

2026年 てまり総合ケアセンター食事アンケート結果

目的：ご利用者の嗜好や要望・食事の満足度を知り、食事の満足度向上を目指します。

実施期間：6月8日～6月14日（献立による影響を最小限とするため、基準日を6月10日に設定）

対象者：実施期間中にてまり総合ケアセンターのご利用者

※集計表上の事業所名は略称を使用しました。

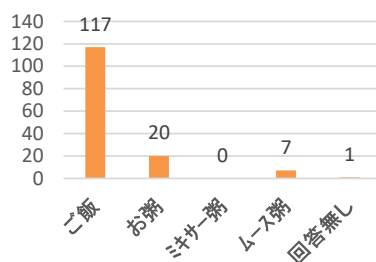
SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、GH：グループホーム

①食事内容について

<主食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
ご飯	13	13	29	53	9	117	81%
お粥	9	3	1	7	0	20	14%
ミキサー粥	0	0	0	0	0	0	0%
ムース粥	7	0	0	0	0	7	5%
回答無し	0	0	0	1	0	1	1%
合計	29	16	30	61	9	145	100%

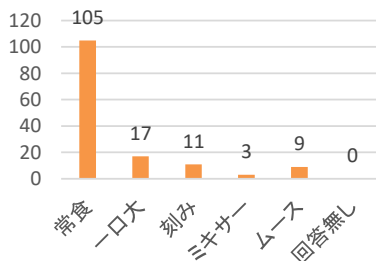
主食の種類



<副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
常食	9	11	29	47	9	105	72%
一口大	6	2	0	9	0	17	12%
刻み	4	3	0	4	0	11	8%
ミキサー	2	0	0	1	0	3	2%
ムース	8	0	1	0	0	9	6%
回答無し	0	0	0	0	0	0	0%
合計	29	16	30	61	9	145	100%

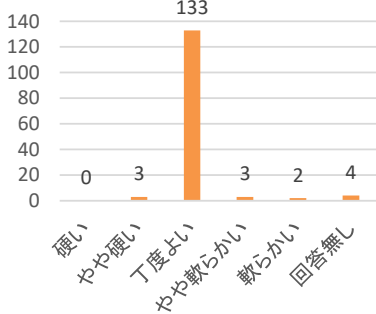
副食の形態



②主食の硬さについて

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
硬い	0	0	0	0	0	0	0%
やや硬い	0	0	0	3	0	3	2%
丁度よい	25	16	30	53	9	133	92%
やや軟らかい	0	0	0	3	0	3	2%
軟らかい	0	0	0	2	0	2	1%
回答無し	4	0	0	0	0	4	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%

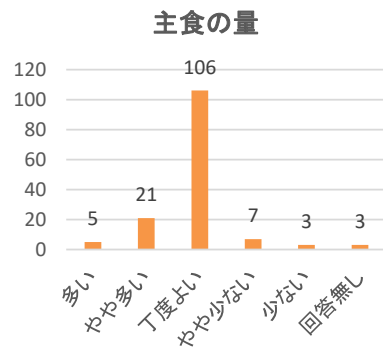
主食の硬さ



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は前年比87%→92%とやや増加となりました。また「硬い」「やや硬い」と回答した方は合計7%→2%、「やや軟らかい」「軟らかい」と回答した方は合計5%→3%でそれぞれやや減少となりました。しかし主食の硬さは日々の気温や湿度によっても変動することから、季節ごとにご利用者の意見をうかがい水分量を調整していきたいと考えております。

③主食の量について

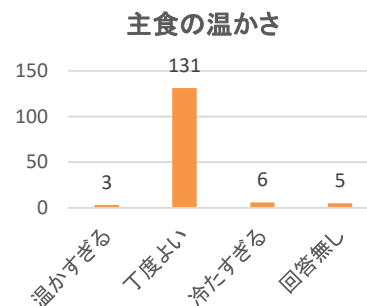
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	2	1	1	1	0	5	3%
やや多い	13	2	2	4	0	21	14%
丁度よい	10	13	26	48	9	106	73%
やや少ない	0	0	0	7	0	7	5%
少ない	1	0	1	1	0	3	2%
回答無し	3	0	0	0	0	3	2%
合計	29	16	30	61	9	145	100%



