

嗜好調査結果報告

2024年2月実施

【背景と目的】

- 当院の麺献立は一般食と減塩食によってつゆの量が異なる
- 前回の嗜好調査で「そばつゆが少ない」とご意見あり
→ 麺献立の満足度の把握

他院での提供方法

- 加水して2倍に薄める
- 麺献立の提供なし

	つゆの量
一般食	150
減塩食	75

【調査方法】

実施日：2024年2月21日(2A、2B)、3月6日(3A、3B)の昼食

対象者：常菜食、軟菜食、五分菜食、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、胃切後食、サルビア食で麺を提供している方

方法：聞き取り調査(管理栄養士・実習生が対象者に声掛け・代筆)

設問：麺の見た目、量、味付け、硬さ、総合評価

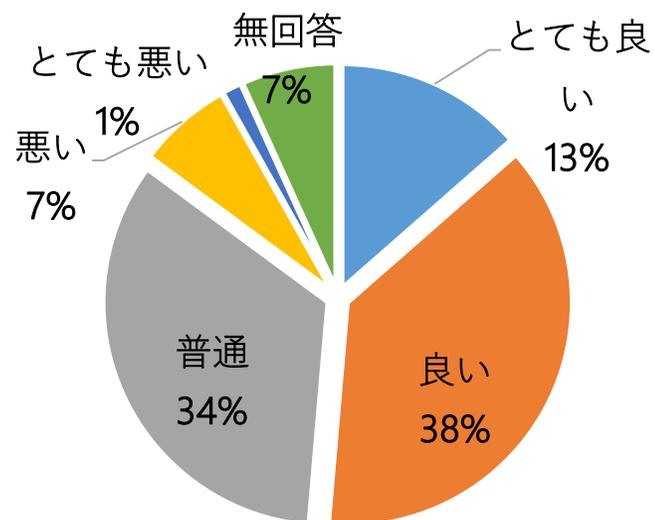
【回収状況】

病棟	配布人数 (人)	回収人数 (人)	病棟回収率 (%)
2A	19	18	94.7
2B	31	28	90.3
3A	24	21	87.5
3B	7	2	28.6
計	81	69	85.2

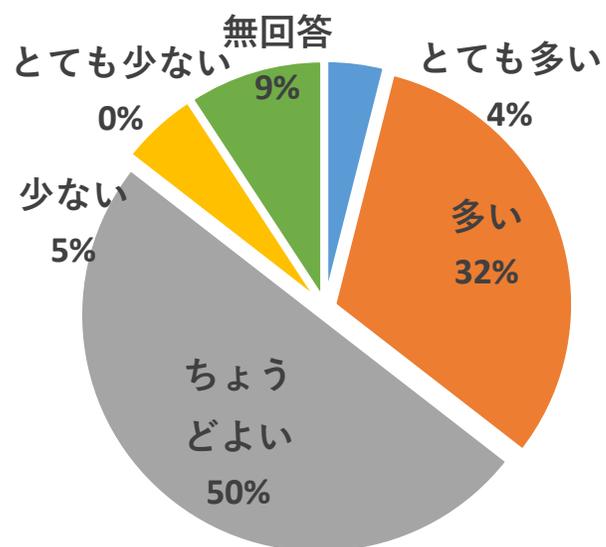
病棟	常14	常18	常22	軟菜	五分	E12	E14	E16	E18	サルビア
2A	6	1	0	3	3	0	0	1	1	1
2B	8	6	0	3	2	0	4	4	0	0
3A	2	2	0	6	5	0	2	4	0	0
3B	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
計	17	9	0	13	10	0	6	9	1	1

