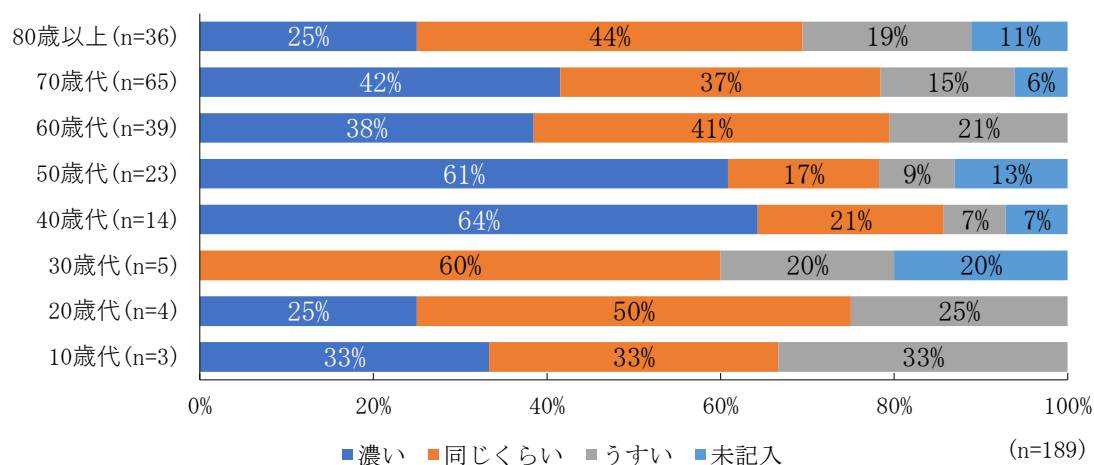
図12 食種と普段の料理の味付け



③年代別の普段の料理の味つけ状況

年代別で普段の料理の味付けをみると、「濃い」と答えた人は、40 歳代（64%）、50 歳代（61%）の順で高く、「同じくらい」と答えた人は、30 歳代（60%）、20 歳代（50%）の順で高かった。

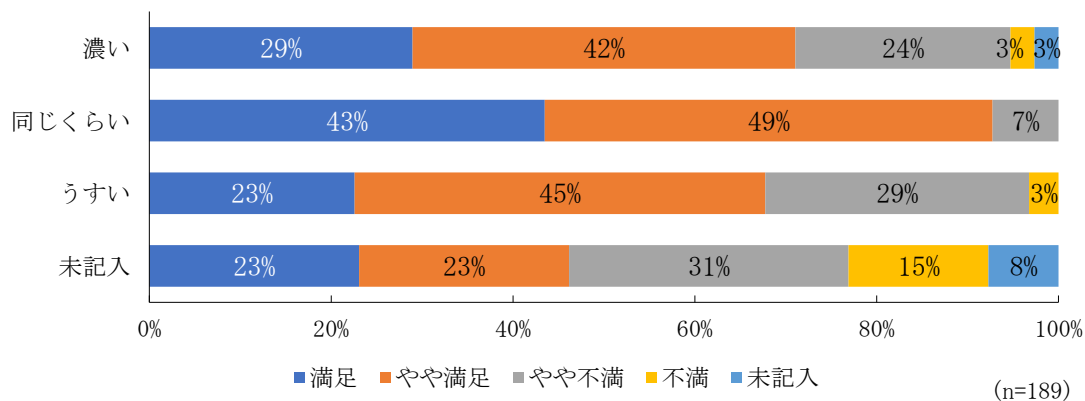
図13 年代別の普段の料理の味付け



④ 普段の料理の味付けとおいしさの満足度

普段の料理の味付けが、病院食と比べて「同じくらい」と回答した人で、「満足」「やや満足」の割合が最も高く 92%であった。普段の料理の味付けが「濃く」ても「うすく」ても、「同じくらい」と回答した人よりも満足度は低かった。

