

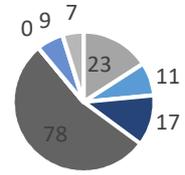
## 2021年嗜好調査結果

目的：ご利用者様の嗜好や要望・食事の満足度を知り、食事の満足度を向上を目指す。

実施期間：2021年9月13日～9月19日（献立による影響を最小限とするため、基準日を9月15日に設定）

対象者：実施期間にてまり総合ケアセンターの利用者様

事業所別調査人数



※集計表上の事業所名は略称を使用させて頂いています。

SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、

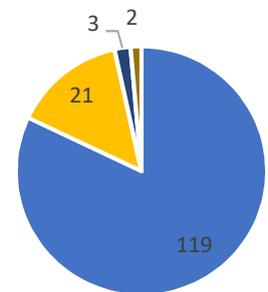
GH1：グループホーム、GH2：テンテングループホーム

### 項目1. 対象者の利用事業所名、食事内容

#### <主食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
ご飯	13	9	15	67		8	7	119	82%
お粥	6	2	2	10		1	0	21	14%
ミキサー粥	2	0	0	1		0	0	3	2%
ムース粥	2	0	0	0		0	0	2	1%
合計	23	11	17	78	0	9	7	145	100%

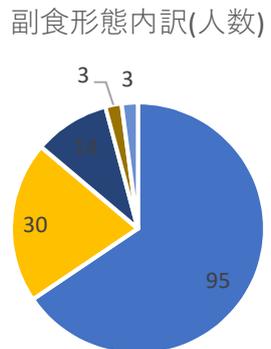
主食形態内訳(人数)



#### <副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
常食	6	7	15	51		9	7	95	66%
一口大	9	1	0	20		0	0	30	21%
刻み	3	3	2	6		0	0	14	10%
ミキサー	2	0	0	1		0	0	3	2%
ムース	3	0	0	0		0	0	3	2%
合計	23	11	17	78	0	9	7	145	100%

副食形態内訳(人数)



※SS：おやつのみ提供の方：2名

#### 【結果及び考察】

2020年調査と比較すると、調査人数135人→145人と同程度の調査人数でした。また通所(DH・DS)が59%→66%とやや増えました。

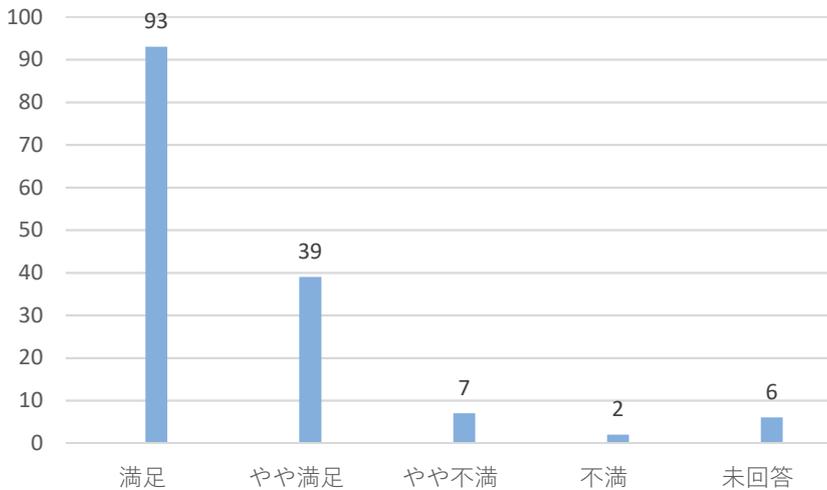
主食に関しては、ご飯を食べている方が81%→82%、お粥を食べている方が15%→14%と変化はありませんでした。副食についても、常食70%→66%、一口大が19%→21%、刻みが7%→10%、ミキサーが1%→2%、ムースが4%→2%と大きな変化はみられませんでした。

■常食 ■一口大 ■刻み ■ミキサー ■ムース

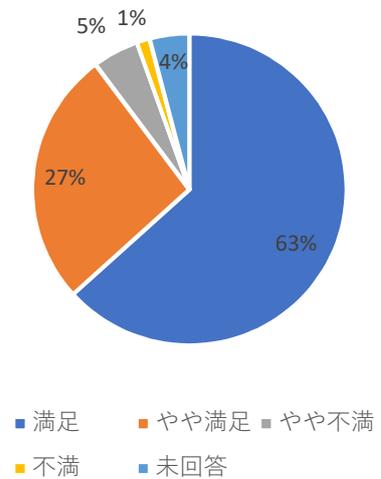
## 項目2. 食事の満足度について

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
満足	11	6	10	55		7	4	93	63%
やや満足	8	3	6	18		2	2	39	27%
やや不満	3	1	0	2		0	1	7	5%
不満	0	0	0	2		0	0	2	1%
未回答	1	3	1	1		0	0	6	4%
合計	23	13	17	78	0	9	7	147	100%

食事の満足度(回答数)



食事の満足度(割合)



### ■満足

#### <特養>

- ・別に理由ない
- ・眠気がない時はしっかり

食べられているのでそう思います。(代弁)

