

2018年度栄養科満足度調査集計結果 報告

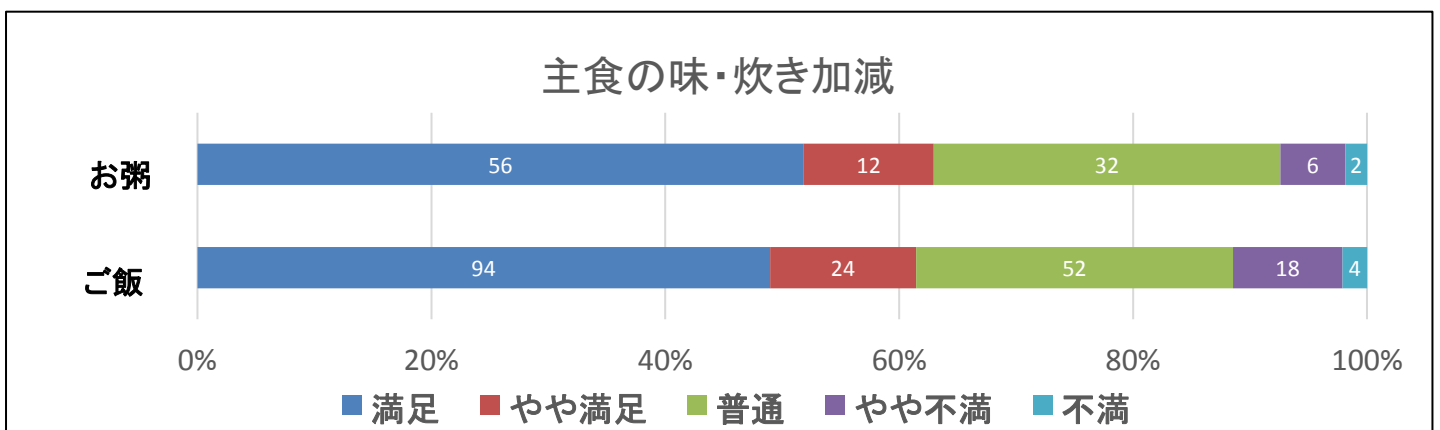
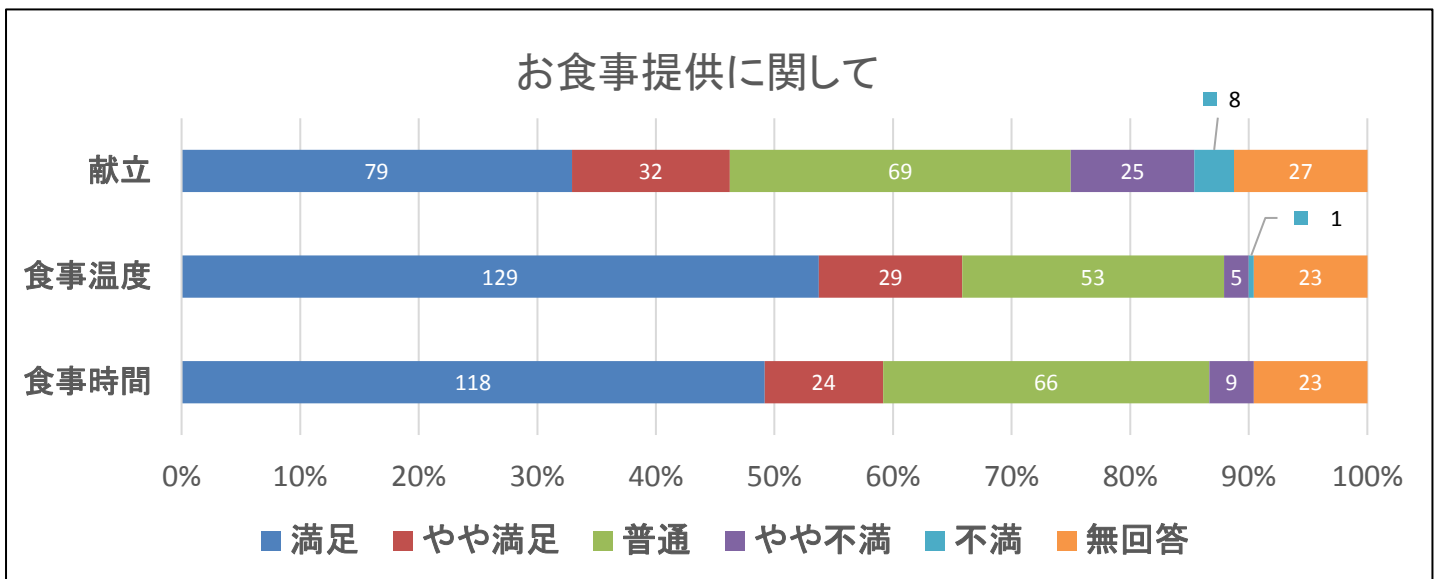
