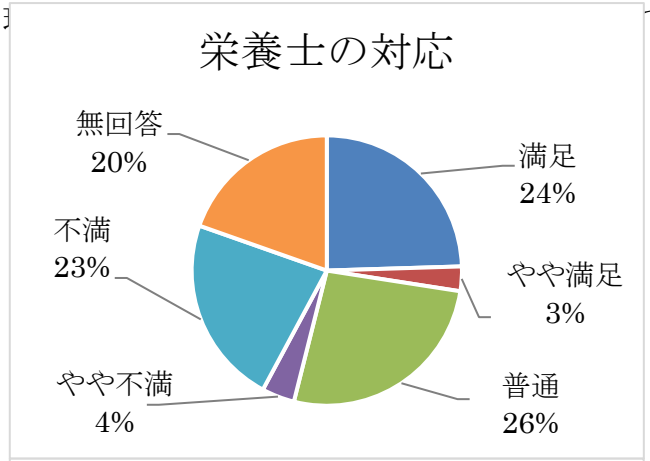
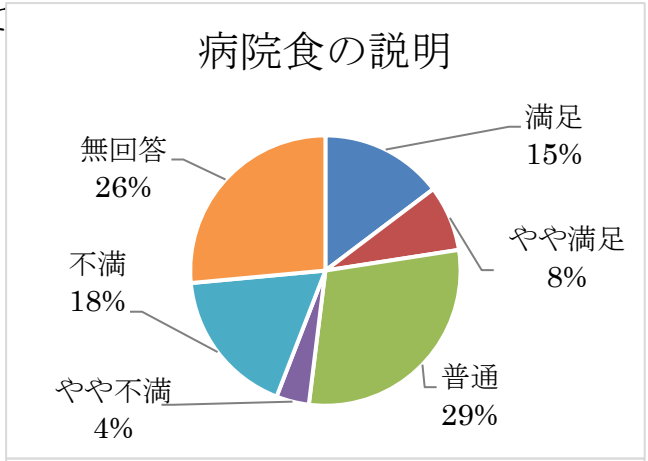
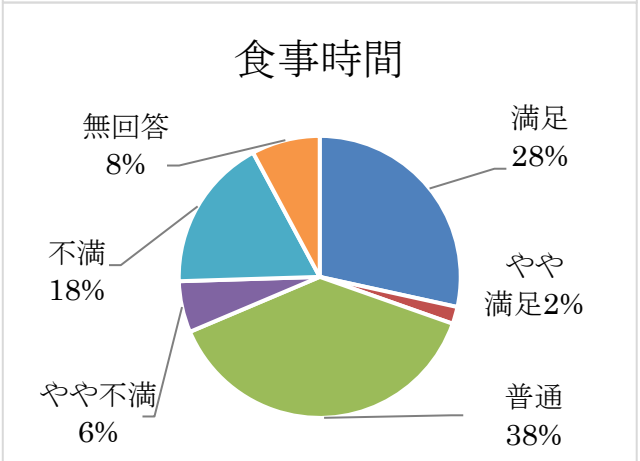
2024 年度　満足度調査結果