- ・うん、いいよ～
- ・何でも美味しい
- ・美味しいです
- ・ほぼ毎食全量食べられている

#### <ショートステイ>

- ・美味しい(2)
- ・硬さがちょうど良い
- ・味が良い

#### <デイホーム>

- ・家庭では食べられないものがでるため
- ・美味しいから

#### <デイサービス>

- ・残したことなく、みんな食べている
- ・食べやすい
- ・まずくない
- ・みんな美味しい
- ・いろいろなおかずが食べられる
- ・いつも美味しくありがとう
- ・美味しい
- ・美味しい、良い味
- ・どれも美味しい
- ・嫌いなものがない

#### <グループホーム>

- ・特になし

#### <テンテングループホーム>

- ・美味しかった
- ・なし

## ■やや満足

### <特養>

- ・好きなものが食べたい
- ・美味しいです
- ・好みの味付けではない

### <ショートステイ>

- ・ご飯が硬い時がある。

### <デイサービス>

- ・魚、焼き魚、煮魚が食べたい
- ・量が少し足りない

### <デイホーム>

- ・自分の好きなメニューがでるため
- ・全部満足ではないが美味しいと思います
- ・少し薄味

## ■やや不満

### <特養>

- ・肉が多い
- ・煮物が少ない
- ・魚が多い

### <ショートステイ>

- ・量が多い

### <デイサービス>

- ・量が少ない
- ・食べたことが無い物ができるからよくわからない。

## ■不満

### <デイサービス>

- ・味付けがちょっと薄い
- ・うまくない

## ■未記入

### <ショートステイ>

- ・少なすぎる

### 【結果及び考察】

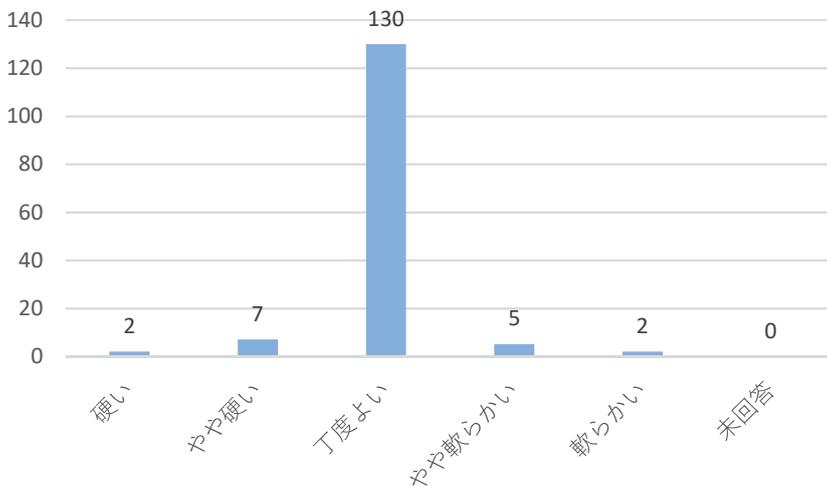
2020年調査では聞き取り内容になかった項目で、新たに設けた質問です。ナリコマ採用前の2018年調査における満足度の結果では「満足」と答えた方が61%、「普通」と答えた人が24%、「不満足」と答えた方が1%、未回答が13%でした。「満足」に相当する回答が「満足」「やや満足」と考えると61%→90%と大きく満足度の高い方が増えた結果となりました。しかし2018年調査においては「普通」の回答があり、満足度が高まったとは明確にいえないと考えられます。今回は「普通」や「どちらでもない」という中間的な選択肢は無しとしたための結果とも推測されます。しかし「満足」「やや満足」の割合が9割と高い水準であり、今後も高い水準の満足度を維持し、改善点は可能な限り改善していき、食の質の向上を目指していきます。

### 項目3-1. 主食の硬さについて

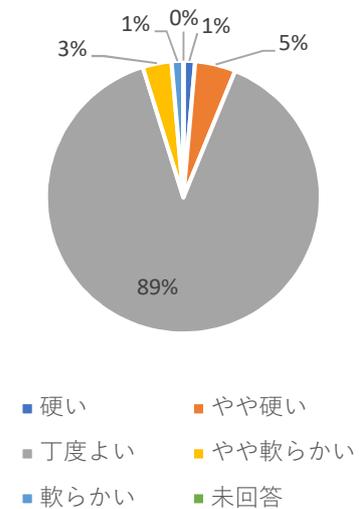
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
硬い	0	1	0	1	0	0	0	2	1%
やや硬い	2	1	0	3	0	1	0	7	5%
丁度よい	20	8	17	70	0	8	7	130	89%
やや軟らかい	1	0	1	3	0	0	0	5	3%
軟らかい	0	1	0	1	0	0	0	2	1%
未回答	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
合計	23	11	18	78	0	9	7	146	100%

・SS「軟らかい」：もう少し硬くても良い  
 ・DS「丁度良い」：家と同じようなかんじ

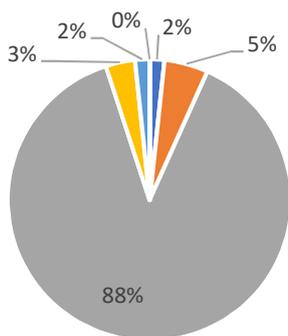
主食の硬さについて(回答数)



