

2024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9日～9月15日（献立による影響を最小限とするため、基準日を9月11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。

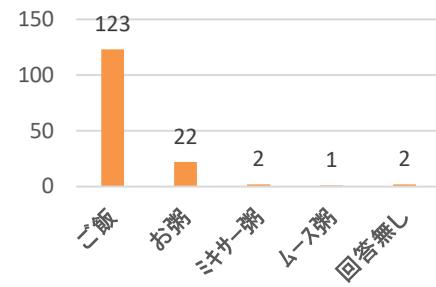
SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、GH：グループホーム

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	16	12	21	65	9	123	82%
お粥	5	4	2	11	0	22	15%
ミキサー粥	2	0	0	0	0	2	1%
ムース粥	1	0	0	0	0	1	1%
回答無し	2	0	0	0	0	2	1%
合計	26	16	23	76	9	150	100%

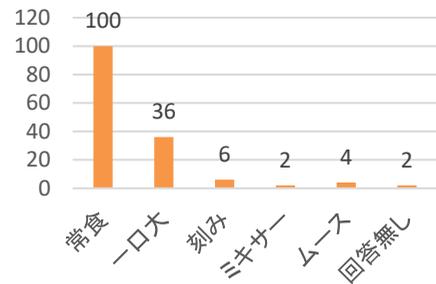
主食の種類



<副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
常食	7	13	19	52	9	100	67%
一口大	11	2	2	21	0	36	24%
刻み	2	1	0	3	0	6	4%
ミキサー	2	0	0	0	0	2	1%
ムース	2	0	2	0	0	4	3%
回答無し	2	0	0	0	0	2	1%
合計	26	16	23	76	9	150	100%

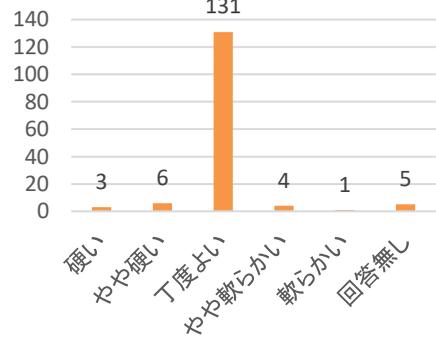
副食の形態



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	3	0	3	2%
やや硬い	1	1	1	3	0	6	4%
丁度よい	22	15	22	64	8	131	87%
やや軟らかい	1	0	0	2	1	4	3%
軟らかい	0	0	0	1	0	1	1%
回答無し	2	0	0	3	0	5	3%
合計	26	16	23	76	9	150	100%

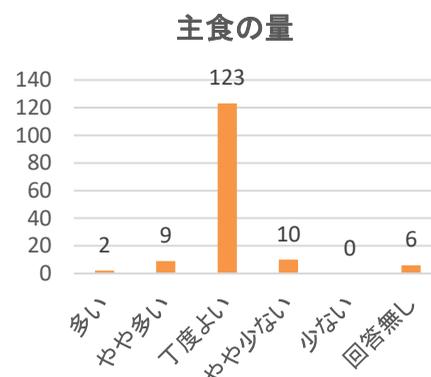
主食の硬さ



<結果・考察> 「丁度よい」と回答した方は前年比81%→87%とやや増加となりました。「硬い」「やや硬い」と回答された方は多くがデイサービス利用の方でしたが、逆にデイサービスでは「やや軟らかい」「軟らかい」と回答された方もいらっしゃいました。しかし「丁度よい」と回答された方が最も多かったため、現行の水分量のまま継続はしていきます。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

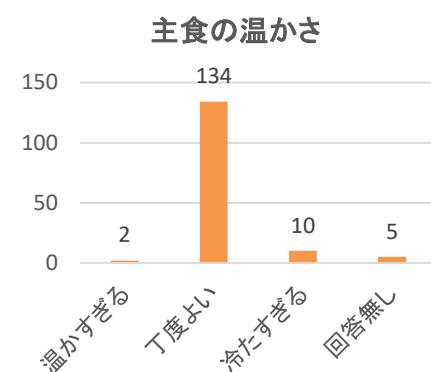
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	0	0	2	0	2	1%
やや多い	2	1	1	5	0	9	6%
丁度よい	18	15	21	60	9	123	82%
やや少ない	4	0	1	5	0	10	7%
少ない	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	2	0	0	4	0	6	4%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



＜結果・考察＞「丁度よい」と回答した方は前年比73%→82%と増加しました。「多い」「やや多い」の割合と「やや少ない」「少ない」の割合はそれぞれ減少しました。

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	1	0	0	1	0	2	1%
丁度よい	21	16	23	65	9	134	89%
冷たすぎる	3	0	0	7	0	10	7%
回答無し	2	0	0	3	0	5	3%
合計	27	16	23	76	9	151	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。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。デイサービスでは温蔵庫が小さ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。またユニットケアを行っている特養でも「冷たすぎる」の意見を頂き、盛り付け時間の検討を行っていきます。しかし粥を提供している方々については厨房から温冷配膳車で規定温度帯にて提供しているため現行以上の温度帯での提供は難しい面を有しています。