図14 普段の料理の味付けとおいしさの満足度



⑤) 入院回数と病院食の満足度

病院食の満足度は、入院回数が増えると低くなる傾向がみられた。

図15-1 入院回数と献立内容の満足度

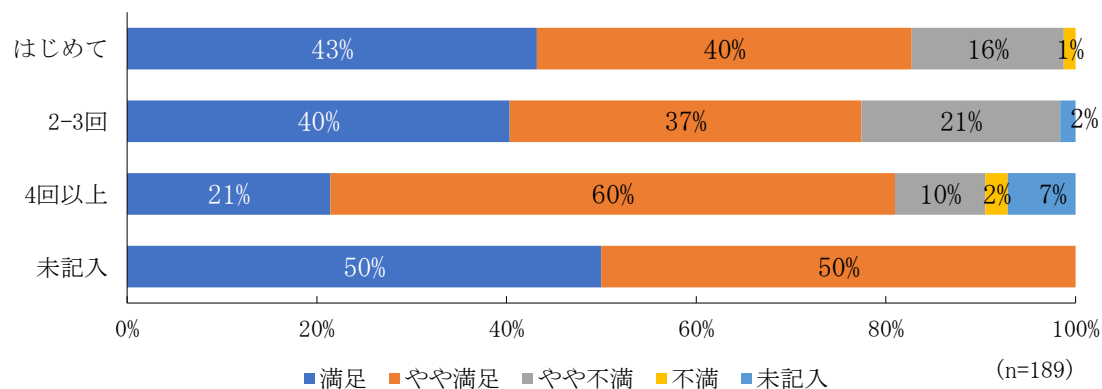
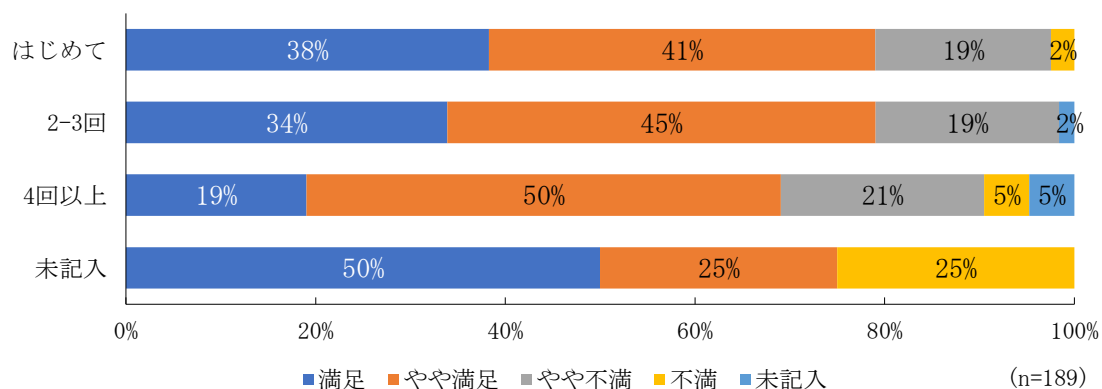


図15-2 入院回数とおいしさの満足度



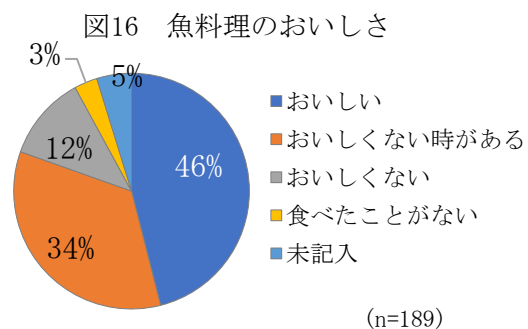
(4) 魚料理について

①魚料理のおいしさ

「おいしい」と回答した人の割合、「おいしくない時がある」「おいしくない」と回答した人の割合が、どちらも46%であった。

表6 魚料理のおいしさ

	回答数	割合
おいしい	87	46%
おいしくない時がある	65	34%
おいしくない	22	12%
食べたことがない	6	3%
未記入	9	5%
合計	189	100%

