

2025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：9月8日～9月14日（献立による影響を最小限とするため、基準日を9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。

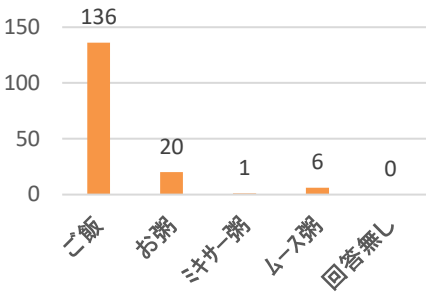
SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、GH：グループホーム

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	11	4	26	87	8	136	83%
お粥	9	4	0	7	0	20	12%
ミキサー粥	0	0	0	1	0	1	1%
ムース粥	5	0	0	0	1	6	4%
回答無し	0	0	0	0	0	0	0%
合計	25	8	26	95	9	163	100%

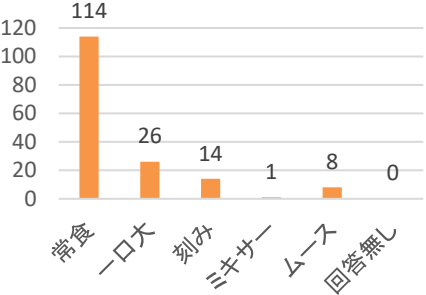
主食の種類



<副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
常食	6	5	26	69	8	114	70%
一口大	7	0	0	19	0	26	16%
刻み	5	3	0	6	0	14	9%
ミキサー	1	0	0	0	0	1	1%
ムース	6	0	0	1	1	8	5%
回答無し	0	0	0	0	0	0	0%
合計	25	8	26	95	9	163	100%

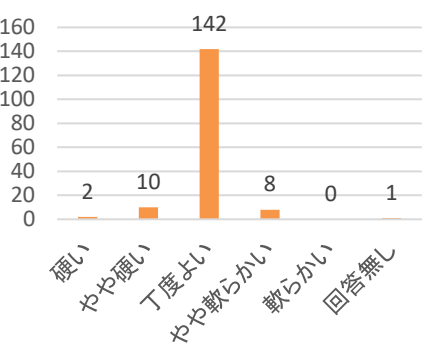
副食の形態



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	1	1	0	2	1%
やや硬い	0	0	1	8	1	10	6%
丁度よい	23	8	24	79	8	142	87%
やや軟らかい	1	0	0	7	0	8	5%
軟らかい	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%

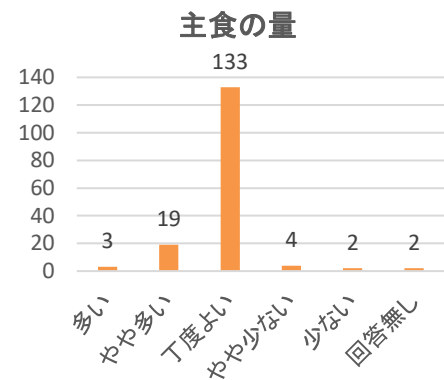
主食の硬さ



<結果・考察> 「丁度よい」と回答した方は前年比87%→87%と同値でした。また「硬い」「やや硬い」と回答した方は合計7%、「やや軟らかい」「軟らかい」と回答した方は合計5%で大きな差がなかったことも現行の水分量のまま継続をしていきます。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

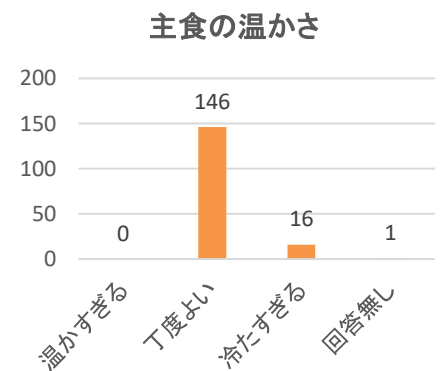
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	0	1	2	0	3	2%
やや多い	4	0	3	12	0	19	12%
丁度よい	20	8	22	75	8	133	82%
やや少ない	0	0	0	4	0	4	2%
少ない	0	0	0	1	1	2	1%
回答無し	1	0	0	1	0	2	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は前年比82%→82%と同値しました。「多い」「やや多い」の割合は7%→14%でやや増加、「やや少ない」「少ない」の割合は7%→3%でやや減少しました。