【結果①】

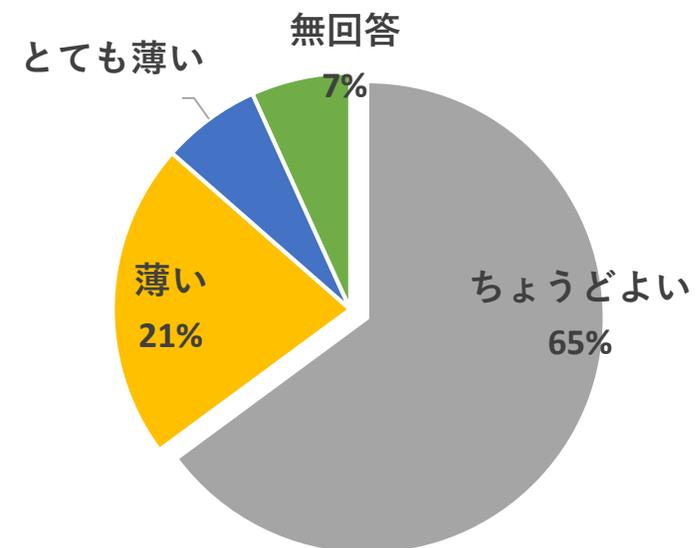
• 問1：見た目



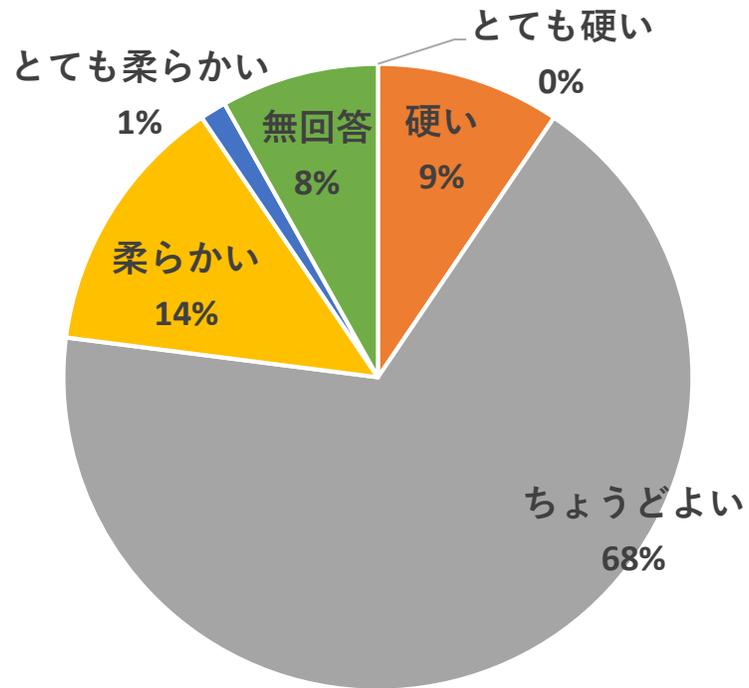
• 問2：量



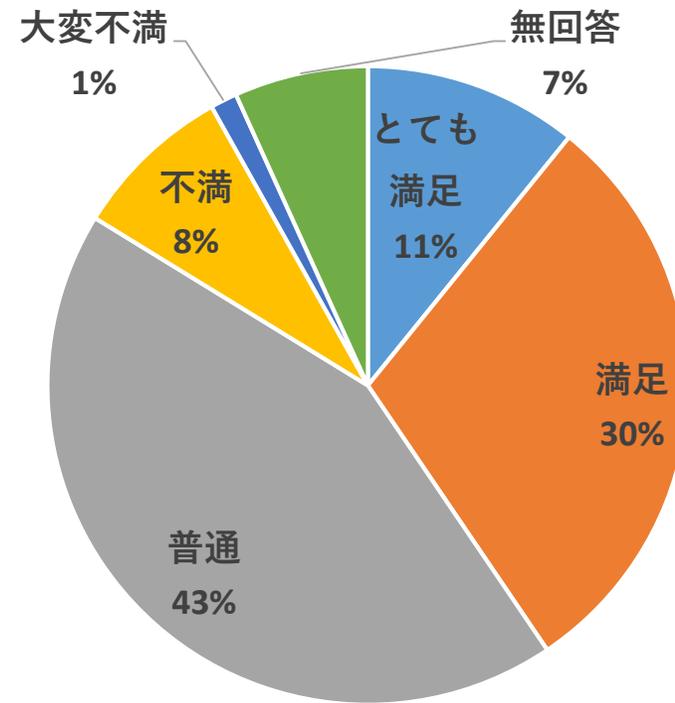
• 問3：味付け



• 問4：硬さ

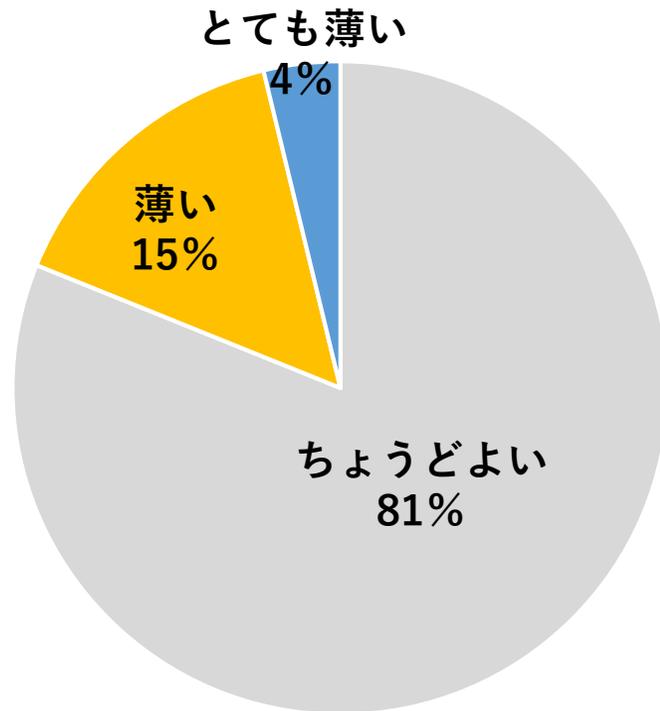


• 問5：総合評価

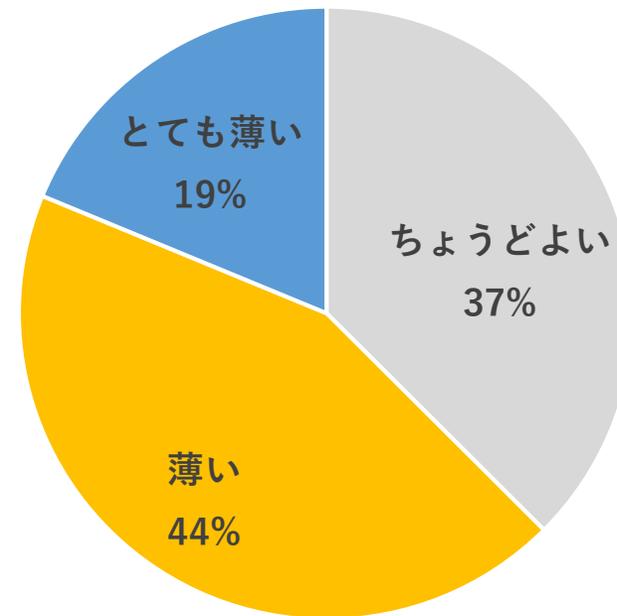