主食の硬さ(割合)

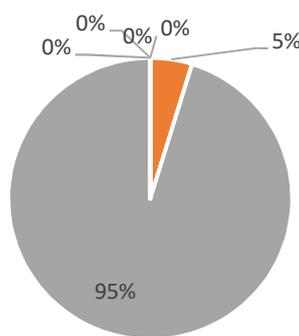


主食：ご飯(割合)



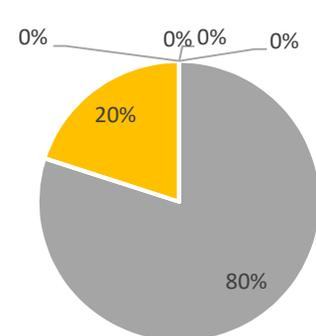
■ 硬い ■ やや硬い  
 ■ 丁度よい ■ やや軟らかい  
 ■ 軟らかい ■ 未回答

主食：お粥(割合)



■ 硬い ■ やや硬い  
 ■ 丁度よい ■ やや軟らかい  
 ■ 軟らかい ■ 未回答

主食：ミキサー粥/ムス粥(割合)



■ 硬い ■ やや硬い  
 ■ 丁度よい ■ やや軟らかい  
 ■ 軟らかい ■ 未回答

#### 【結果及び考察】

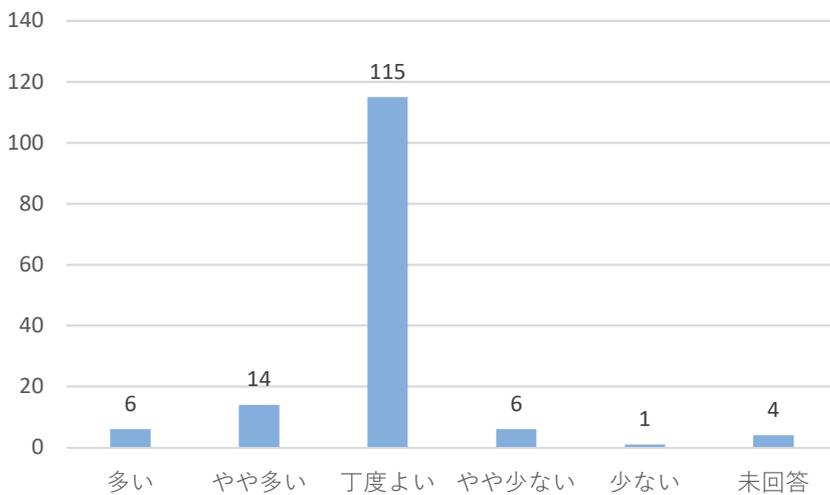
2020年調査と比較すると、「丁度よい」と回答した方は90%→89%と同等の結果となりました。主食別にみてもご飯：90%→88%、お粥：95%→95%。ミキサー粥/ムス粥：83%→80%と大きな変化は見られませんでした。他項目においても「硬い」「やや硬い」と回答した方は4%→6%、「軟らかい」「やや軟らかい」4%→4%と同様の結果でした。このことから、全体的に9割の利用者様には適切な硬さの主食が提供されているといえます。しかし1割の方にはお好みの硬さの主食が提供できていない現状がわかりました。

### 項目3-2. 主食の量について

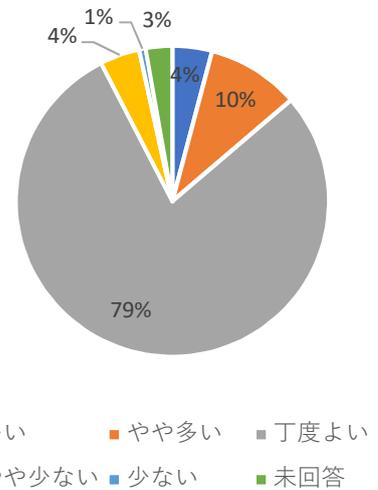
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	1	1	2	2	0	0	0	6	4%
やや多い	3	1	0	9	0	0	1	14	10%
丁度よい	19	8	13	60	0	9	6	115	79%
やや少ない	0	0	2	4	0	0	0	6	4%
少ない	0	0	0	1	0	0	0	1	1%
未回答	0	1	1	2	0	0	0	4	3%
合計	23	11	18	78	0	9	7	146	100%

・DH「未回答」：分からない

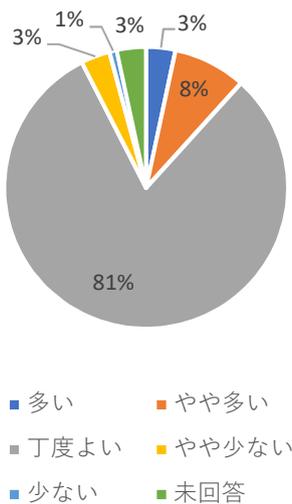
主食の量について(回答数)