⑤おかずの味付けについて

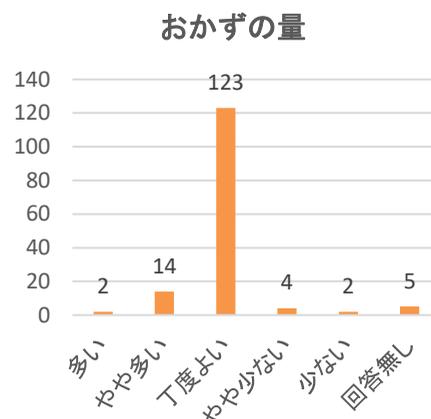
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
濃い	0	0	0	1	1	2	1%
やや濃い	0	0	0	3	0	3	2%
丁度よい	23	14	21	53	8	119	79%
やや薄い	0	2	2	10	0	14	9%
薄い	0	0	0	6	0	6	4%
回答無し	3	0	0	3	0	6	4%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



＜結果・考察＞「丁度よい」と回答した方は前年比70%→79%とやや増加がみられました。一方で「やや薄い」「薄い」の割合は18%→13%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「丁度よい」とご意見を頂いたと考えられます。（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

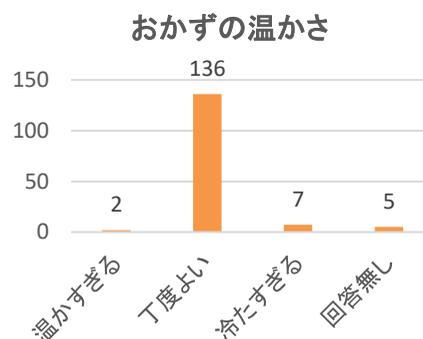
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	1	0	1	0	2	1%
やや多い	2	2	4	5	1	14	9%
丁度よい	21	13	18	65	6	123	82%
やや少ない	1	0	1	1	1	4	3%
少ない	0	0	0	1	1	2	1%
回答無し	2	0	0	3	0	5	3%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は前年比78%→82%とやや増加となりました。おかずの量はてま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

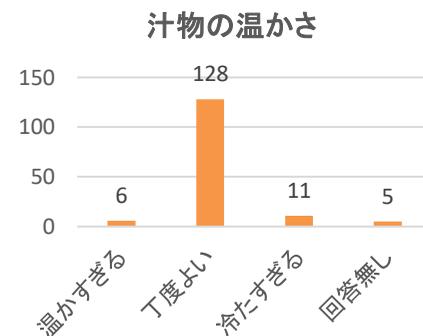
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	0	0	0	2	0	2	1%
丁度よい	23	16	23	65	9	136	91%
冷たすぎる	1	0	0	6	0	7	5%
回答無し	2	0	0	3	0	5	3%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



<結果・考察> 9割の方から「丁度良い」の回答を頂きました。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。デイサービスでは温蔵庫が小さく全てのおかずを提供直前まで保温が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。

⑧汁物の温かさについて

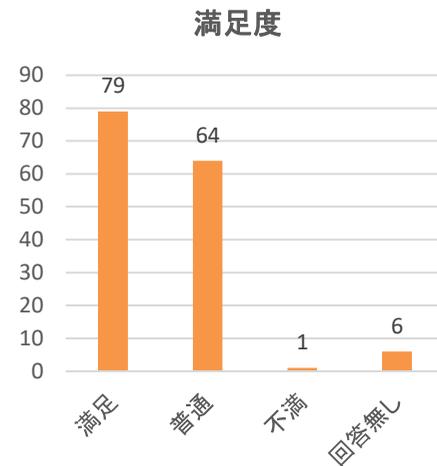
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
温かすぎる	3	0	0	3	0	6	4%
丁度よい	19	16	23	61	9	128	85%
冷たすぎる	2	0	0	9	0	11	7%
回答無し	2	0	0	3	0	5	3%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は全体で85%いらっしゃいました。特養では「温かすぎる」「冷たすぎる」がほぼ同数でした。デイサービスでは「丁度良い」と回答した方が多い一方で、「冷たすぎる」と回答した方は主食やおかずよりも多かったです。汁物は最後に盛り付けを行っていますが、熱々の汁物を求められる方が多く、より温かい状態の汁物提供が求められていると考えられます。

⑨食事の満足度

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
満足	15	14	12	31	7	79	53%
普通	9	2	10	41	2	64	43%
不満	0	0	0	1	0	1	1%
回答無し	2	0	1	3	0	6	4%
合計	26	16	23	76	9	150	100%



