

# 平成27年度 職員食アンケート調査結果（11月）

## ◆主食の炊き方について

- ・かたい 0名
- ・ちょうどよい 10名
- ・柔らかい 1名
- ・無回答 0名



## ◆おかずの味付けについて

- ・濃い 0名
- ・ちょうどよい 11名
- ・薄い 0名
- ・無回答 0名



## ◆汁の味付けについて

- ・濃い 3名
- ・ちょうどよい 8名
- ・薄い 0名
- ・無回答 0名



## ◆彩り、盛り付けについて

- ・良い 2名
- ・普通 9名
- ・悪い 0名
- ・無回答 0名



## ◆献立内容について

- ・良い 7名  
→バランスが良い（栄養・味）いろいろなものが出る、工夫されている。
- ・普通 4名 →ボリュームがある時とない時の差がある。
- ・悪い 0名
- ・無回答 0名



## ◆メニューについて

### ・おいしかったもの

寿司、刺身、はらこ飯、ソースカツ丼、麺類、鶏南蛮そば、カレー、天ぷら、サンドイッチ、うなぎ、開設記念弁当、南瓜サラダ、おはぎ、小鉢、梨

### ・苦手なもの

甘酢和え、きのこ、辛いもの、ピカタ、ピーマン、春菊

### ・提供してほしいもの

レバー炒め、こづゆ、魚料理（煮魚・焼魚）、丼もの、サンドイッチ、うどん、揚げ物、麦ごはん、五穀米

## ◆入居者が喜びそうなイベントについて

おはぎ、あんこ、スイーツ  
寿司、刺身、お好み焼き  
たこ焼き  
ユニットテーブルで鍋  
揚げたての骨なしチキン



## ◆職員プラス1品について

- ・満足 4名  
→いろいろなものが出る。何が出るか楽しみ。満腹。
- ・普通 6名
- ・不満 0名
- ・無回答 0名



デザートが献立にある時は、おかず系にしてほしい。  
もう少しボリュームがほしい。

野菜サラダ、揚げパン・クリーム系が食べたい。

## ◆総合満足度

- ・満足 7名  
→コスパがいい。
- ・普通 3名  
→いい時と悪い時がある。
- ・不満 0名
- ・無回答 0名



## ◆その他

- ・麺類の汁が少ない時がある。→改善
- ・カレーの福神漬けをもう少し増やしてほしい。→検討
- ・麺類の注文締切を3日前ではなく、2日前にできないか。→発注の都合上、3日前でお願いします。
- ・下亀田紀行にとって食事や食に関するイベントが大きな魅力だと思う。そこに家族も参加して試食できる機会があると喜ばれると思う。広報の仕方もよいと思う。
- ・食の安全を保ちつつ、入居者さん、職員によろこんでもらえるように考えてほしい。