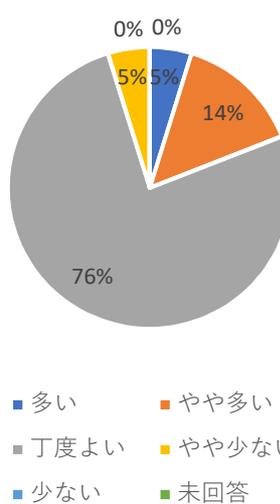
主食の量について(割合)



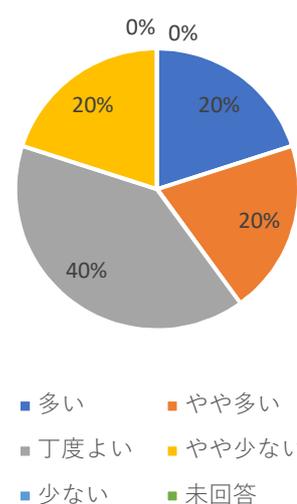
主食：ご飯(割合)



主食：お粥(割合)



主食：ミキサー粥/ムース粥(割合)



#### 【結果及び考察】

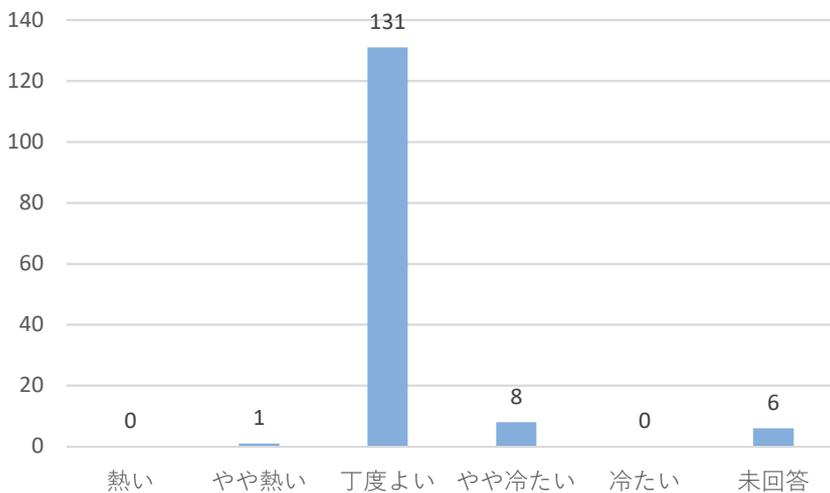
2020年調査と比較すると、「丁度良い」と回答した方は77%→79%、「多い」「やや多い」と回答した方は14%→14%、「やや少ない」「少ない」と回答した方は6%→5%と同様の結果となりました。しかし主食別にみるとご飯を召し上がっている方よりも、お粥やミキサー粥・ムース粥を召し上がっているの方が「多い」「やや多い」と回答している割合が多いことがわかりました。粥はご飯よりも水分量を多く含み、同等の栄養量を確保するにはご飯の倍量必要となることが関連していると考えられます。

### 項目3-3. 主食の温度について

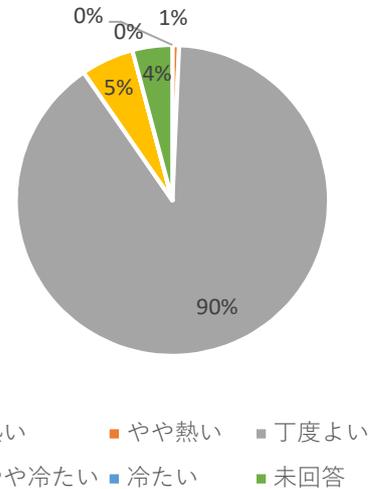
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
熱い	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
やや熱い	1	0	0	0	0	0	0	1	1%
丁度よい	19	11	15	72	0	8	6	131	90%
やや冷たい	3	0	0	3	0	1	1	8	5%
冷たい	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
未回答	0	0	3	3	0	0	0	6	4%
合計	23	11	18	78	0	9	7	146	100%

・DH「未回答」：分からない

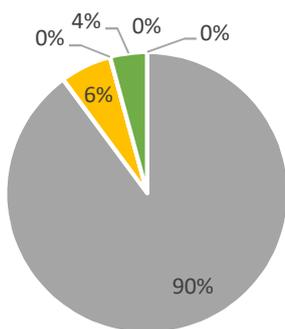
主食の温度(回答数)



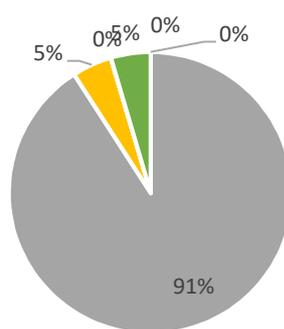
主食の温度(割合)



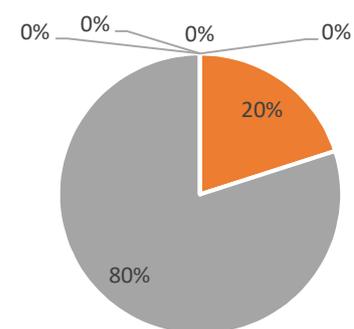
主食：ご飯(割合)