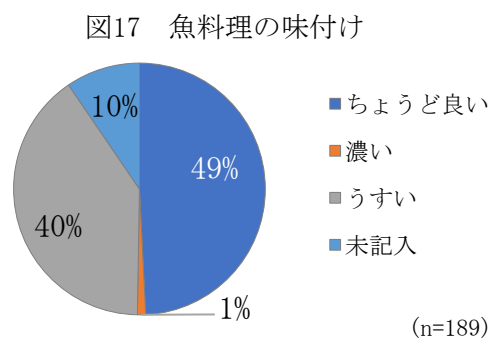


②魚料理の味付け

約5割の人は「ちょうど良い」と回答したが、約4割は「うすい」と回答した。

表7 魚料理の味付け

	回答数	割合
ちょうど良い	93	49%
濃い	2	1%
うすい	76	40%
未記入	18	10%
合計	189	100%

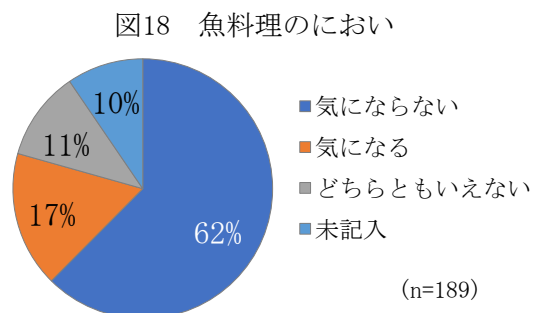


③魚料理のにおい

約 6 割が「気にならない」と回答したが、約 2 割が「気になる」と回答した。

表 8 魚料理のにおい

	回答数	割合
気にならない	118	62%
気になる	32	17%
どちらともいえない	21	11%
未記入	18	10%
合計	189	100%

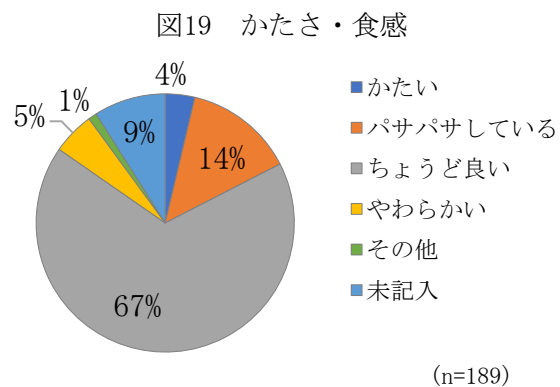


④魚料理のかたさ・食感

約 7 割が「ちょうど良い」と回答したが、約 2 割が「かたい」「パサパサしている」「やわらかい」と回答した。

表 9 魚料理のかたさ・食感

	回答数	割合
かたい	7	4%
パサパサしている	26	14%
ちょうど良い	127	67%
やわらかい	10	5%
その他*	2	1%
未記入	17	9%
合計	189	100%



*時々かたいなど

⑤好きな魚料理（複数回答）

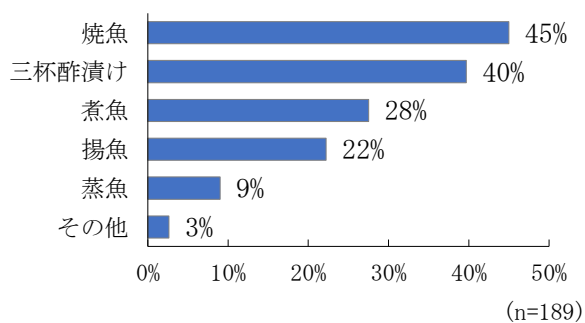
約半数が、好きな料理として「焼魚」「三杯酢漬け」を選択した。

表 10 好きな魚料理

	回答数	割合
焼魚	85	45%
三杯酢漬け	75	40%
煮魚	52	28%
揚げ魚	42	22%
蒸魚	17	9%
その他*	5	3%

*刺身、ムニエルなど

図20 好きな料理



⑥今後食べたい魚料理

刺身、鮭（塩焼き、塩麹焼など）、フライ、さんま、南蛮漬け、酢漬け、鯖など。

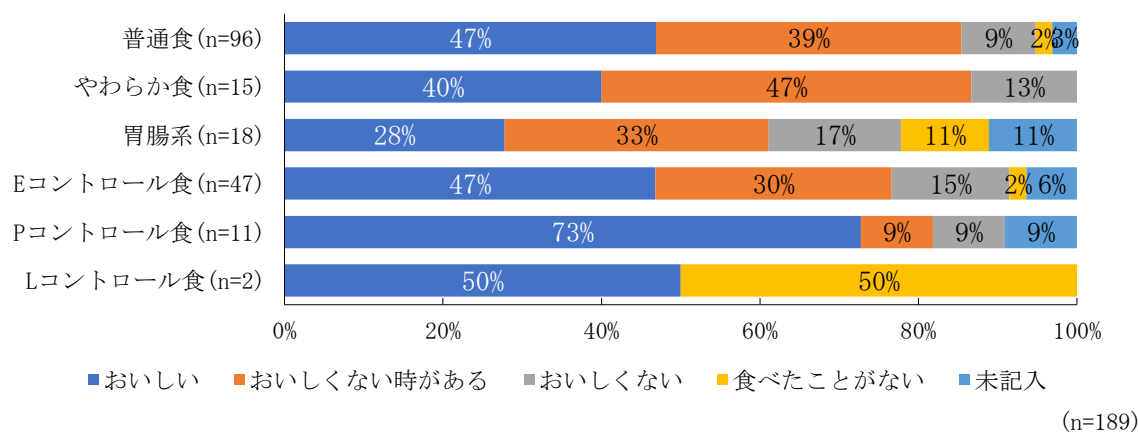
料理方法としては、焼魚や三杯酢漬け・南蛮漬けなど酸味がある料理が、魚の種類としては、鮭や鯖が人気であった。また、家では揚げ物料理をしないため、鰯のフライや魚の竜田揚げなど、揚げ魚がでると嬉しいとの意見もあった。

