

平成30年
11月17日(土)
入居者・家族懇談会

食事

満足度調査
結果報告書

【入居者・
ご家族様用】



養護老人ホーム明星園 食事満足度調査

【目的】

入居者の嗜好や要望、現在の食事満足度を知り、調理工程や献立作成、食事提供方法へフィードバックを行い食事の満足度を向上させることを目的に行う。

【調査方法】

記入・聞き取り方式。今後の対応の必要性もあるため記名をしていただく。

【対象者】

養護老人ホーム明星園入居者 50 名(入院者・回答困難者については無回答で集計)

【調査結果】

調査結果については、個別に特に希望の無い方のデータについては、統計的に処理し個人を特定されないものとする。統計結果についてはホームページ・各フロアへ掲示を行うことにし、教育目的で使用する場合もある。

【調査期間】

平成 30 年 10 月 1 日(月)～10 月 15 日(月)

【調査項目】

ごはんについて

- ・ごはん、お粥の炊き方はいかがですか
- ・ごはん、お粥の量はいかがですか

おかずについて

- ・おかずのかたさはいかがですか
- ・おかずの量はいかがですか
- ・おかずの味付けはいかがですか
- ・汁物の味付けはいかがですか
- ・魚・肉・野菜などの大きさ(切り方)はいかがですか

週 3 回(火・木・日)のおやつについて

- ・内容はいかがですか
- ・量はいかがですか

食事全般について

- ・献立内容はいかがですか
- ・彩りや盛り付けはいかがですか
- ・食事の温度はいかがですか
- ・毎日の食事に満足されていますか

献立の中で美味しかったもの、苦手だったものはなんですか

その他、食事に関するご意見やご要望、食べてみたい料理などはありますか

【対象者の食事形態】

・普通食 25名 ・中間食 16名 ・楽々食 4名 ・ゼリー食 3名
・ターミナル食 1名 ・入院中 1名

【対象者の主食形態】

・ごはん 33名 ・混ぜ粥 4名 ・粥 9名 ・ゼリー食 2名
・ターミナル食 1名 ・入院中 1名

調査結果

●ごはんについて

ごはん、お粥の炊き方はいかがですか？

やわらかい／0名	やややわらかい／2名	丁度良い／43名
ややかたい／2名	かたい／0名	無回答／3名

ごはん、お粥の量はいかがですか？

多い／1名	やや多い／3名	丁度良い／36名
やや少ない／3名	少ない／3名	無回答／4名

<栄養課より>

ごはん、お粥の炊き方(かたさ)についてはそれぞれ好みがあるかと思いますが、ほとんどの方が丁度良いと答えられています。

量については、入居者様の性別や年齢、身体活動状況、お持ちの病気等によって計量して提供させて頂いております。多い、やや多いと答えられた方については毎日の食事状況をみているところほとんど食べていらっしゃるので現在のまま継続したいと思います。やや少ない、少ないと答えられた方に関しては毎日の食事全体の摂取量や体重、お持ちの病気、体調等を考慮したうえで介護課、看護師と検討し対応できる場合は対応したいと考えております。

●おかずについて

おかずのかたさはいかがですか？

やわらかい／ 1名	やややわらかい／ 3名	丁度良い／42名
ややかたい／ 1名	かたい／ 0名	無回答／ 3名

おかずの量はいかがですか？

多い／0名	やや多い／ 6名	丁度良い／38名
やや少ない／ 1名	少ない／2名	無回答／ 3名

おかずの味付けはいかがですか？

濃い／ 0名	やや濃い／ 4名	丁度良い／ 37名
ややうすい／ 6名	うすい／ 1名	無回答／ 2名

汁物の味付けはいかがですか？

濃い／2名	やや濃い／ 3名	丁度良い／ 38名
ややうすい／ 2名	うすい／ 1名	無回答／ 4名

魚・肉・野菜の大きさ(切り方)はいかがですか？

大きい／ 2名	やや大きい／ 2名	丁度良い／ 41名
やや小さい／ 1名	小さい／1名	無回答／ 3名

<栄養課より>

おかずのかたさ、大きさについては入居者様の年齢等を考慮し、やわらかい食材を使用したり、切り方や調理方法等を常に検討、点検しながら提供しております。

おかずの量、味付け、汁物の味付けについては入居者様それぞれ個人差や好み、味覚の違い、またその日の体調によっても感じ方が違うと思います。栄養課では残食を毎食計量し、内容・量・味付けについて検討し次回の献立に反映させるようにしております。ご意見いつでも受け付けておりますので栄養士または職員までお声かけ下さい。