主食：お粥(割合)



主食：ミキサー粥/ムース粥(割合)



#### 【結果及び考察】

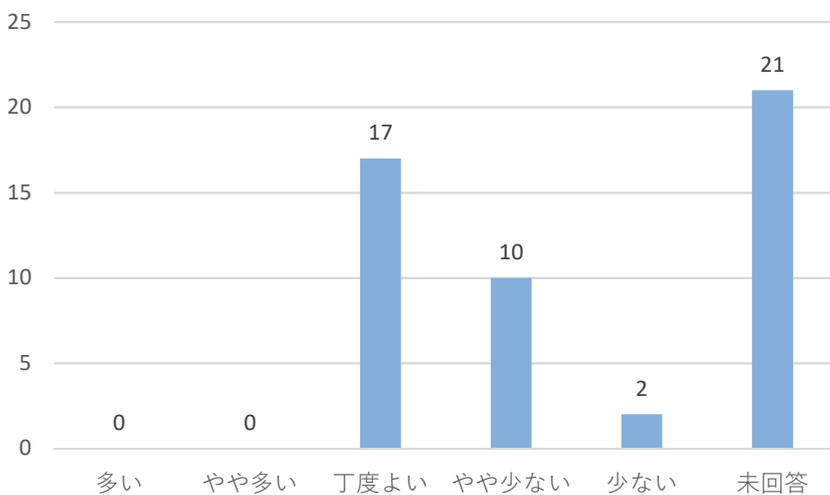
「丁度良い」と回答した方は約9割を占めました。「冷たい」「やや冷たい」と回答した割合を事業所別にみると、特養：13%、SS：0%、DH：0%、DS：3%、GH1：11%、GH2：14%でした。温冷配膳車を使用せず厨房で盛り付けを行っているDSでは「冷たい」「やや冷たい」との訴えが多いかと推測していましたがそのような結果にはなりませんでした。(DS以外では主に各事業所での盛り付けを行っています)

### 項目3-4. パンの頻度について

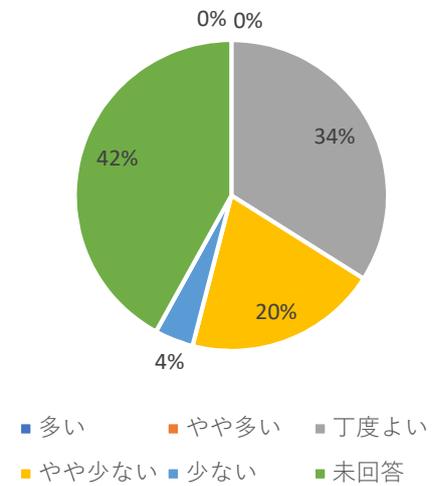
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	0	0				0	0	0	0%
やや多い	0	0				0	0	0	0%
丁度よい	6	2				6	3	17	34%
やや少ない	6	0				3	1	10	20%
少ない	0	1				0	1	2	4%
未回答	11	8				0	2	21	42%
合計	23	11	0	0	0	9	7	50	100%

・特養「やや少ない」：週2回くらい

パンの頻度(回答数)



パンの頻度(割合)



#### 【結果及び考察】

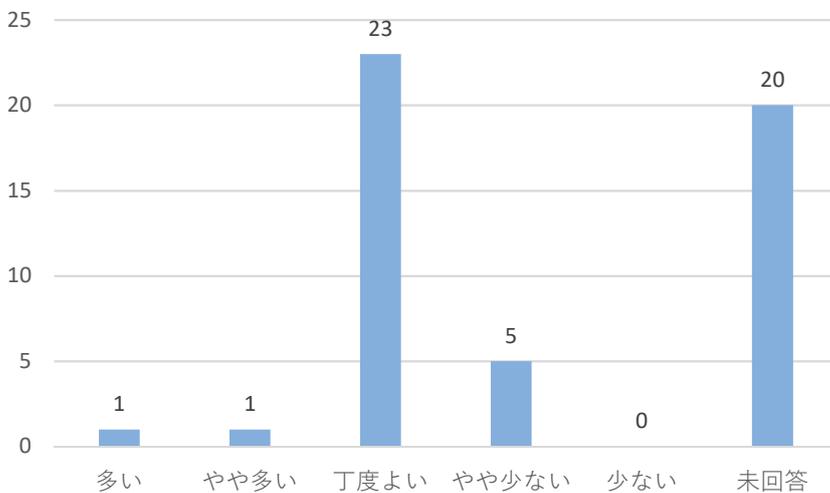
未回答数が多いことは、対象事業所においてパン提供のない利用者様の多さを示していると考えられます。ナリコマシステム採用後は刻み食・ミキサ食・ムース食の利用者様にはパン提供無しとし、ご飯や粥を提供しています。また常食や一口大を召し上がってる利用者様に何名かパン禁指示を頂いています。そのため、未回答数を除いて割合を考えると、現行の週1回のパン提供は「丁度良い」と回答した方が59%、「やや少ない」「少ない」と回答した方が41%とであり、「やや少ない」「少ない」と回答した方が4割を占めました。ナリコマシステム導入前より朝パンは週1回の提供であり同様に対応してきましたが、今後パンの提供回数の検討していきま