（５）食種と魚料理の満足度

①食種と魚料理のおいしさ

やわらか食・胃腸食の順に「おいしくない時がある」「おいしくない」の割合が高かった。

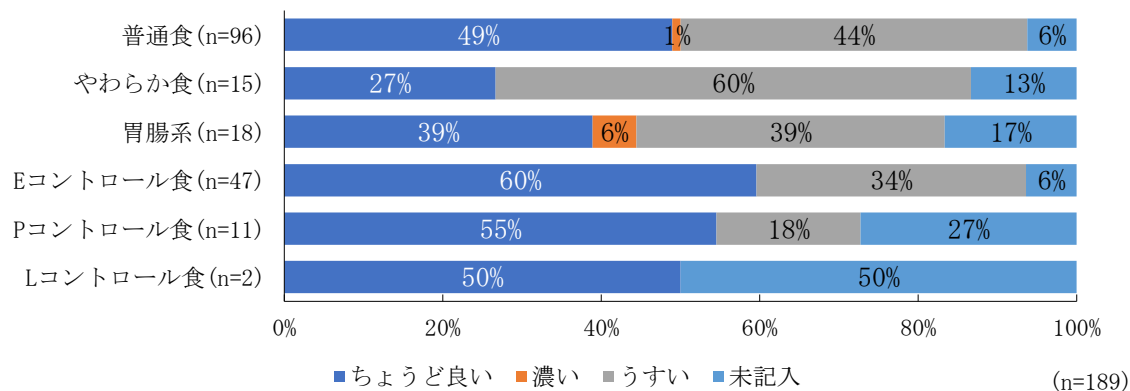
図21 食種と魚料理のおいしさ



②食種と魚料理の味付け

やわらか食を提供した人の内、約 6 割が「うすい」と回答した。

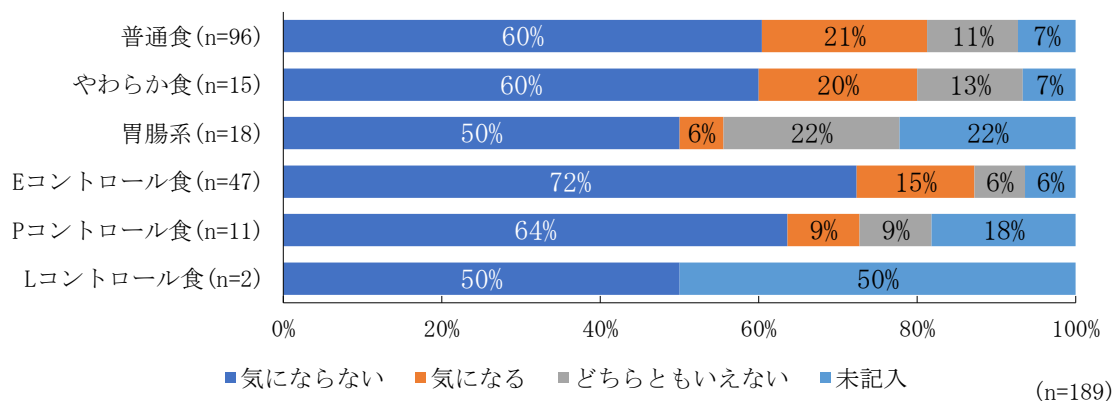
図22 食種と魚料理の味付け



③食種と魚料理のにおい

ほとんどの食種で、約 2-3 割の人がにおいが「気になる」「どちらともいえない」と回答した。

