

## 2023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4日～9月10日（献立による影響を最小限とするため、基準日を9月6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。

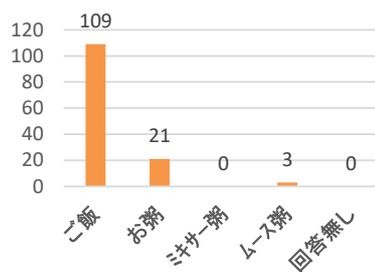
SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、GH：グループホーム

### 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	12	17	59	8	109	82%
お粥	7	2	3	8	1	21	16%
ミキサー粥	0	0	0	0	0	0	0%
ムース粥	3	0	0	0	0	3	2%
回答無し	0	0	0	0	0	0	0%
合計	23	14	20	67	9	133	100%

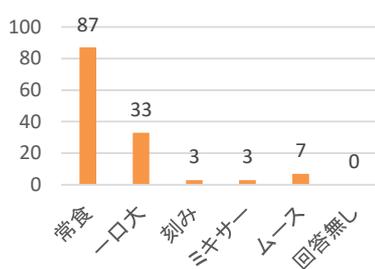
主食の種類



<副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
常食	7	11	18	43	8	87	65%
一口大	9	1	0	23	0	33	25%
刻み	1	1	0	1	0	3	2%
ミキサー	1	0	1	0	1	3	2%
ムース	5	1	1	0	0	7	5%
回答無し	0	0	0	0	0	0	0%
合計	23	14	20	67	9	133	100%

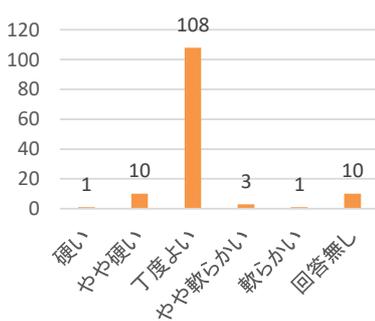
副食の形態



### 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	0	0	1	1%
やや硬い	1	1	1	7	0	10	8%
丁度よい	15	13	17	54	9	108	81%
やや軟らかい	0	0	1	2	0	3	2%
軟らかい	0	0	0	1	0	1	1%
回答無し	7	0	0	3	0	10	8%
合計	23	14	20	67	9	133	100%

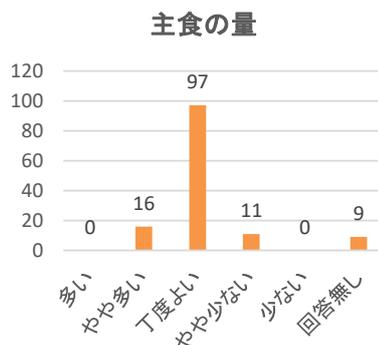
主食の硬さ



<結果・考察> 「丁度良い」と回答した方は前年比87%→81%とやや減少となりました。一方で「やや硬い」と回答された方が3%→8%と増加となりました。比較的通所事業所でのご意見が多く、ご自宅での硬さとの差を示していると考えられます。米に対する水分量は一定量ですが、日々の気温・湿度により主食の硬さは変動し、また「丁度良い」ご意見が多数であることも考慮し、随時ご利用者のご意見をうかがいつつ水分量の検討を行ってまいります。

### 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	0	0	0	0%
やや多い	1	3	3	8	1	16	12%
丁度よい	13	6	16	55	7	97	73%
やや少ない	1	5	0	4	1	11	8%
少ない	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	8	0	1	0	0	9	7%
合計	23	14	20	67	9	133	100%



<結果・考察> 「丁度よい」と回答した方は前年比68%→73%とやや増加となりました。「多い」「やや多い」の割合と、「やや少ない」「少ない」の割合は同程度でした。エネルギーコントロールの指示がある方には可能な限り指示通りの主食量を提供しています。