### 項目3-5. 麺の頻度について

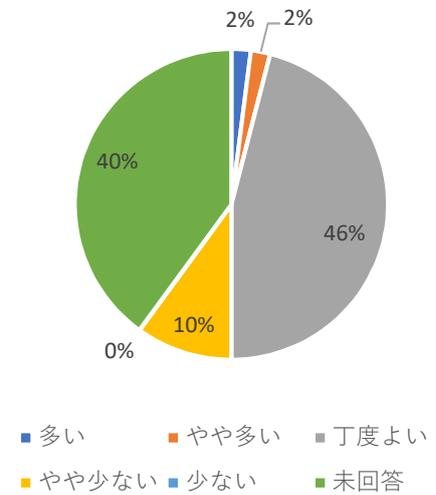
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	1	0				0	0	1	2%
やや多い	0	1				0	0	1	2%
丁度よい	9	2				8	4	23	46%
やや少ない	2	1				1	1	5	10%
少ない	0	0				0	0	0	0%
未回答	11	7				0	2	20	40%
合計	23	11	0	0	0	9	7	50	100%

・特養「未回答」：麺が嫌いなため  
 ・SS「未回答」：覚えていない

麺の頻度(回答数)



麺の頻度(割合)



#### 【結果及び考察】

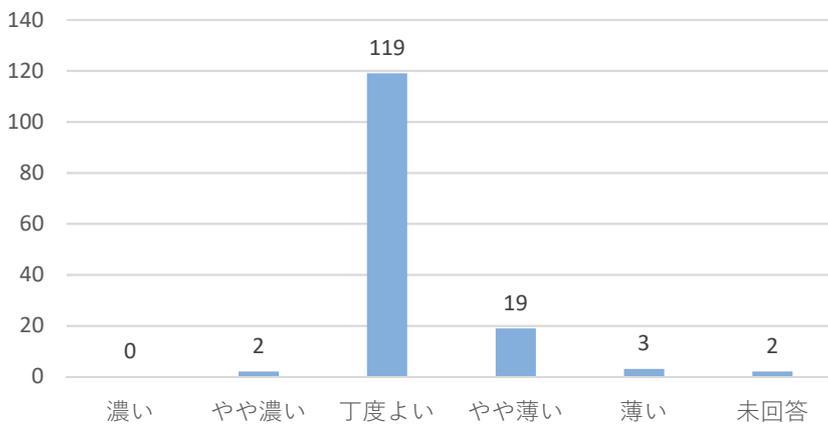
麺に関しては、全食事形態に適応した麺を提供していますが未回答数が多かったです。聞き取りの難しさが影響している可能性があると考えられます。そのため未回答数を加味せず、それぞれの項目の割合を求めると「多い」「やや多い」が13%、「丁度よい」が76%、「やや少ない」「少ない」が17%と、7～8割の方にとっては適度な頻度で麺提供が実施されていることがわかりました。「多い」「やや多い」と「やや少ない」「少ない」の割合が同等であることから、各事業所において麺の頻度を増やしてほしい利用者様の意見を尊重し、調理レクに時折麺を取り入れて頂く等の対応をお願いしました。

## 項目4-1. おかずの味付けについて

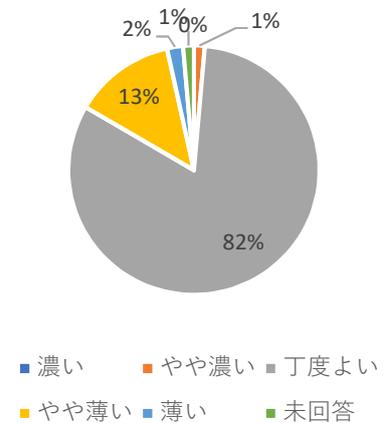
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
濃い	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
やや濃い	1	0	0	1	0	0	0	2	1%
丁度よい	19	11	12	63	0	7	7	119	82%
やや薄い	3	0	4	10	0	2	0	19	13%
薄い	0	0	1	2	0	0	0	3	2%
未回答	0	0	1	1	0	0	0	2	1%
合計	23	11	18	77	0	9	7	145	100%

・DS「やや薄い」：やや薄いぐらいが良い。家も同じよう。

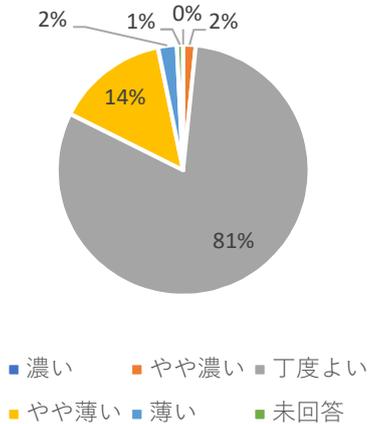
おかずの味付けについて(回答数)