＜結果・考察＞「丁度よい」と回答した方は前年比82%→73%と減少しました。「多い」「やや多い」の割合は14%→17%、「やや少ない」「少ない」の割合は3%→7%でそれぞれやや増加しまし

④主食の温かさについて

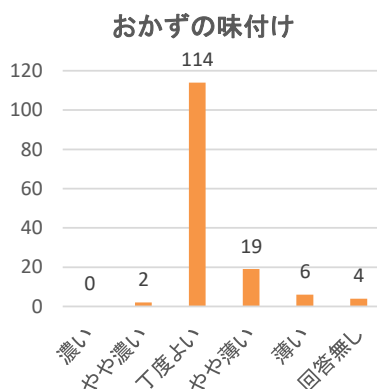
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	1	0	2	0	3	2%
丁度よい	24	15	30	53	9	131	90%
冷たすぎる	1	0	0	5	0	6	4%
回答無し	4	0	0	1	0	5	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%



＜結果・考察＞約9割の方から「丁度よい」の回答を頂きました。（前年比90%→90%）一方で特にデイサービスで「冷たすぎる」の回答がありました。前年はデイサービスの調査人数のうち20%(16名)の方から「冷たすぎる」との回答を頂き、今回は約8%(5名)の方から回答がありました。デイサービスでは温蔵庫が小さく、利用者様数は定員33名と多く、全てのおかずを提供直前まで保温困難なことが影響していると考えられます。「冷たすぎる」と回答された方は減少となりましたが、盛り付け時間を逆算して、可能な限りぎりぎりの時間に盛り付けは行っていますが、デイサービス昼食は厨房職員1名で担当しているため時間が経過することで冷たすぎるが発生していると考えられます。

⑤おかずの味付けについて

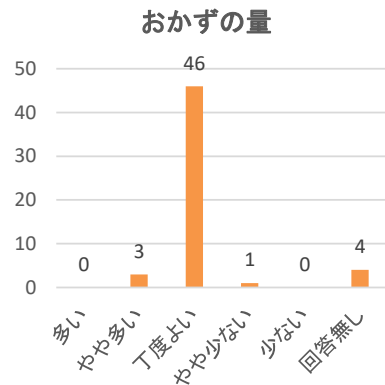
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
濃い	0	0	0	0	0	0	0%
やや濃い	0	1	0	1	0	2	1%
丁度よい	22	11	28	44	9	114	79%
やや薄い	3	3	2	11	0	19	13%
薄い	0	1	0	5	0	6	4%
回答無し	4	0	0	0	0	4	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%



＜結果・考察＞「丁度よい」と回答した方は70%→79%→88%→79%と調査年によって増減がみられています。「やや薄い」「薄い」の割合についても18%→13%→11%→17%でした。特に通所事業所でのご意見が多かったです。当施設の1日食塩相当量の平均値は7.3gであり、日本人の平均食塩摂取量(9.7g)と差があるためと考えられます。徐々に健康志向から日本人の食塩摂取量は減少傾向にあります。しかし入所系事業所では現行の食事内容に馴染まれたため、多くのご利用者から「丁度よい」とご意見を頂けたと考えられます。（平均食塩摂取量：令和4年国民傾向・栄養調査結果より）

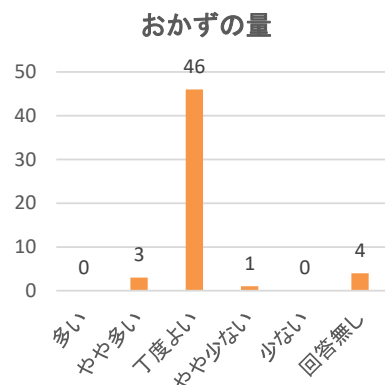
⑥-1 おかずの量について【朝食】

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	0	0	0	0	0	0%
やや多い	2	1	0	0	0	3	6%
丁度よい	22	15	0	0	9	46	85%
やや少ない	1	0	0	0	0	1	2%
少ない	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	4	0	0	0	0	4	7%
合計	29	16	0	0	9	54	100%



