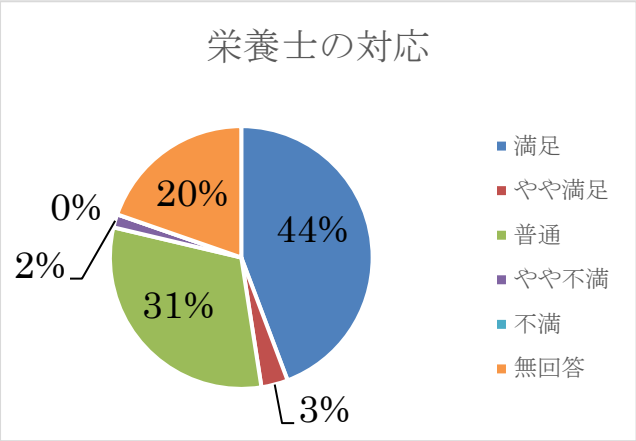
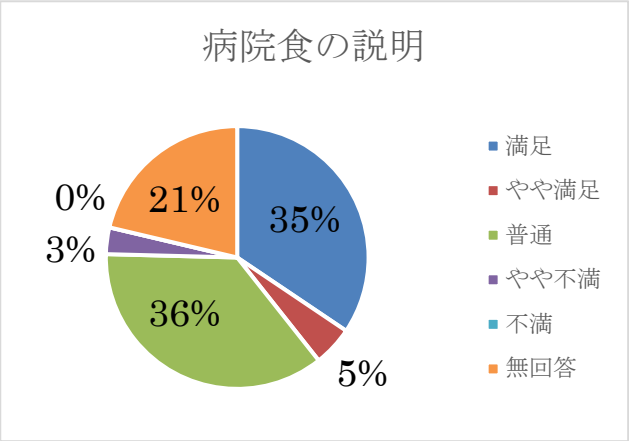
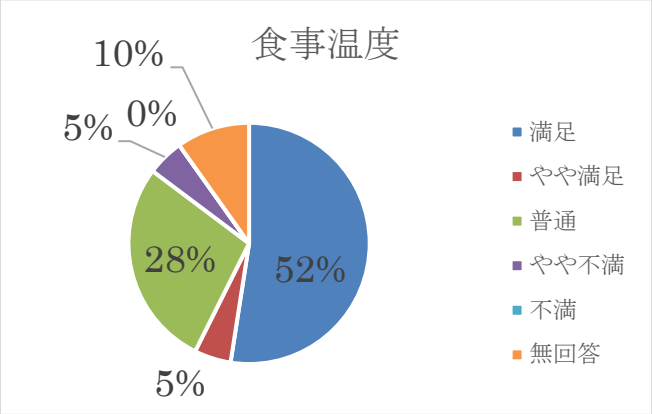
2023 年度　満足度調査結果