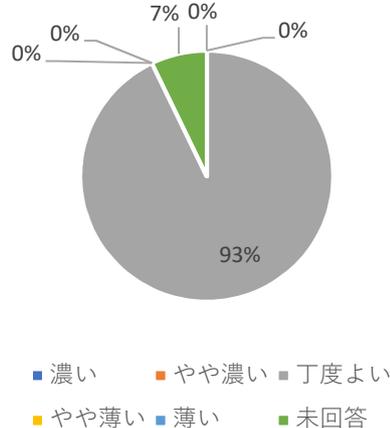
おかずの味付けについて(割合)



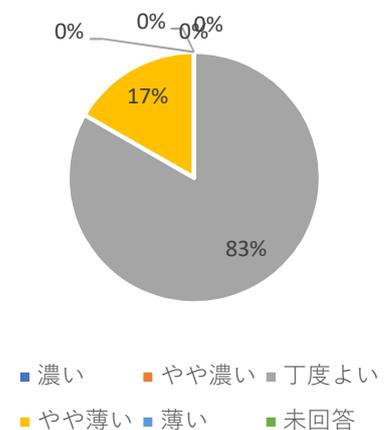
副食：常食/一口大(割合)



副食：刻み(割合)



副食：ミキサー/ムース(割合)



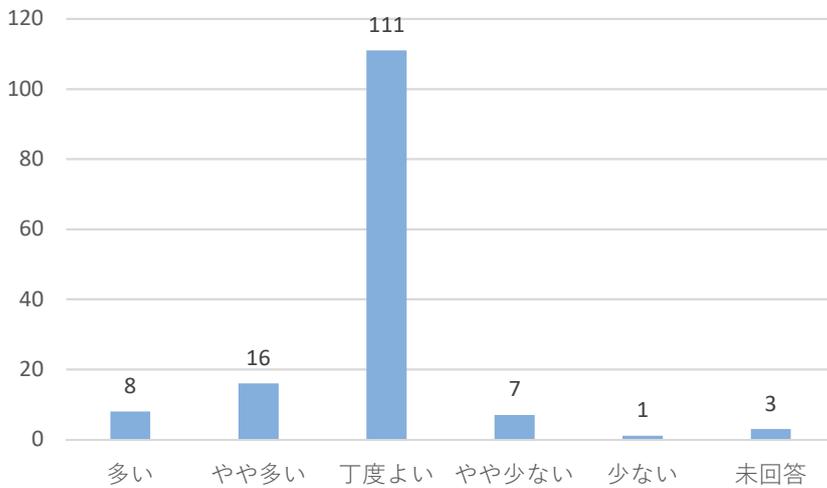
### 【結果及び考察】

「丁度良い」と回答した方は84%→82%、「濃い」「やや濃い」と回答した方は4%→1%、「薄い」「やや薄い」と回答した方は11%→11%と大きな変化はみられませんでした。食事形態別にみても、「丁度良い」と回答した方は、常食/一口大：83%→81%、刻み：100%→93%、ミキサー/ムース：83%→86%と大きな変化がありませんでした。2020年調査時には1日の食塩相当量が1か月平均8.0g相当でしたが、日本人の食事摂取基準2020に沿うため今回の調査時においては1ヶ月平均7.0g相当まで減少となりました。しかし大きな変化がみられなかったのは、だしなどの旨味を生かしたりと塩分量が下がった中でも感じにくいよう調理面での工夫が行われたためと考えられます。「薄い」「やや薄い」と回答した方が同等人数いらっしゃることは、新潟県民の平均食塩摂取量が10.3gと厨房での提供している食事との差があることが影響していると考えられます。（令和元年県民健康・栄養実態調査結果より）

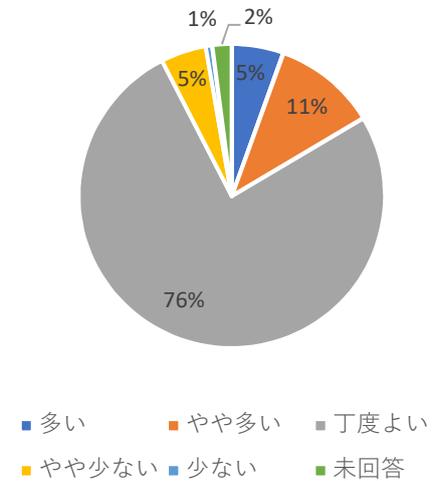
## 項目4-2. おかずの量について

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	0	1	1	2	0	0	4	8	5%
やや多い	1	2	1	11	0	1	0	16	11%
丁度よい	19	7	16	58	0	8	3	111	76%
やや少ない	3	1	0	3	0	0	0	7	5%
少ない	0	0	0	1	0	0	0	1	1%
未回答	0	0	0	3	0	0	0	3	2%
合計	23	11	18	78	0	9	7	146	100%

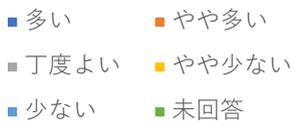
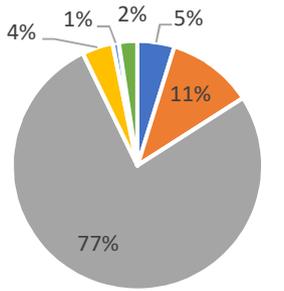
おかずの量について(回答数)