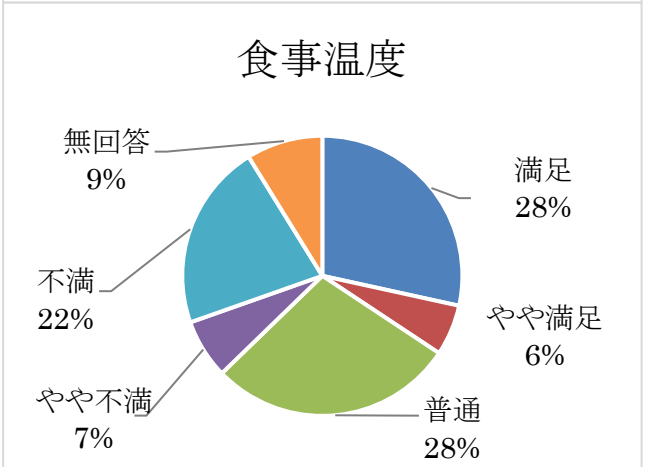
2025 年 1 月 28 日
勤医協中央病院

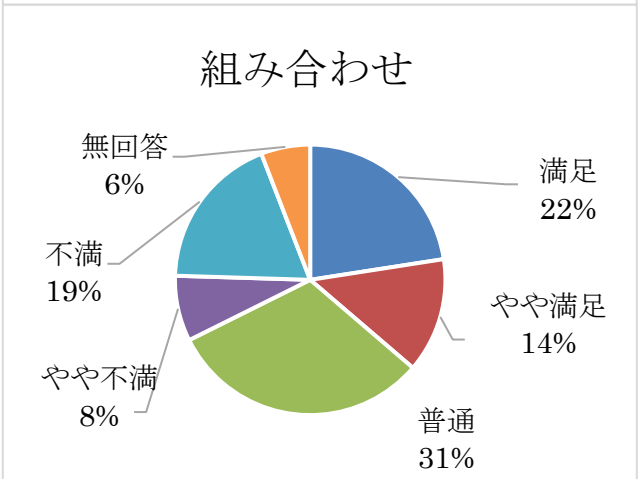
当院の食事に関する満足度調査を実施しましたので、以下報告致します。
実施日：2024 年 11 月 8 日
対象者：289 名　回収数：186 名（回収率：64%）　有効回答数：102 名（有効回答率：54.8%）
内容：管理栄養士の対応、病院食の説明、食事時間、食事の温度、メニューの組み合わせ、ご飯の炊き具合、おかゆの炊き具合、盛り付け、肉料理の味付け、魚料理の味付け、野菜料