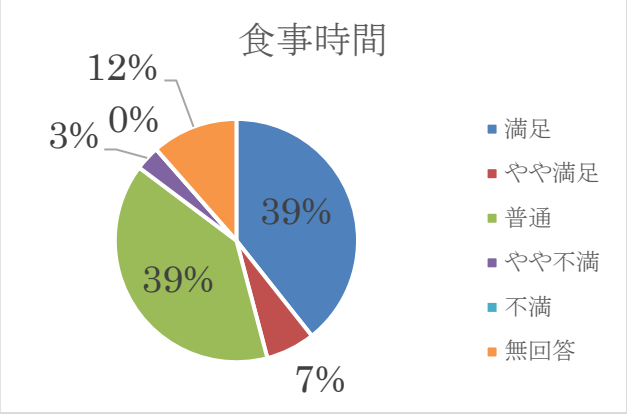
2024 年 2 月 14 日
勤医協中央病院

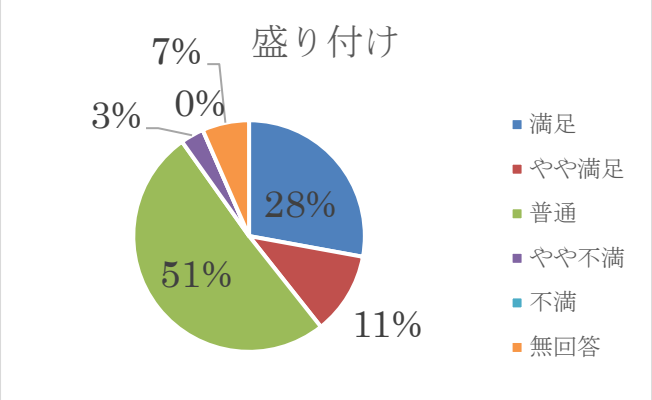
当院の食事に関する満足度調査を実施しましたので、以下報告致します。
実施日：2023 年 12 月 12 日
対象者：191 名　回収数：116 名（回収率：60.7%）　有効回答数：61 名
内容：管理栄養士の対応、病院食の説明、食事時間、食事の温度、メニューの組み合わせ、ご飯の炊き具合、おかゆの炊き具合、盛り付け、肉料理の味付け、魚料理の味付け、野菜料理の味付けについて、5 段階から 1 つ選択して頂きました。