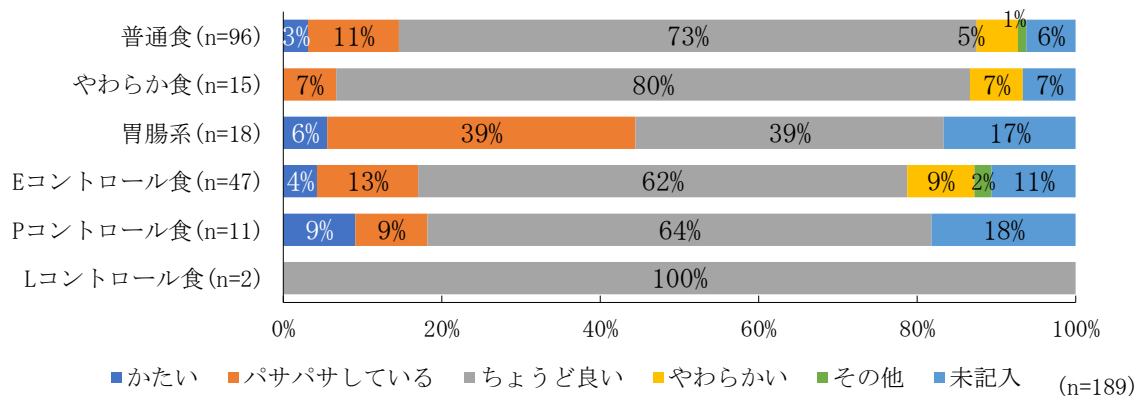
図23 食種と魚料理のにおい



④食種ごとの魚料理のかたさ・食感

胃腸食を提供した人の内、約 4 割が「パサパサしている」と回答した。

図24 食種と魚料理のかたさ・食感



食種ごとに、魚料理のおいしさ・味付け・におい・かたさ・食感を分析すると、やわらか食や胃腸食で魚料理に対する不満が多かった。

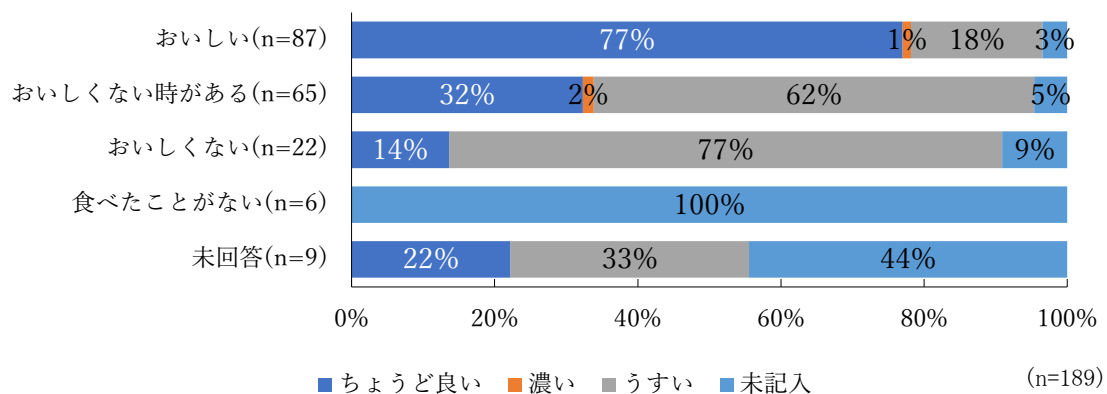
特に、やわらか食は味がうすいと味付けへの不満、胃腸食はパサパサしているとかたさ・食感に関する不満が多かった。