●週3回(火・木・日)のおやつについて

内容はいかがですか？

良い／ 35名 悪い／ 0名 どちらともいえない／10名
無回答／ 5名

量はいかがですか？

多い／ 0名 やや多い／ 1名 丁度良い／ 39名
やや少ない／ 2名 少ない／ 4名 無回答／ 4名

<栄養課より>

おやつ(間食)は食事では摂れない栄養素等を補う役割も果たしております。その為食物繊維やビタミン、カルシウムが摂れるものを中心にお出ししております。

火、木、日の週3日ではありますがお菓子等も取り入れながら夕食に影響が出ない程度の量で提供していきたいと思っております。

個人で準備されて毎日食べたり飲まれたりされている方もいらっしゃいますが食べ過ぎて食事を残される方もいらっしゃいます。基本は朝、昼、夕3食しっかり食事を食べることで。くれぐれも食べすぎにご注意ください。

●食事全般について

献立内容はいかがですか？

良い／ 40名 悪い／ 0名 どちらともいえない／ 7名
無回答／ 3名

彩りや盛り付けはいかがですか？

良い／ 45名 悪い／ 0名 どちらともいえない／ 2名
無回答／ 3名

食事の温度はいかがですか？

熱い／2名 やや熱い／ 0名 丁度良い／ 43名
やや冷たい／ 0名 冷たい／ 0名 無回答／ 5名

毎日の食事に満足されていますか？

はい／ 45名 いいえ／0名 無回答／ 5名

<栄養課より>

献立の内容、彩り、盛り付け、温度についてはほとんどの方が良いと答えられています。昨年8月末から温冷配膳車を導入しました。温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく提供でき以前よりおいしく召し上がって頂けているかと思えます。

全ての入居者の皆様に毎食満足して頂けるということはなかなか難しいところではありますが皆様のご意見を参考にしながらよりおいしく食べていただけるような食事作りをしていきたいと思えます。

●献立の中で美味しかったもの、苦手だったものは何ですか？

<美味しかったもの>

- ・温かいそば
- ・酢の物類
- ・納豆
- ・肉料理
- ・麺
- ・全部おいしい
- ・親子丼
- ・うなぎ
- ・ちらし寿司
- ・南瓜コロッケ
- ・エビフライ
- ・南瓜のいとこ煮
- ・チャーハン
- ・カレーライス
- ・ハヤシライス
- ・ぶりのあら煮
- ・肉じゃが
- ・炊き込みごはん
- ・おでん
- ・巻き寿司
- ・いなり寿司
- ・うな丼
- ・野菜の和え物
- ・野菜のマヨネーズ和え
- ・チキン南蛮
- ・唐揚げ
- ・野菜が多いとおいしい。
- ・白米がおいしい。

- ・何でもおいしい。
- ・魚のおこのみ焼き風
- ・うどん
- ・そば
- ・刺身
- ・スパゲティ
- ・ぶどう
- ・ぶっかけそうめん
- ・魚
- ・南瓜の煮物
- ・ここの料理はみんな好き
- ・ほとんどのものは頂きましたが体の中に大きい手術を何遍もしているうちに全くだめになってしまいました

＜苦手だったもの＞

- ・あるけど思い出せない。
- ・青魚の料理
- ・肉料理
- ・カレーライス
- ・ほうれん草
- ・にんじん
- ・歯が痛いので胡瓜が食べられません。
- ・冬瓜のみそ汁
- ・杏仁豆腐
- ・魚のおろし煮
- ・豚や牛を炒めてあるのが固い。
- ・朝の豆の煮物、私にはケチャップが少し辛いと思います。
- ・すき焼き風煮
- ・魚料理