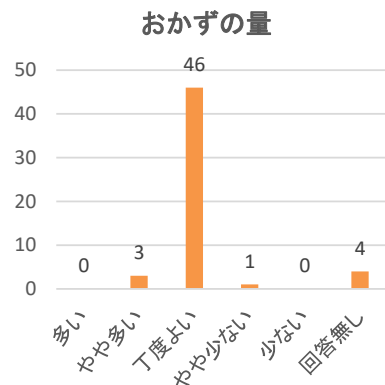
⑥-2 おかずの量について【昼食】

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	1	3	0	0	0	4	3%
やや多い	0	1	2	5	0	8	6%
丁度よい	24	12	28	46	9	119	82%
やや少ない	0	0	0	6	0	6	4%
少ない	0	0	0	4	0	4	3%
回答無し	4	0	0	0	0	4	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%



⑥-3 おかずの量について【夕食】

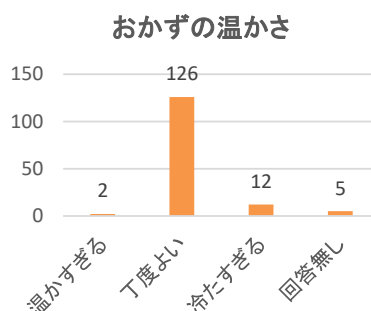
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	1	0	0	0	1	2%
やや多い	1	0	0	0	0	1	2%
丁度よい	24	13	0	0	9	46	85%
やや少ない	0	0	0	0	0	0	0%
少ない	0	1	0	0	0	1	2%
回答無し	4	1	0	0	0	5	9%
合計	29	16	0	0	9	54	100%



＜結果・考察＞今年度より朝食と夕食の品数数が減少となり（減少となった分は主菜や副菜のボリュームを調整し、栄養価は大きな減少とにならないよう調整されています。）朝食・昼食・夕食それぞれについて調査を行いました。特におかずが1品となった朝食について「やや少ない」「少ない」とのご意見が多いのではないかと推測していましたが、調査上は1名のみでした。逆に「やや多い」が3名となり、平均的には適正量であると考えられます。昼食に関しては「丁度良い」と回答した方は前年比85%→82%と大きな変化はありませんでした。昼食・夕食ともに「多い」「やや多い」の合計数と「やや少ない」「少ない」の合計数はほぼ同値で、8割以上の方が「丁度良い」との回答でした。おかずの量はてまにご利用者の年齢や性別から平均的な必要栄養量を算出して決めています。しかし個々におかずの量を調整することは厨房の作業工程上困難なため、個々によって量に差が生じていると考えられます。また実際の必要量と個人の適正量の差が影響していることも推測されます。

⑦おかずの温かさについて

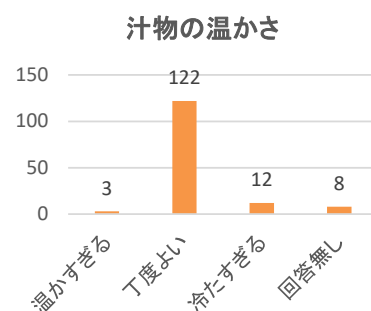
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	0	0	2	0	2	1%
丁度よい	24	15	29	49	9	126	87%
冷たすぎる	1	1	1	9	0	12	8%
回答無し	4	0	0	1	0	5	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%



＜結果・考察＞おおよそ9割の方から「丁度良い」の回答を頂きました。（前年比94%→87%）一方で特にデイサービスで「冷たすぎる」の回答がありました。主食の温かさ同様に保温機器や厨房職員体制によるものの影響が強いと考えられます。

⑧汁物の温かさについて

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	2	0	0	1	0	3	2%
丁度よい	21	14	30	48	9	122	84%
冷たすぎる	1	1	0	10	0	12	8%
回答無し	5	1	0	2	0	8	6%
合計	29	16	30	61	9	145	100%