【結果②】 味付けの比較

一般食

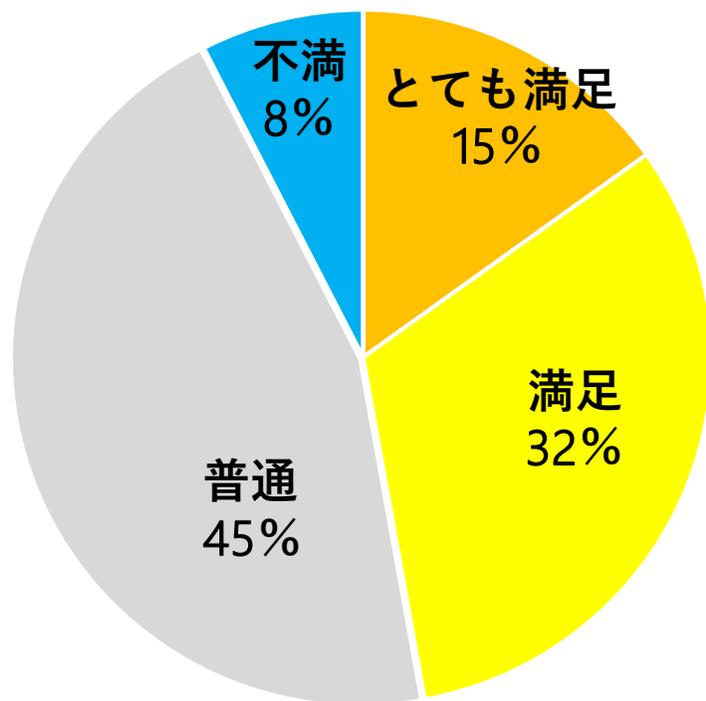


減塩食

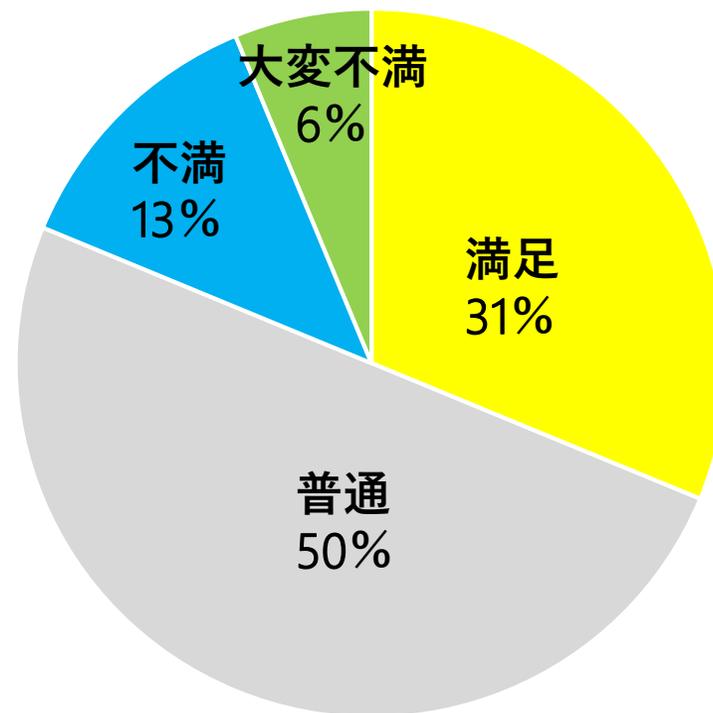


総合評価の比較

一般食



減塩食



【自由記述】

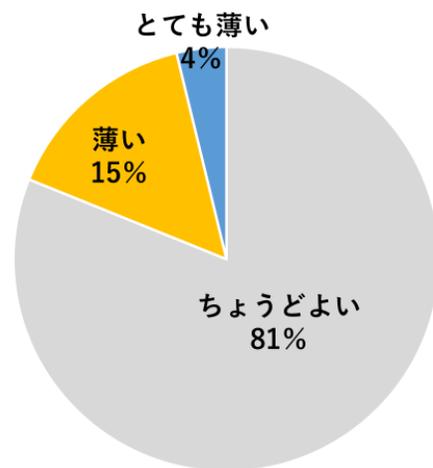
- 麺つゆの量が少なく感じた。麺の献立、週1ではなく、1～2回だと嬉しいです(サルビア食)