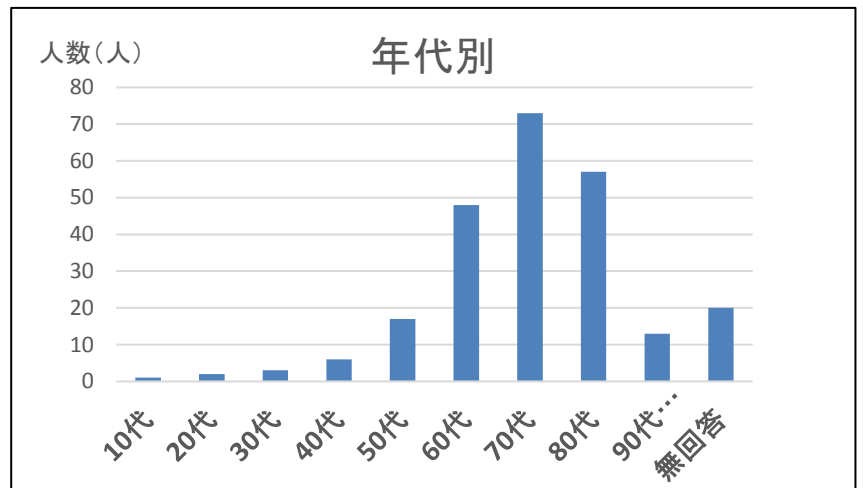
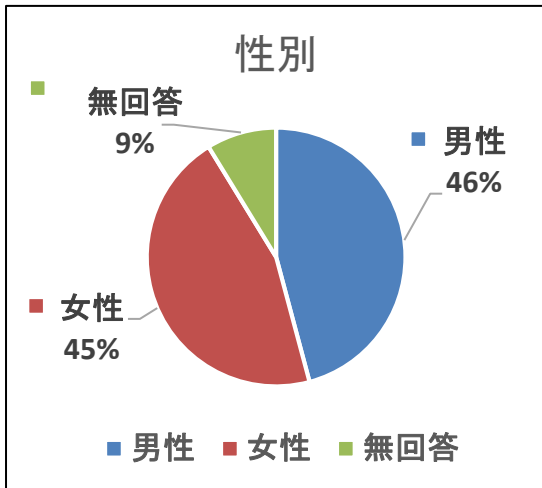
2018年12月11日
 勤医協中央病院栄養科