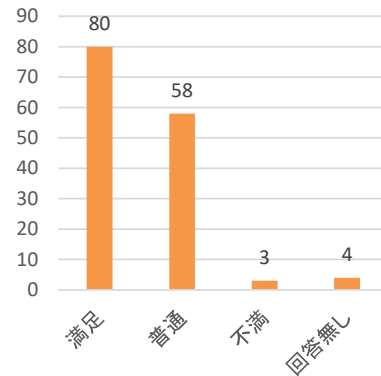


＜結果・考察＞「丁度良い」と回答した方は前年比88%→84%と大きな変化はありませんでした。一方で特にデイサービスで「冷たすぎる」の回答が比較的多くありました。主食・おかずの温かさ同様に保温機器や厨房職員体制によるものの影響が強いと考えられ、汁物だけでは温かい物を可能な限り提供するため、デイサービスでは定期的に汁物レクリエーションを企画しています。デイサービス職員が調理・提供することで汁物の盛り付けを直前に行い、厨房職員も主食や副食の盛り付けを可能な限り提供時間近くに行うことができます。今後も汁物レクリエーションを継続していき、適温提供に努めていきたいと考えております。

⑨食事の満足度

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
満足	19	6	24	24	7	80	55%
普通	6	10	6	34	2	58	40%
不満	0	0	0	3	0	3	2%
回答無し	4	0	0	0	0	4	3%
合計	29	16	30	61	9	145	100%

満足度



【満足の理由】

- ・なんでも美味しい。特に不満がないから。(6)
- ・全部美味しい。
- ・バランスがよくて良い。
- ・何を食べても美味しいから。
- ・なんでも美味しいから、満足です。

【不満の理由】

- ・美味しい時とそうでない時がある。(好みの問題)
- ・自分にとっては全体的に味が薄い。
- ・6/8の朝のちくわの味が特に薄かった。

【普通の理由】

- ・普段はみんな美味しい。

＜結果・考察＞「満足」と回答した方は前年比56%→53%→50%とやや減少傾向、「普通」は33%→43%→48%と増加となりました。「満足」「普通」を合算すると9割を維持している結果となりました。食事自体の評価だけではなく、大人数で召し上がられることによる効果があると考えられます。「不満」は1%→2%でした。

⑩今までで美味しかった食事 () = 回答数

- | | |
|---------------------|-------------------|
| ・全部美味しい。(18) | ・カレーライス(4) |
| ・全部満足。 | ・ラーメン |
| ・何でも美味しい。 | ・牛丼 |
| ・特になし。(4) | ・冷やし中華 |
| ・何でも良い。 | ・蕎麦 |
| ・食べたのなんて忘れた、全部美味しい。 | ・寿司 |
| ・今までのもので満足している | ・雑炊 |
| ・いつものご飯が美味しい | |
| ・なんでも食べるから、何でも美味しい。 | ・肉・乳製品以外は何でも美味しい。 |
| | ・レンコン |
| ・鶏肉のバター醤油炒め | ・南瓜のサラダ |
| ・魚料理 | ・山菜 |
| ・魚の煮つけ | ・野菜が美味しい。 |
| ・魚が好き | ・味噌汁 |
| ・動物性たんぱく質をもっと摂りたい | |
| ・洋食 | |

⑪今後提供してほしい食事 () = 回答数

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">・何でも良い。・何でも食べる。満足している。・何でもお任せ。・何でも美味しいので特にない。・少しずつ何でも食べられます。・なんでも食べるから、何でも美味しい。・なんでも食べるから、何でも美味しい。・今までのままで良い。(2)
・長物・めん類・ラーメン(7)・ラーメンをたまに食べたい。・うどん
・納豆・玉子焼き・のっぺい汁・生野菜サラダ(ドレッシングをかけて)・野菜の料理 (具体的な返答は得られず)・大根おろし・おいしい漬物 | <ul style="list-style-type: none">・寿司(8)・オムライス・醤油赤飯・炊き込みご飯・カレーライス・かつ丼
・魚料理なら何でも好きです。・魚があるほどうれしい。・お頭付きの魚。・肉類・餃子・天ぷら・ハンバーグ
・硬いもの・甘いデザート (ケーキ)・できたら少ししょっぱいもの(無理だと思います)。 |
|--|---|

⑫その他ご意見、ご要望

- ・もう少ししょっぱいほうが良い
- ・何でも美味しい
- ・いつも満足しています。ありがとうございます。
- ・自分で作った物ではなく、他人が作った物を食べられていいです。
- ・人参が苦手。
- ・汁物は味噌汁のみが良いです。

今回の結果を踏まえ、ご利用者の楽しみの一つである食事の質の向上に向けて取り組んでいきます。貴重なご意見を頂き、ありがとうございました。