④主食の温かさについて

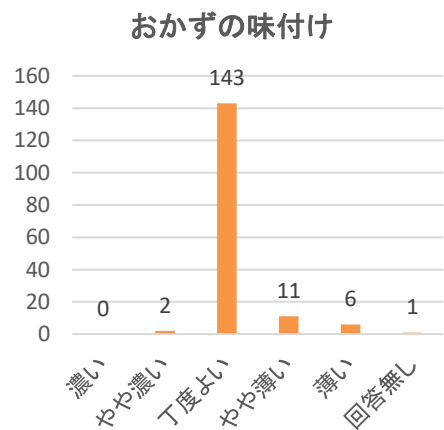
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	0	0	0	0	0	0%
丁度よい	24	8	26	79	9	146	90%
冷たすぎる	0	0	0	16	0	16	10%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



<結果・考察> 約9割の方から「丁度良い」の回答を頂きました。（前年比89%→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。前年も7名の方から「冷たすぎる」の意見を頂き、今回増加となりました。デイサービスでは温蔵庫が小さく、利用者様数も定員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。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推測されます。

⑤おかずの味付けについて

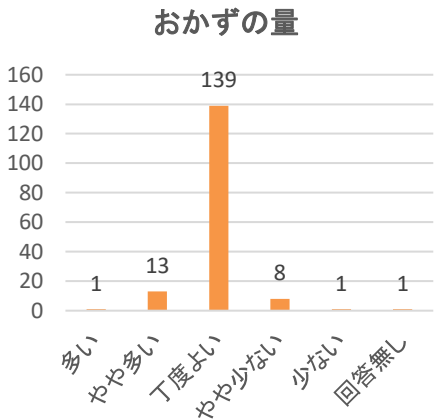
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
濃い	0	0	0	0	0	0	0%
やや濃い	0	0	1	1	0	2	1%
丁度よい	22	8	25	79	9	143	88%
やや薄い	0	0	0	11	0	11	7%
薄い	2	0	0	4	0	6	4%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は70%→79%→88%と年々増加傾向がみられています。一方で「やや薄い」「薄い」の割合は18%→13%→11%と減少しましたが、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が、ご自宅での食事との塩分量の差が影響している可能性があります。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「丁度良い」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おかずの量について

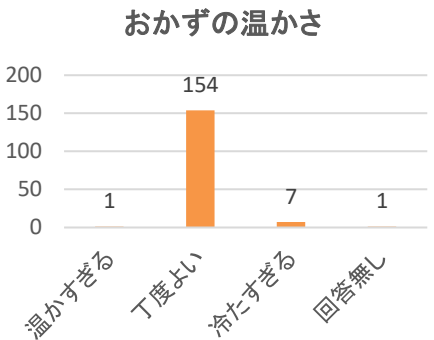
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	0	1	0	0	1	1%
やや多い	3	0	2	8	0	13	8%
丁度よい	21	8	23	79	8	139	85%
やや少ない	0	0	0	7	1	8	5%
少ない	0	0	0	1	0	1	1%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



<結果・考察>「丁度良い」と回答した方は前年比82%→85%と大きな変化はありませんでした。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。ですが結果からおおよそ8割の方にとって適正量であると考えられます。

⑦おかずの温かさについて

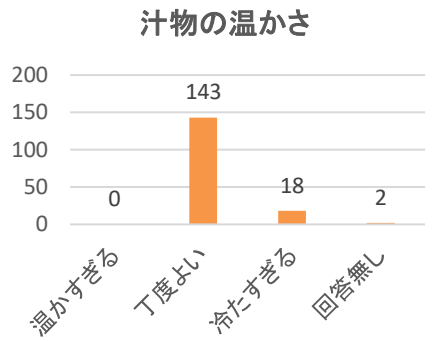
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	0	0	1	0	1	1%
丁度よい	24	8	26	88	8	154	94%
冷たすぎる	0	0	0	6	1	7	4%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



<結果・考察>9割の方から「丁度良い」の回答を頂きました。（前年比91%→94%）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

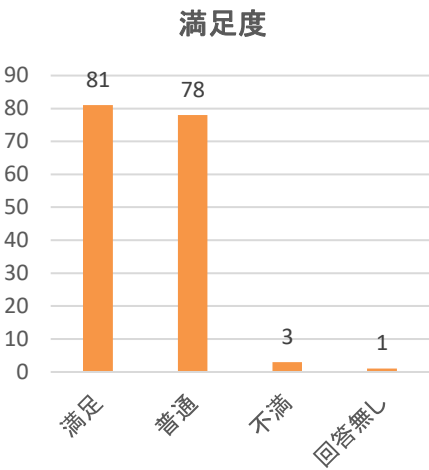
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	0	0	0	0	0	0%
丁度よい	24	7	26	78	8	143	88%
冷たすぎる	0	0	0	17	1	18	11%
回答無し	1	0	0	1	0	2	1%
合計	25	7	26	96	9	163	100%