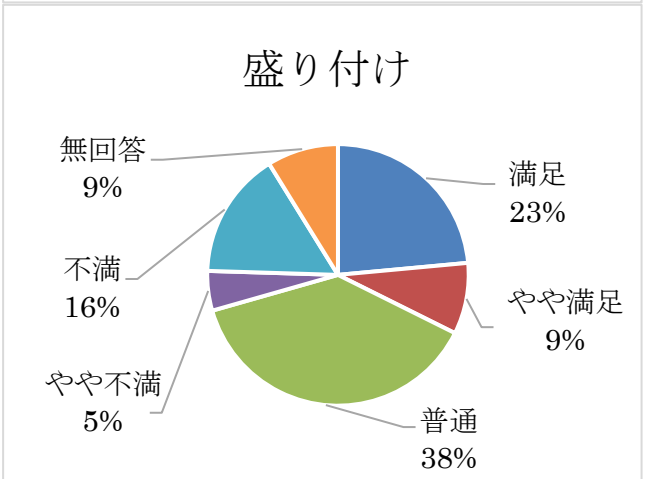


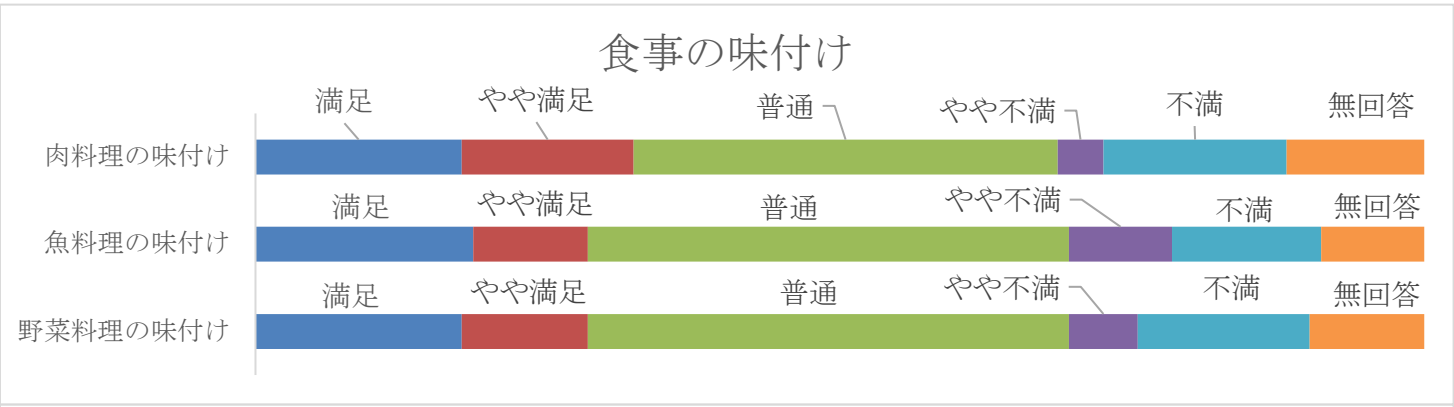


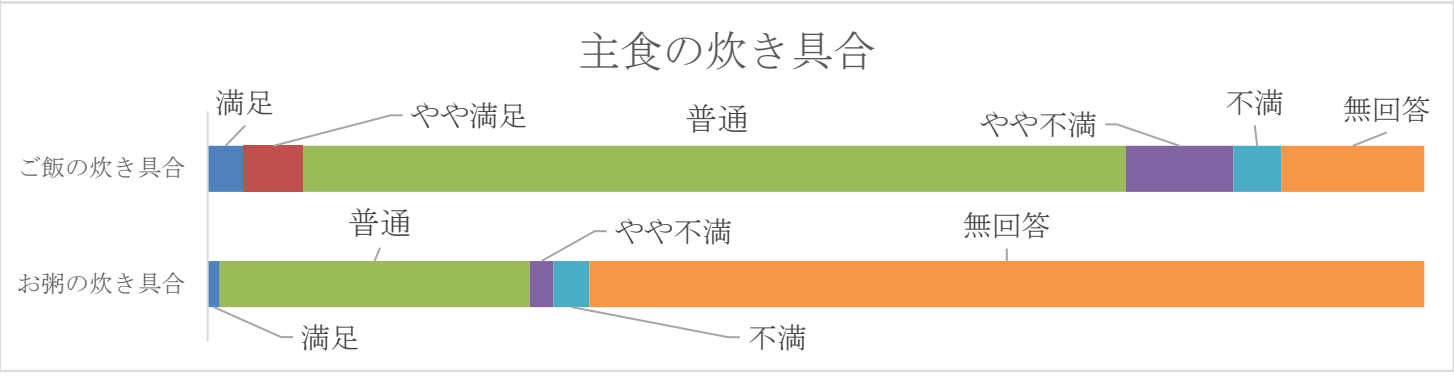


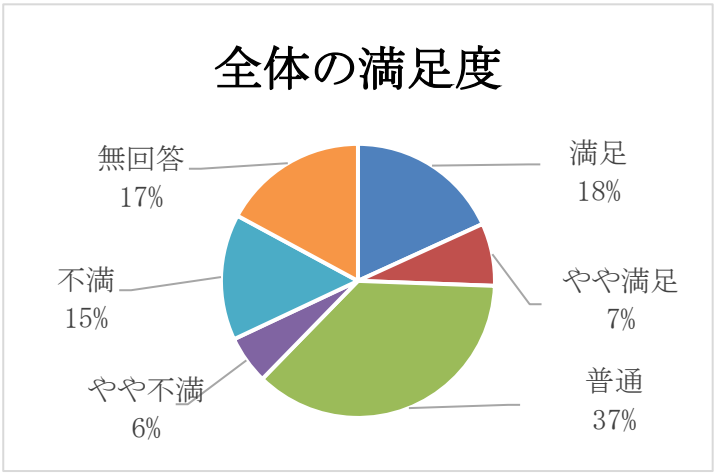












【患者様からの主なご意見】
・栄養士の対応：
「メニュー変更を詳しく説明してくれた」
「まだ会っていない」
・病院食の説明：
「同室者の方に丁寧に説明されていた」
「まだ説明を受けていない」
・時間：「丁度いい」「昼早い」
・温度：「いつも食事が終わるまであたたかい」
「みそ汁がぬるい」
・組み合わせ：「努力されていると思います」「生野菜が食べたい 」
・盛り付け：「普通」「野菜が多い」
・主食：「おいしい」「やわくて食べやすい」
・料理：「味付けが薄い」「野菜本来の味がない」

【結果】

管理栄養士の対応については、半数以上の方から「満足」「やや満足」「普通」の回答を頂きました。食事提供についても各調査項目で半数以上の方から「満足」「やや満足」「普通」の回答を頂きました。中でもおかずの組み合わせについては特に「満足」「やや満足」の回答を多く頂く結果となりました。

【まとめ】

今回の調査では、管理栄養士の対応・食事提供について「満足」「やや満足」「普通」と感じている方が半数以上という結果になりました。管理栄養士の対応について、今後も食事内容の説明や相談を適切に行えるよう努めていきます。今後の課題として、味付けについてのご意見を多く頂きました。患者様にご満足いただけるよう、今回の調査結果を踏まえながら

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。