※アンケートに回答があったもので現在個人的に提供していないものは掲載しておりません。

●その他、食事に関してご意見やご要望、食べてみたい料理がございましたらお書きください。

<ご意見、ご要望>

- ・いろいろ食べさせて貰いました。
- ・酢の物、野菜をいっぱいにして欲しい。
- ・満足です。
- ・ちゃんとちゃんとしてもらっている。
- ・ばら寿司(ちらし寿司)がおいしいから回数を多くして欲しい。
- ・ばら寿司が好きです。
- ・毎日おいしいです。
- ・いろいろ研究していていつもおいしく頂いています。上手です。
- ・パンが好き。
- ・かつおの刺身が好き。
- ・何もいう事ない。満足している。
- ・温かいうどんが好きなので食べたい。
- ・好き嫌いが無いので何でもおいしく食べます。
- ・野菜が好きです。
- ・残さないでなんでも食べます。
- ・週1回南瓜と豆が食べたい。
- ・週1回はめん類を希望します。
- ・だいたい何でも食べるよ。
- ・梅干しが好き。
- ・味付け良好です。
- ・ごはんが少し足りない。
- ・魚は煮付けより塩焼きが良い。
- ・小鉢の胡瓜やわかめは酢の物で食べたいです。マヨネーズは他のもので充分だと思います。
- ・みそ汁は多いほうが良い。
- ・どら焼きが小さかった。
- ・麺の回数を増やして欲しい。
- ・ピーナツ豆腐が好き。
- ・もう少しみんなゆっくり食べて欲しい。
- ・身体に良いので納豆の回数を増やして欲しい。
- ・熱い料理が良いと思います。
- ・千切りキャベツの量を増やして欲しい。
- ・肉料理のときは小盛りにしてください。いつもあまるので。
- ・食事の時間みなさん食べるのが早い。もっとゆっくり食べたい。
- ・おやつが出てうれしい。

- ・この食事はおいしい。
- ・食べたいときは外に食べに行くので特に意見はない。
- ・生のサラダが食べたい。
- ・バランス良く盛り付けてあり食欲をそそるようにしてくださっています。
- ・20年以上もお世話になっています。色々のお食事にあわせて大変なことと思います。有難く思っております。

<食べてみたい料理>

- ・鶏飯
- ・肉類が食べたい。
- ・うどん
- ・そば
- ・そうめん
- ・刺身
- ・かつ丼
- ・寿司
- ・酢のきいたばら寿司
- ・巻き寿司
- ・スパゲティ
- ・から芋や里芋の煮付け
- ・ステーキ
- ・フランスパン
- ・オムライス
- ・ラーメン
- ・焼きそば
- ・茶碗蒸し
- ・とんかつ
- ・お昼は月に2回はパン食にしても良いと思います。
- ・シチュー
- ・鍋物
- ・豚汁
- ・白菜が好きなので白菜の料理をお願いします。
- ・マグロのにぎりが食べたい。
- ・時期的に刺身が良いと思います。
- ・だし巻き卵
- ・エビフライ
- ・やきとり
- ・野菜のかき揚げ
- ・肉料理ならなんでも。
- ・カレーライス
- ・ぶた玉のお好み焼き

<栄養課より>

今回もたくさんのご意見やご要望を頂きました。やはり肉料理、麺類、お寿司、カレーライス等人気があるようです。お寿司類は月1回、麺類は月3~4回計画し提供しております。これからの季節は夏場に出せなかったお刺身やおでん、温かい麺類、ぶりのあら煮といった冬メニューも予定しています。集団調理ですので個別のリクエストにはなかなか答えられませんがお誕生日の希望食では提供可能ですのでお知らせ下さい。

前回もお願いしましたが個人で食べ物を購入されたりご家族が差し入れされる場所もあるかと思えます。入居者の中には病気の関係で食事制限をされている方や食物アレルギーをお持ちの方、嚥下機能の低下による誤嚥の危険性のある方もいらっしゃいます。また、年間を通じ食中毒の心配もあります。入居者間での食べ物やり取りは絶対にしないようお願い致します。

皆様から頂いたご意見を参考にしながら毎日の食事の時間をますます楽しみにしていただけるように、おいしく安心して安全な食事作りに努めてまいります。また、介護課、看護課と連携をとりながらお一人おひとりの「今」にあった食事の提供をしていきます。

アンケートにご協力頂きありがとうございました。

<施設長より>

食は人間にとって、健康で生きて行く為の源であり、私たち生活の中の一番の楽しみでもあります。人は生きるために食し、次ぎに、楽しみのために食すのです。どちらとも大切なものであります。

その食事を、入居者の方々それぞれの嗜好にあわせて調理をすることは、至難の業ではないでしょうか。一日3回一年365日、毎回々、献立をたてて、それぞれの具材に合わせて調理し、工夫され、何人もの人の手を通りながら、私たちの口に入るのか。それを考えていけば、おのずと感謝の気持ちが現れてくるのではないのでしょうか。

明星園の50名の方々の食の形態や形状を、日々観察しながら、一番食べやすい状態で提供していくこと。そして、皆さんに美味しいと喜んでいただけるよう栄養士をはじめ、日清食品の方々と共に満足していただける食事の提供に、精一杯取り組んでいきたいと思えます。