<結果・考察>「丁度良い」と回答した方は前年比85%→88%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	13	7	11	43	7	81	50%
普通	11	1	15	49	2	78	48%
不満	0	0	0	3	0	3	2%
回答無し	1	0	0	0	0	1	1%
合計	25	8	26	95	9	163	100%



【満足の理由】

- ・なんでも美味しく頂いています
- ・美味しく食べている
- ・100点満点
- ・全部丁度良く文句なし
- ・いつも美味しいです
- ・元気で食べられているので満足です

【普通の理由】

- ・不満はない
- ・まあ、こんなもんか
- ・個人差があるし、それでよいと思う
- ・食べる喜びを感じている

【不満の理由】

- ・デイサービス：嫌いな食材がはいっている（2人）
- ・デイサービス：もう少し温かい味噌汁が飲みたい（2人）
- ・デイサービス：ご飯が乾いている

【未記入の理由】

- ・記載なし

<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

- ・なんでも美味しい（13）
 - ・みんな口に合う
 - ・みんないいです
 - ・出ているのはみんなおいしい
 - ・いつものことで何だが。今日のうどんは美味しかった。魚も好きだ。
- ・カレーライス（13）
 - ・冷たいそうめん（2）（調理レクの可能性あり）
 - ・冷やし中華（3）
 - ・温かいお蕎麦
 - ・天ぷらそば
 - ・麺類（何でも可）
 - ・麺類
- ・じゃがいもを使ったもの
 - ・さつま芋等の甘い物
 - ・野菜が美味しい。
 - ・野菜サラダ
- ・これといった物はない
 - ・年をとって思い出せない
 - ・思い出せません
 - ・肉類は食べない。
 - ・魚料理（5）
 - ・魚が美味
 - ・魚が美味しかった（5）
 - ・魚の煮つけ
 - ・魚がやわらかくて骨もなくて良かった。
 - ・玉子焼き（2）
 - ・炒め物（2）
 - ・のっぺ
 - ・甘い物

⑪今後提供してほしい食事

() = 回答数

・ 特別ありません (2)

・ 今まで通り (2)

・ 何でもよい (4)

・ 何でも美味しいです

・ 特になし、出た物は全部美味しいから

・ 赤飯は出ますが、長岡の醤油赤飯にして欲しい

・ 混ぜご飯を多く出して欲しい

・ お寿司 (海苔巻き)

・ お寿司 (5)

・ 稲荷寿司

・ 海苔巻き

・ 生寿司

・ カレーライス

・ かつ丼

・ オムライス

・ 新米のおにぎり (筋子)

・ 麺類 (12)

・ ラーメン (6)

・ うどん (2)

・ 肉料理 (7)

・ ステーキ (3)

・ 餃子

・ 魚料理

・ 美味しい魚

・ 焼き魚

・ うなぎ

・ 刺身 (3)

・ 天ぷら (4)

・ 卵焼き (3)

・ 中華料理 (2)

・ 韓国料理

・ 栃尾油揚げ

・ 野菜だば何でも良い。

・ さっぱりした物が好きです。

⑫その他ご意見、ご要望

・ 全体にもう少し量が多い方がよい

・ 田舎者だから味付けはもう少し全体に濃い方がよい

・ 五目御飯が良い

・ ご飯が乾いていて、みずみずしさが無い

・ 肉が固い (2)

・ 肉料理をもっと増やして欲しい

・ カレーが美味しかったので、増やして欲しい

・ 魚が切ってあってとても食べやすいです (一口大指示の方)

・ 蓮根が固くて食べられない

・ おかずが固いとだめなので、とにかく柔らかくして欲しい

・ 中華スープより、味噌汁がよい

・ おかずは小さい方がたべやすい

・ いつも人参が多く入っている (人参嫌いでいつも全て残しています)

・ 好き嫌いが多く食べられないものも多いですが、気にしないでください

・ 何でも温かいほうがよいです

・ ついているデザート、缶詰めより生のフルーツ多く出して欲しい

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。