### ④おかずの味付けについて

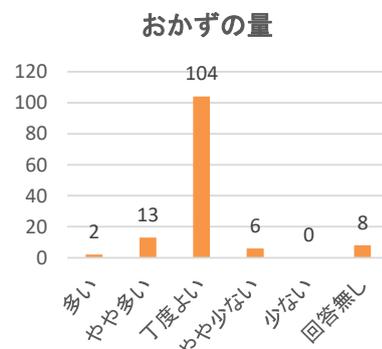
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
濃い	0	0	0	1	0	1	1%
やや濃い	0	1	1	4	0	6	5%
丁度よい	13	12	17	42	9	93	70%
やや薄い	1	1	2	17	0	21	16%
薄い	0	0	0	2	0	2	2%
回答無し	9	0	0	1	0	10	8%
合計	23	14	20	67	9	133	100%



<結果・考察> 「丁度よい」と回答した方は前年比77%→70%とやや減少となりました。一方で「やや薄い」「薄い」の割合は13%→18%と増加し、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は7.3gであり、新潟県の平均食塩摂取量が10.3gと差があるため、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」とご意見を頂けたと考えられます。(平均食塩摂取量：令和元年県民健康栄養実態調査結果より)

### ⑤おかずの量について

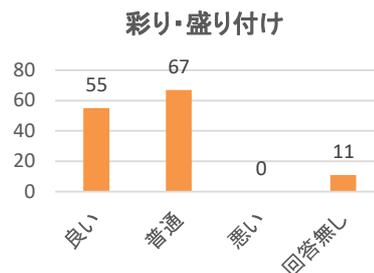
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
多い	0	0	0	2	0	2	2%
やや多い	1	4	0	5	3	13	10%
丁度よい	12	9	19	58	6	104	78%
やや少ない	2	1	1	2	0	6	5%
少ない	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	8	0	0	0	0	8	6%
合計	23	14	20	67	9	133	100%



<結果・考察> 「丁度よい」と回答した方は前年比74%→78%とやや増加となりました。おかずの量は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、主食と副食のバランスを考慮して決めています。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。しかし結果からおおよそ8割の方にとって適正量であると考えられます。

## ⑥彩り・盛り付けについて

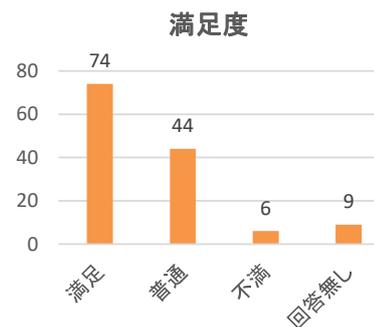
事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
良い	4	10	11	23	7	55	41%
普通	10	4	9	42	2	67	50%
悪い	0	0	0	0	0	0	0%
回答無し	9	0	0	2	0	11	8%
合計	23	14	20	67	9	133	100%



<結果・考察> 「良い」と回答した方は前年比36%→41%とやや増加となりました。また「普通」と合算すると9割を超える結果となりました。

## ⑦食事の満足度

事業所名	特養	SS	DH	DS	GH	合計	割合
満足	7	13	13	33	8	74	56%
普通	6	1	6	30	1	44	33%
不満	2	0	1	3	0	6	5%
回答無し	8	0	0	1	0	9	7%
合計	23	14	20	67	9	133	100%



### 【満足の理由】

- ・煮つけがおいしかった
- ・私にはちょうどいいです
- ・美味しいです(3)
- ・困っていることは無い
- ・温かい食事が嬉しい
- ・自分で支度なくていいから美味しい
- ・悪いところはない
- ・美味しい。心込めて作って頂いている。
- ・満点
- ・覚えていない、何でも美味しい
- ・なんでも味付けがいい (薄味で)
- ・素直な味で身体に良さそう
- ・いつもバランスよくできています。自分ですると大変です。
- ・おかずのバランスがとても良い
- ・味などは私にぴったり
- ・大勢で食べると何でも美味しくいただけます
- ・みんな満足してる
- ・あったかくてちょうどいい
- ・あったかくて美味しい
- ・何をもらって食べても美味しいです
- ・今のままで十分いい
- ・嫌いなものはない

