

「食事に関するアンケート」回答

2023年2月22日(水)実施分

いつもアンケートにご協力いただきありがとうございます。回収率は100%でした。

今回は固定の質問「主食の固さ」に加え、「給食で食べたい汁物について」「好きな味噌汁の具材について」の汁物の嗜好や、「当院の給食で提供している味噌汁について」お伺いしました。

1. 「主食の固さ」について

主食の固さが「ちょうどよい」は米飯で74.2%、全粥で88.9%、軟飯で60%でした。前回の調査時より「ちょうどよい」が若干減少しましたが、全体としては概ね良好かと思われます。

2. 給食で食べたい汁物について

1位は2位と大差で味噌汁でした。味噌汁は毎日1~2回提供させていただいております。御意見でも「味噌汁がおいしい」といただいております。ありがとうございます。

3. 好きな味噌汁の具材について

味噌汁の具材は豆腐、わかめといった定番の具材が人気でした。当院の給食でも家庭的な食事を提供できるよう努めています。

4. 当院の給食で提供している汁物について

温度は「ぬるい」との回答が一定数いらっしゃいました。申し訳ありません。温かいものは最後に盛り付けるようにしていますが、冬場は冷めるのが早くなります。盛付時の温度にも配慮したいと思えます。提供の頻度については概ね良好かと思われます。味付けは「薄い」との回答が少なからずいらっしゃいました。厚生労働省「日本人の食事摂取基準2020」では食塩相当量目標値は1日男性7.5g未満、女性6.5g未満です。減塩をする事でさまざまな病気の予防にもつながります。WHO（世界保健機関）では1日5g未満を推奨していますので、今後も基準は下がっていくことが予想されます。この値に近づけることが望ましいですが、皆さんがおいしく感じて食べて頂けることも目標としておりますので、当院の給食ではやや多めの食塩相当量となっています。これらの基準を参考に減塩を取り組むきっかけとしてみてください。

6. その他意見・感想

たくさんのご意見ありがとうございます。ご指摘いただいた内容につきましては、今後の改善に努めてまいります。集団給食の特性上、個々のご要望にお応えできないこともあるかと思えますが、疾患によって個人対応が必要な場合は、管理栄養士が面談し、必要に応じて対応しております。医師や看護師にお申し出ください。ご協力いただき、ありがとうございました。

複十字病院 栄養科