【満足の理由】

- ・みんな美味しい。(10)
- ・みんな美味しい。問題なし。
- ・いつでも美味しいです。(2)
- ・いつも美味しく食べています。
- ・みんな味が良い。
- ・家で食べてるのと変わらず美味しいです。
- ・出してもらったおかずはみんな食べる。ご飯は少なめにしてもらっている。
- ・マトウダイの香味焼きうまかった。
- ・おいしいの。
- ・本当にみんな美味しい。
- ・良くしてもらっている。
- ・いつも丁度良い。
- ・食事するのが楽しみ。

【普通の理由】

- ・何でもおいしい。
- ・味付けをもう少し濃くしてほしい。
- ・汁物はもう少し温かい方が良い。

【不満の理由】

- ・回答無し

【未記入の理由】

- ・汁物はもう少し温かい方が良い。

<結果・考察> 「満足」と回答した方は前年比56%→53%と横ばい、「普通」は33%→43%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。

⑩今までで美味しかった食事

- ・何でも美味しいです。(7)
- ・ご飯
- ・混ぜご飯
- ・おにぎり
- ・カレーライス(8)
- ・どんぶり物
- ・親子丼
- ・麺類(2)
- ・流しそうめん
- ・そうめん
- ・ケーキ
- ・バナナムース
- ・果物
- ・フルーツカクテル
- ・どちらかという肉料理
- ・肉類
- ・鶏肉
- ・魚類
- ・カレイの煮つけ
- ・煮魚の味付けが良い。
- ・魚の煮つけ
- ・野菜料理
- ・野菜炒め(2)
- ・かぼちゃの煮物
- ・かぼちゃサラダ
- ・ほうれん草の胡麻和え(柔らかくて美味しい。)
- ・煮物類(4)

※次のページに続きます。

- ・みんな美味しい。(2)
- ・特にはないけれど、美味しく頂いています。
- ・全部美味しい。ここの食事が楽しみ。
- ・何でも美味しい。味付けが上手。
- ・何でも良い。野菜煮たのが好きだ。
- ・戦争の時に比べれば何でも美味しい。
- ・美味しかったけど忘れた！(2)
- ・美味しかったものは忘れた。みんな美味しいから良い。
- ・何でも食べる。好き嫌いはない。
- ・何でも食べられるから美味しい。
- ・いつでも美味しい。何でも美味しい。(4)
- ・食べる後から忘れる。
- ・覚えていない。しいて言えばカボチャ。
- ・何でも美味しい。満足です。

⑪今後提供してほしい食事

- ・おにぎり
- ・やわらかいご飯
- ・パン
- ・カレーライス(7)
- ・麺類
- ・ラーメン(3)
- ・焼きそば
- ・スパゲッティ
- ・お寿司(5)
- ・いなり寿司
- ・生寿司
- ・漬物
- ・佃煮
- ・梅干し(2)
- ・お酒
- ・おはぎ
- ・甘い物
- ・みかん
- ・バナナ味の食べ物
- ・味付けの濃いおかず
- ・焼き物
- ・炒め物
- ・肉でも魚でもOK。
- ・肉料理(2)
- ・唐揚げ
- ・とんかつ
- ・すき焼き風
- ・うなぎ
- ・たらの煮つけ
- ・魚の塩引き
- ・カキフライ
- ・えび天ぷら
- ・刺身
- ・野菜料理
- ・野菜(3)
- ・野菜の煮物(3)
- ・大根煮
- ・煮物
- ・ポテトサラダ
- ・柔らかい食べ物（山芋など）
- ・いつも美味しい物を頂いています。
- ・みんな美味しい。このままで文句は一切ありません。
- ・出してもらえる食事で満足です。
- ・何でも出してもらえるのが美味しい。毎日楽しみだ。
- ・何でも美味しい。
- ・何でも食べられるので何でも良い。(2)
- ・何でも食べます。
- ・満足だて。
- ・何でもいい。(2)
- ・他に食べるのなからみんな食べている。

⑫その他ご意見、ご要望

- ・漬物を増やしてほしい。
- ・すべてにおいて良好です。
- ・硬いものは食べにくいことがある。
- ・健康で何でも食べられるから不満はない。幸せです。 （ソーメン、スイカは好きじゃなかった）

【総評】

てまりの食事提供に関するアンケートにご協力頂き、ありがとうございました。日清医療食品(株)様に給食業務を委託して、今年度で3年目となりました。病院・介護施設などで提供している大量多食種の調理を1カ所で行うセントラルキッチン方式を採用し、当施設では再加熱・和える等の簡単調理を行っています。そのためご利用者個々のご希望に沿うことが困難なことがあります。ご理解を頂きありがとうございます。

調査を実施している上で、特に量や温度に関して、普段聞き取りを行っている結果と異なる返答だったご利用者が多く見受けられました。そのため普段感じている思いと異なる結果となった可能性があります。

今回の結果を踏まえ、改善可能な点は改善し、食の質の向上を目指していきます。また美味しかった食事や提供してほしい食事を参考に、献立調整可能な部分に活かしていきます。そして厨房で対応困難な点に関しては各事業所の調理レクでの提供を検討し、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。