

行事食アンケート結果報告

実施日：

2026年6月4日

献立名 郷土料理	
主食	豚みそおにぎり
主菜	油そうめん
副菜	がね揚げ
デザート	白くまゼリー

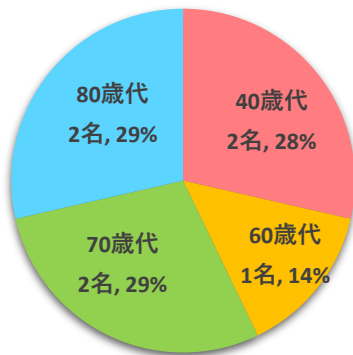


配布数	回収数	回収率
81	16	20%

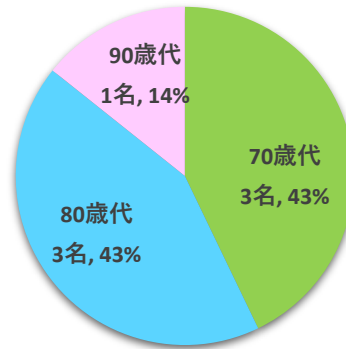
○年齢・性別構成

	20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	0	0	2	0	1	2	2	0	7	2
女性	0	0	0	0	0	3	3	1	7	

男性



女性



1. 献立の満足度

	満足	満足でない	合計
満足度	14	0	14

患者満足度	100%
-------	------

満足度



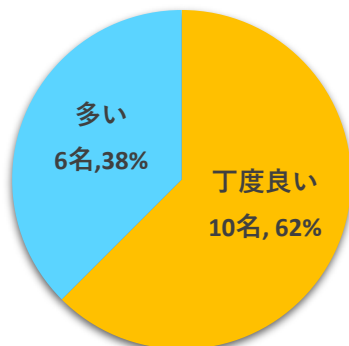
満足でない理由

[]

2.全体の量

	丁度良い	多い	少ない	合計
量	10	6	0	16

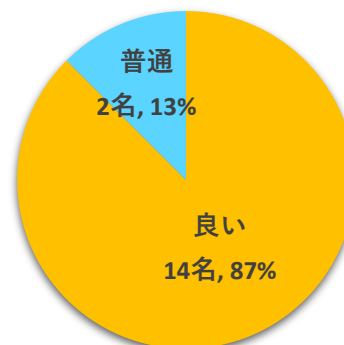
量



3.盛り付け方、彩り

	良い	普通	悪い	合計
見た目	14	2	0	16

見た目



西3病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見
80代	不明	天ぷらは好きだけど、天つゆがない。
70代	女性	天ぷらは冷えて固かった。

東4病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見
80代	男性	そうめんの具も多く、満足でした。

西4病棟

年齢	性別	行事食についてのご意見

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"> ・まぜごはん ・酢飯、ちらし寿司 ・チャーハン ・ビーフシチュー ・親子丼、肉丼、まぐろ丼 ・ピビンバ、タコライス ・のっぺい汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・麺類の日を週1回からもっと増やして欲しいです。

6.考察

- ・天ぷら（がねあげ）に対するご意見が目立った。皿に天ぷらかごを用いており、温蔵庫内で水分が蒸発しやすかった事も考えられる。配膳する時間やタイミングの工夫が必要。
- ・食べたいメニューでは、ご飯物の料理が多かった。パン食の回数を減らしたこともあり、献立に変化を付けるために、混ぜご飯や丼ものの提供回数を増加も検討したい。