

行事食アンケート結果報告

実施日：

2025年6月5日

献立名 郷土料理（沖縄メニュー）	
主食	角煮丼
小鉢	ゴーヤチャンプルー
デザート	サイダーゼリー
汁物	すまし汁

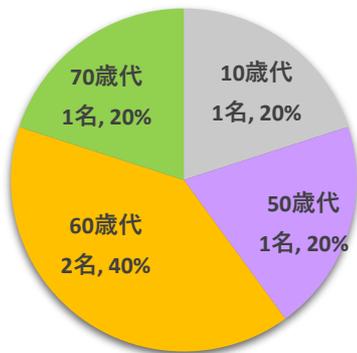


配布数	回収数	回収率
94	24	26%

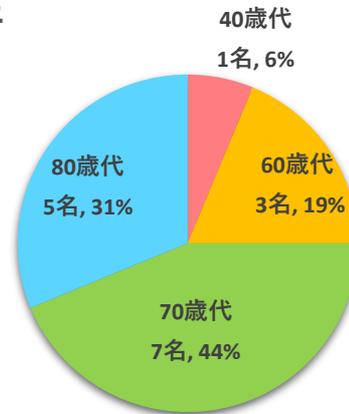
○年齢・性別構成

	10歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳代	90歳代	合計	未回答
男性	1	0	0	1	2	1	0	0	5	3
女性	0	0	1	0	3	7	5	0	16	

男性



女性

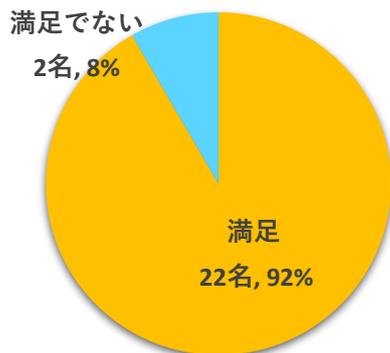


1. 献立の満足度

	満足	満足でない	合計
満足度	22	2	24

患者満足度	92%
-------	-----

満足度



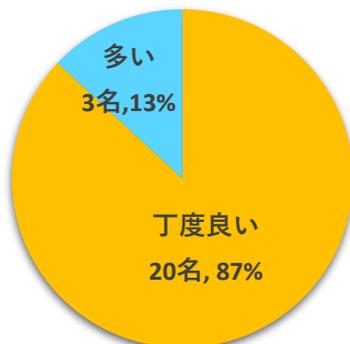
満足でない理由

- ・サイダーゼリーは甘すぎ、少し固さがほしい
- ・ゴーヤが苦手です

2.全体の量

	丁度良い	多い	少ない	合計
量	20	3	0	23

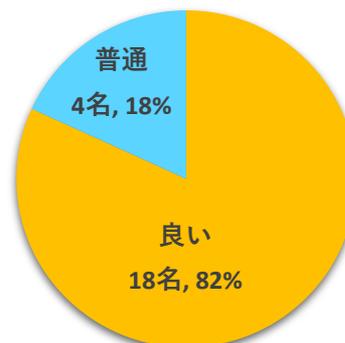
量



3.盛り付け方、彩り

	良い	普通	悪い	合計
見た目	18	4	0	22

見た目



西3病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見
70代	女性	美味しかったですが甘みが多かったかも…。糖尿病で…。

東4病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見
70代	男性	病状を考えながら、季節の移り変わり等も感じられる食事は、気分もやわらぎます。
70代	女性	ゴーヤチャンプルは今少し工夫した味付けと卵の使い方に一考を。

西4病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見
60代	女性	ソーダ味のゼリーは南国の色合いで爽やかで甘みもあって、ソーダのシュワシュワ感はなかったけど、ソーダの味をたのしめました。

5.病院食で食べたいメニュー、その他ご意見（抜粋）

食べたいメニュー	病院食についてのご意見
<ul style="list-style-type: none"> ・チャーハン ・鶏飯・うどん、ラーメン、ちゃんぽん ・回鍋肉 ・肉類 ・エビチリ ・なす、かぼちゃ 	<ul style="list-style-type: none"> ・いつも魚が多く、同じような味付け。 料理の仕方と考え方が、こだわった料理ではなく、塩焼き、煮付け等のほうが良いように思う。 ・酸っぱい料理がほしい。

6.考察

・見た目や料理の組み合わせについてのご意見はこれまでの行事食とほぼ同じだが、今回は味付けや料理方法について改善のご意見が多かった。特にデザートของゼリーについては、大量調理を想定した分量や作成方法の確認が不足していたと思われる。行事食では見た目やメニューを重視してしまう傾向にあるが、料理の味付けの仕方や質についても安定した内容で提供出来るよう、調理担当者間での確認を再度徹底する必要あり。