

平成26年度 食事アンケート調査結果

対象者：下亀田紀行入居者（経口摂取47名）

実施日：11月 回答率：66.0%（31名）

1、主食の炊き方について

- ・かたい 2名
- ・ちょうどよい 23名
- ・柔らかい 5名
- ・無回答 1名



2、おかずの味付けについて

- ・濃い 2名
- ・ちょうどよい 24名
- ・薄い 5名
- ・無回答 0名



3、汁の味付けについて

- ・濃い 1名
- ・ちょうどよい 25名
- ・薄い 5名
- ・無回答 0名



4、彩り、盛り付けについて

- ・良い 6名
- ・普通 23名
- ・悪い 0名
- ・無回答 2名



5、献立内容について

- ・良い 9名
- ・普通 22名
- ・悪い 0名
- ・無回答 0名

<理由>

- ・彩りもよく、付け合せもよい
- ・同じものばかりでている気がする
（→禁止食が多いため）



6、メニューについて

・おいしかったもの

全部、煮物、魚料理、甘いもの、豆類、果物、温泉卵
卵焼き、ラーメン、切り干し大根

・苦手なもの

漬物、辛いもの、細かいもの（入れ歯にはさまってしまう）
あんかけのようなどろっとしたもの
（→この方のみあんかけ禁止とする）

・提供してほしいもの

漬物（味噌漬け、なす、きゅうり）、甘いもの、筑前煮
カレー、天ぷら、混ぜご飯、焼きたての肉と魚
しゃっばいもの

7、総合満足度



満足 18名



普通 13名



不満 0名



無回答 0名

8、その他

<入居者様より>

- ・かゆがゆるすぎるのでねっとりしたほうが良い
- ・コーヒーがおいしい、いろいろなものが食べられるので良い、ごはんがおいしい
- ・肉は嫌いだが、施設のは食べられる
- ・（本人希望で肉のみきざみの方）肉がこまかい →形態通り、サイコロで対応する

<職員より>

- ・みぞ汁のとろみがゆるい時がある →2%濃度徹底。個人ごとにユニットで微調整
- ・みぞ汁の具が細かすぎるので大きい方がよい →以前のように常・きざみにわかる（12/1朝より）
- ・おやつはきざみは細かすぎる。おやつは柔らかいので刻まなくてもよいのでは →検討
- ・同じ日に同じ食材を出さないようにしてほしい。（1日30品目を目標に）
- ・根菜類は硬いのできざんでほしい →検討
- ・きざみにかかっているとろみをだし汁でつけてほしい。見た目が悪い。
→料理によって、醤油や味醂を使用していたが、今後は、ダシやコンソメなど使用する
- ・食札の禁止理由を分かりやすく記載してほしい →12月中に食札を新しくする
- ・サイコロの大きさはもっと小さい方が食べやすいと思う →検討
- ・時々でよいので、厨房職員も入居者が食べているところをみてほしい。
様子が分かると食事作りにも反映できると思う →検討



ご協力ありがとうございました☺ <特別養護老人ホーム下亀田紀行 管理栄養士>