- 本日のメニューでしたら具は汁の方に入れ、あんかけ風にした方が麺とからんでおいしくいただけると思いました。つけ麺にしていたので汁の味付けはちょうど良かったです
- 汁の味つけをこくしてほしい

【考察】

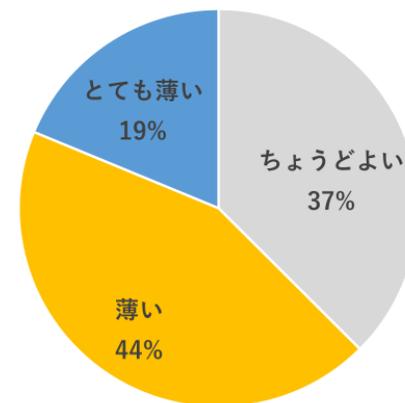
- ・加水して2倍に薄める
→今以上に薄味になる
ため行わない

【結果②】 味付けの比較

一般食



減塩食

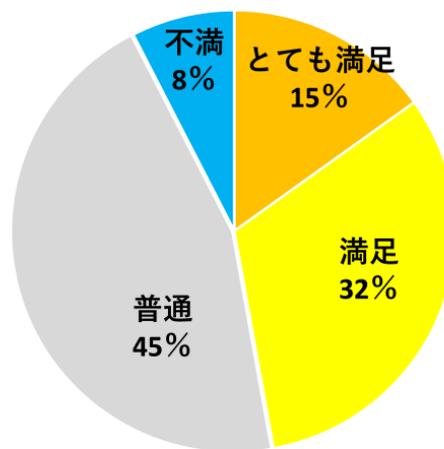


【考察】

- ・ 麺献立の提供なし
→ 麺献立は継続

総合評価の比較

一般食



減塩食