（６）魚料理のおいしさと原因

①おいしさと味付け

「おいしくない時がある」「おいしくない」と回答した人の内、66%が「うすい」と回答した。

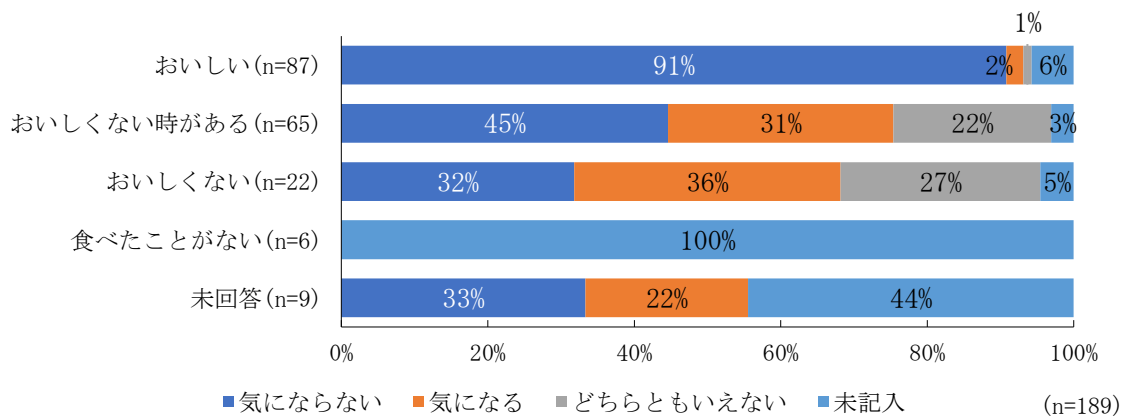
図25 おいしさと味付け



②おいしさとにおい

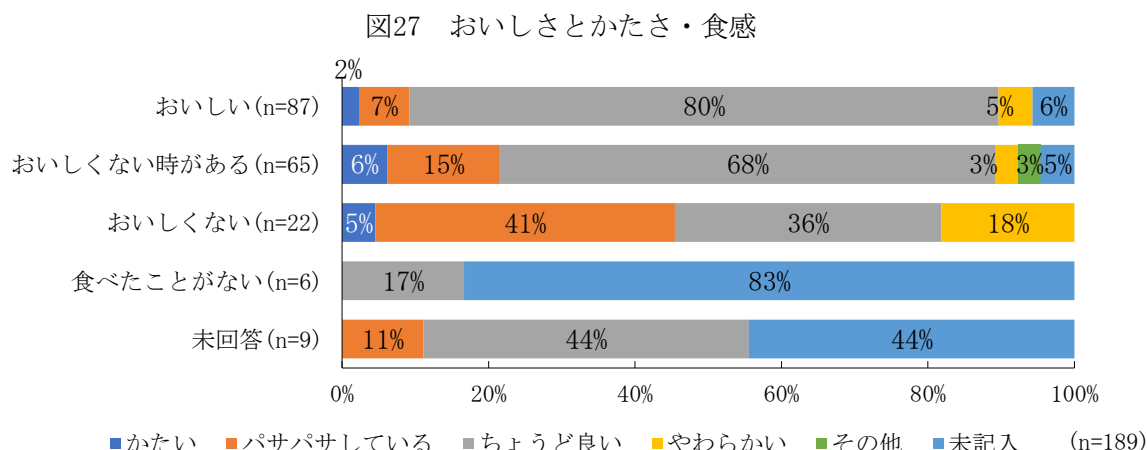
「おいしくない時がある」「おいしくない」と回答した人の内、32%がにおいが「気になる」と回答した。

図26 おいしさとにおい



③おいしさとかたさ・食感

「おいしくない時がある」「おいしくない」と回答した人の内、34%が「かたい」「パサパサしている」「やわらかい」と回答した。



(7) 考察

今回の調査では、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、魚料理に特化して調査を行った。これは、食材費抑制のため、中国など外国が産地・加工の魚や、冷凍魚を使用するようになったためである。

満足度調査の経年変化を見ると、献立内容、おいしさ、食材の品質は、全体的に満足度の割合が増加傾向であるが、食材の品質（魚類）のみ、令和2年度以降「満足」「やや満足」の割合が減少傾向である。令和4年度から令和5年度にかけて大幅に満足度が減少した訳ではないが、年々満足度が減少しているため、対策が必要である。

魚料理について、「おいしくない」「おいしくないときがある」と回答した人の内、約7割が魚料理の味がうすい、約3割が魚料理のにおいが気になる、約3割がかたさ・食感（かたい、パサパサしている、やわらかい）に不満を感じていた。特に、やわらか食や胃腸食での満足度が低かった。治療の状況によっては、煮魚、蒸魚など調理方法に制限があり、魚の種類も脂肪分の少ない魚を提供する必要があるなど、調理方法や魚の種類に制限のある食種で、満足度が低かった。

これまでも、魚料理のにおいに対しては、霜降りをする、料理酒を加えるなど改善を重ねてきたが、旬ではない魚や冷凍品は、商品によってはにおいが気になるものもある。今後は今まで通り、霜降りをしっかり行いつつ、煮魚であれば生姜汁を入れるなどの検討を行いたい。また、魚料理のかたさ・食感に対しては、それぞれの魚と相性のよい調理方法・献立内容を検討する必要がある。

今後は、今回の調査で把握した、今後食べたい魚の種類や料理方法についても、可能な限り提供出来るよう、引き続き、委託業者にも協力してもらい、美味しく食べること

ができる調理方法、献立内容の検討に努めて参りたい。

以上、今回の調査結果については、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。