当院の食事に関する満足度調査を実施したので、以下報告致します。

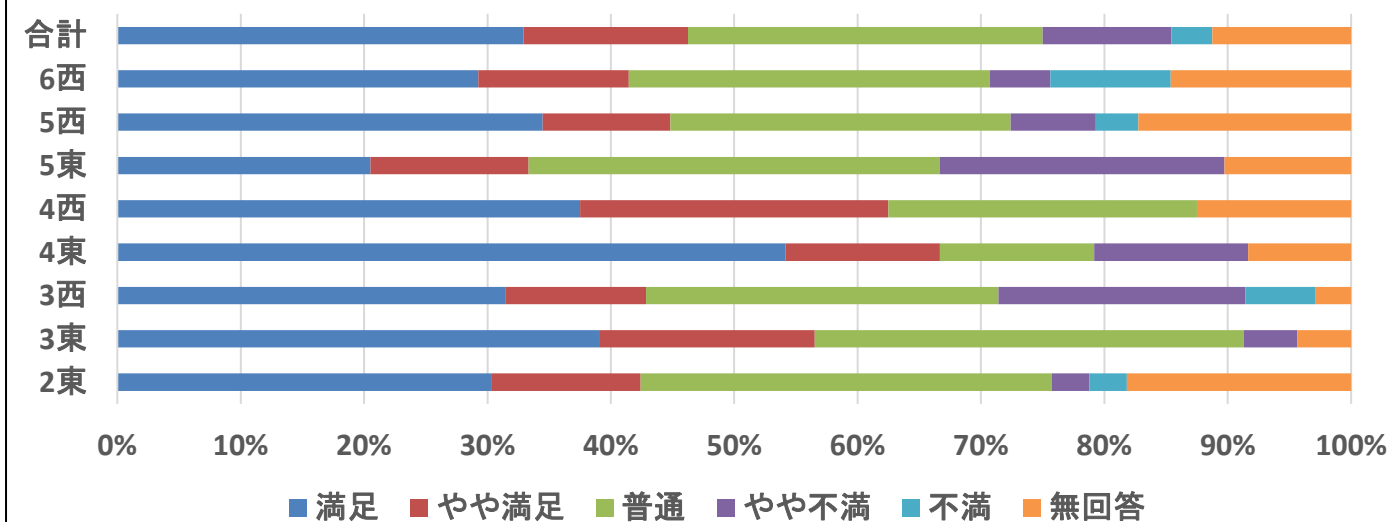
実施日：10月25日、10月31日、11月1日、11月6日

対象者数：255名 回収数：240名（回収率：94.1%）有効回答数：240名

内容：献立、食事温度、食事時間、主食の味・炊き加減について、「満足、やや満足、普通、やや不満、不満」の5段階から1つ選択していただいた。



献立に関する質問



献立については、温度と時間の項目と比較すると不満と感じている患者様が多かった。各病棟によって食種に偏りがあるため、病棟ごとの満足度グラフを示した。

病棟別に見ると、特に、5東と3西、2東で満足が少なく、不満という回答が他の病棟に比べて多くなっている。理由としては、3西は入院期間の長い患者様が多いため献立に飽きを感じている可能性があると考えた。5東と2東はたんぱく質制限や塩分制限がある患者様が多いため、食事への満足度が低いと推測したが、実際に不満・やや不満と回答した患者様の食種の中には一般食の方もおり、制限があるからといって食事に不満を抱いているとは一概には言えないと考える。実際、塩分制限食の患者様から「素材の組み合わせ・減塩の味付けなどとても勉強になった」「塩分制限だがおいしくいただきました」等のご意見もあった。

【やや不満・不満の理由】

献立…パターン化している、バリエーションが少ない（味や食材など）、同じ魚が続く、魚に焼き目が欲しい

時間…朝食と昼食の間の時間が短い

温度…ぬるい、熱い等（個人差があった）

ご飯…団子状になっていた、盛り付けを工夫してほしい

お粥…ご飯共に米が美味しくない

【結果】

献立に関しては半数の方から満足・やや満足しているとの回答をいただき、食事の温度・時間については約6割の方が満足している結果となった。

主食に関しては、お粥・ご飯共に6割以上の方が満足・やや満足という結果であった。

【まとめ】

- ・今回の調査結果からは、当院の食事に満足している方の割合の方が高い結果となった。
- ・不満とお答えいただいた方からのご意見では、献立のバリエーションの少なさ・中でも魚料理へのご指摘が複数あったため、今後も検討の必要があると考える。
- ・主食の米については、患者様お一人お一人の嗜好に合わせることは困難ではあるが、引き続き業者とともに検討していく。また、盛り付けも配慮していく。
- ・たんぱく質制限・塩分制限など治療食を提供している患者様に対しては、食事指導を通して食事療法の意義を納得していただき、満足して全量摂取して頂けるような働きかけも行っていきたい。