### 【普通の理由】

- ・カレーライスが食べたい
- ・回数が少ないので今は丁度よい
- ・量も適当で大変宜しいです
- ・魚が好きじゃない
- ・主食・副食は良い。味付けを少々考えると良いと思う。
- ・この量で年に合った食事です
- ・今のままで満足している
- ・私に合っていると思う
- ・不満はない

### 【不満の理由】

- ・おいしくない
- ・もっと食べたい
- ・食べられない食材がある (きのこ)
- ・野菜が固いことがある

<結果・考察> 「満足」と回答した方は前年比43%→56%と増加し、「普通」は51%→33%と減少しました。「満足」「普通」を合算するとほぼ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。

### ⑧今までで美味しかった食事

- ・みんな美味しい(13)
- ・何を食べてもおいしい
- ・みんな美味しい。人参以外は全部食べる。
- ・なんでも口に合っております
- ・いつも美味しい
- ・何食べても美味しい
- ・今日美味しかった
- ・ご飯は何でも美味しい
- ・覚えていない。美味しいけど。
- ・あるけど不明
- ・覚えてない(4)
- ・特にない(まずいものはなかった)
- ・2回目なのでまだ分からない
- ・蕎麦(3)
- ・ごま油の入った蕎麦がよかった
- ・うどん
- ・ラーメン
- ・麺類(ラーメン、うどん等)
- ・オムレツみたいな物
- ・オムレツ(2)
- ・毎朝食べるパン
- ・カレー大好き
- ・カレー(6)
- ・味付けご飯
- ・魚料理(11)
- ・魚(ムースのため、何もわからない)
- ・魚の煮つけ(2)
- ・魚と野菜の煮物
- ・肉
- ・肉と野菜の煮物
- ・肉炒め
- ・焼売
- ・ハンバーグ
- ・軟らかな菜っ葉
- ・サラダ
- ・煮物(2)
- ・味噌汁(2)
- ・おやつの時に食べたケーキ
- ・自身で作った料理がおいしかった

### ⑨今後提供してほしい食事

- ・カレーと焼きそばをぜひ食べたい(日曜しか利用しないので)
- ・カレーの具がもう少し多い方が良いと思います
- ・カレー(6)
- ・赤飯
- ・ご飯
- ・お寿司(7)
- ・ちらし寿司
- ・稲荷寿司やおはぎ
- ・おはぎ
- ・そうめん(冷麦)
- ・麺類(4)
- ・ラーメン
- ・もう少し長物が欲しいです
- ・普通のご飯
- ・酒とつまみになるような物
- ・ご飯を自宅と一緒にして欲しい。鰯の軟らかい缶詰をのせてほしい。
- ・魚(3)
- ・魚料理が好き
- ・魚と野菜の料理
- ・肉類(3)
- ・肉と野菜炒め
- ・ハンバーグ
- ・肉が増えるといいな
- ・シチュー
- ・もっといろいろなパンを食べてみたい
- ・なんでもいい(6)
- ・美味しい物なら何でも
- ・いろいろ頂いているので特別なし
- ・現在のままで良い(2)
- ・お任せします
- ・中華料理
- ・納豆、とろろ
- ・野菜の煮物
- ・漬物(2)
- ・海藻類
- ・サラダ
- ・果物
- ・アイスクリーム

#### ⑩その他ご意見、ご要望

- ・煮物でかぼちゃが食べたいです
- ・調理が上手です
- ・私は巨峰が好きです
- ・満足
- ・昔者ですが個人的には「おいしい」です
- ・良くできていて美味しく頂いています
- ・理想的です
- ・味付けを少し濃いめにしてください
- ・おかず等は汁気が多い方が良い（トロミ付）。おからはダメ。
- ・料理は偏らない方が良い
- ・大変良く出来ておりますので、いつもおいしく頂いております
- ・味が薄い
- ・まずくなければ何でもいい
- ・魚のおかずが欲しい

#### 【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。昨年度より日清医療食品(株)様に給食業務を委託し、今年度は2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。しかし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。