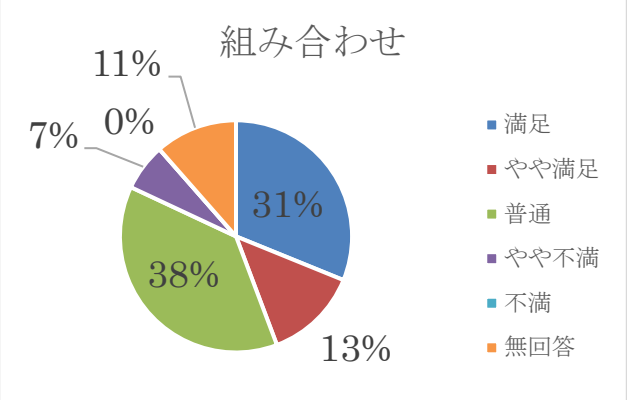


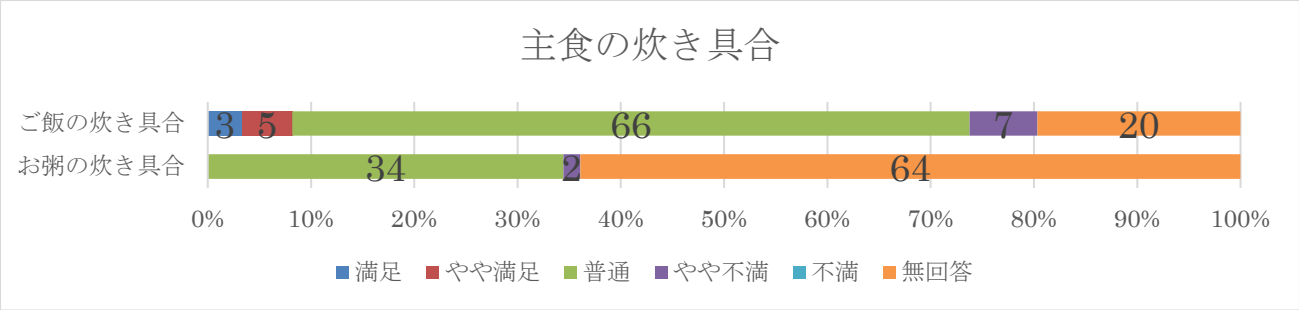


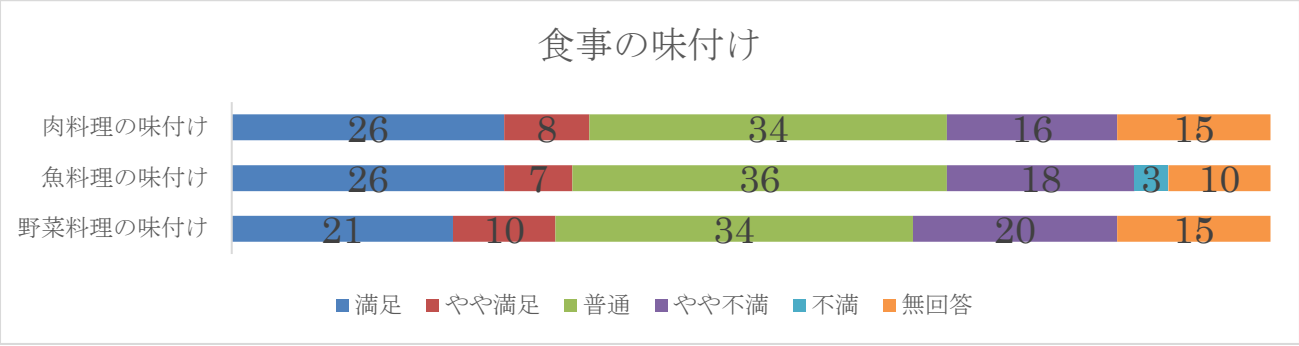


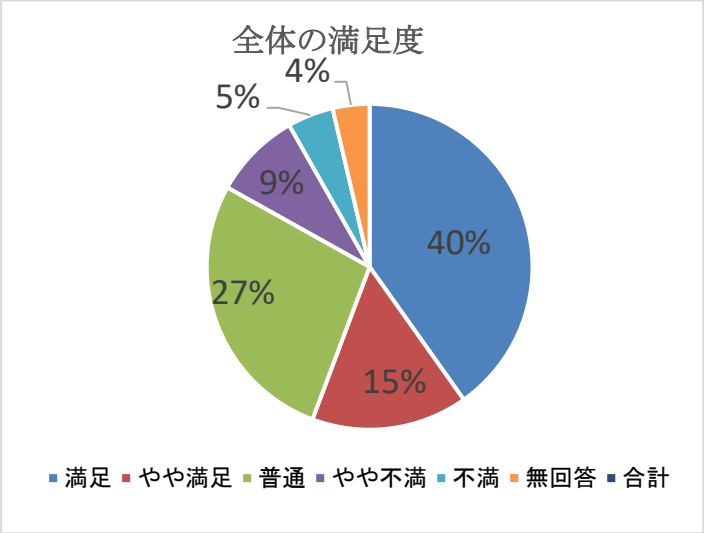












【患者様からの主なご意見】
栄養士の対応：聴く態度が良い、まだ会っていない
病院食の説明：詳しく説明があった、病状に合ったメニューがあってよい
時間：丁度いい、朝と昼の間が短い
温度：温かく満足、ぬるい
組み合わせ：満足、偏りがあり改善必要
盛り付け：普通、野菜が多い
主食：米が美味しい、少し乾いていた
料理：薄い、バリエーションがない

【結果】
管理栄養士の対応については約 5 割の方から「満足」「やや満足」の回答を頂きました。食事提供については各調査項目で 4～5 割の方が「満足」「やや満足」との結果でしたが、おかずの組み合わせについては約 1 割の方から「不満」「やや不満」の回答を頂きました。

【まとめ】
今回の調査では、当院の管理栄養士、食事について 8 割の方が普通～満足と感じているという結果になりました。今後も、患者様への訪問を継続しながら食事内容の説明や相談をしっかり行えるよう努めていきます。お食事の提供については、「料理のバリエーションが少ない」「野菜が多い」「ブロッコリー 1 個は少ない」など盛り付けや味付けへのご意見を多く頂きました。患者様によりご満足いただけるよう、引き続き調査を行いながら改善できる点を検討していきたいと思います。ご協力ありがとうございました。