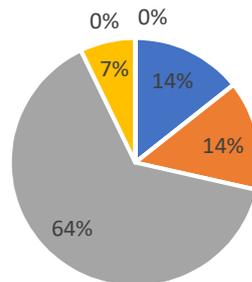
おかずの量について(割合)



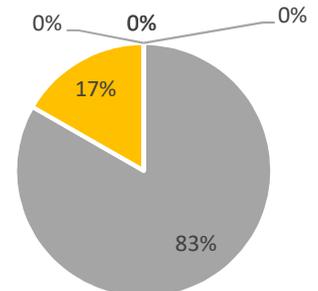
副食：常食/一口大



副食：刻み(割合)



副食：ミキサー/ムース(割合)



### 【結果及び考察】

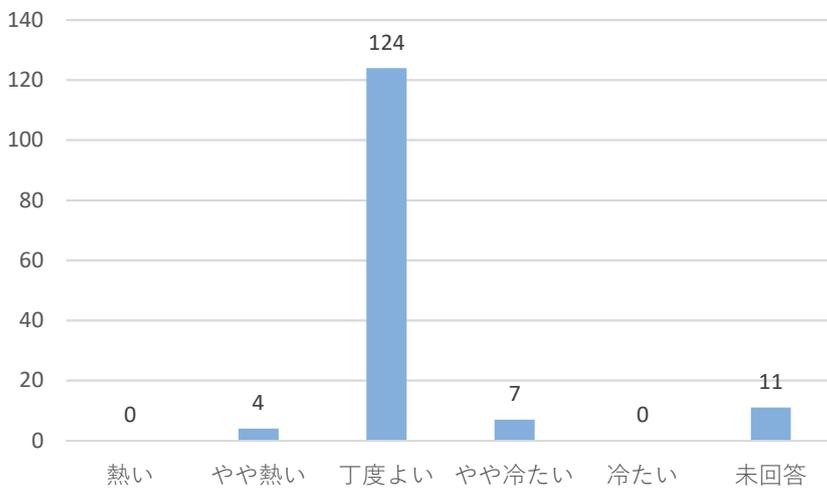
「丁度良い」と回答した方は74%→76%、「多い」「やや多い」は20%→16%、「少ない」「やや少ない」は4%→6%と昨年と同様の結果となりました。また7割の利用者様には前年同様に自身の丁度よい量のおかずが提供されていることがわかりました。しかし利用者様自身の適量と本来必要となる栄養量の差により、多い又は少ないと感じている方がいらっしゃる可能性があります。

### 項目4-3. おかずの温度について

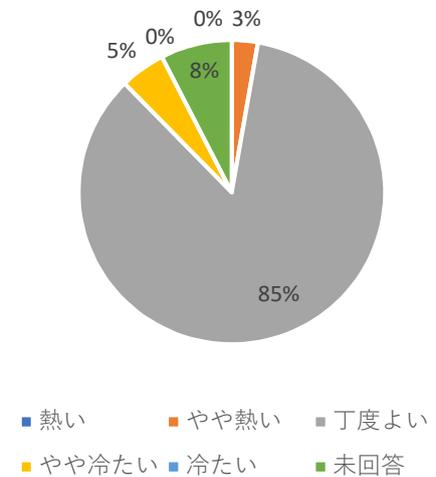
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
熱い	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
やや熱い	1	0	1	1	0	1	0	4	3%
丁度よい	19	9	15	67	0	8	6	124	85%
やや冷たい	3	1	0	3	0	0	0	7	5%
冷たい	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
未回答	0	1	2	7	0	0	1	11	8%
合計	23	11	18	78	0	9	7	146	100%

- ・SS「未回答」：分からない
- ・DH「未回答」：分からない

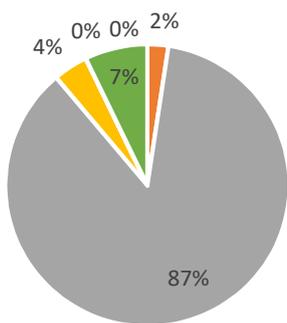
おかずの温度(回答数)



おかずの温度(割合)

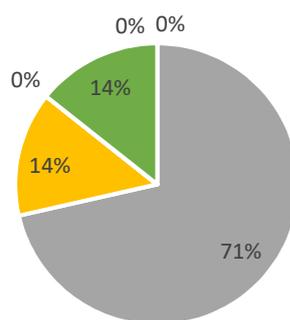


副食：常食/一口大



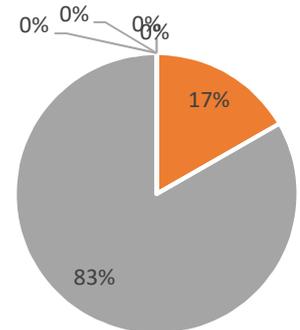
- 熱い
- やや熱い
- 丁度よい
- やや冷たい
- 冷たい
- 未回答

副食：刻み(割合)



- 熱い
- やや熱い
- 丁度よい
- やや冷たい
- 冷たい
- 未回答

副食：ミキサー/ムース(割合)



- 熱い
- やや熱い
- 丁度よい
- やや冷たい
- 冷たい
- 未回答

#### 【結果及び考察】

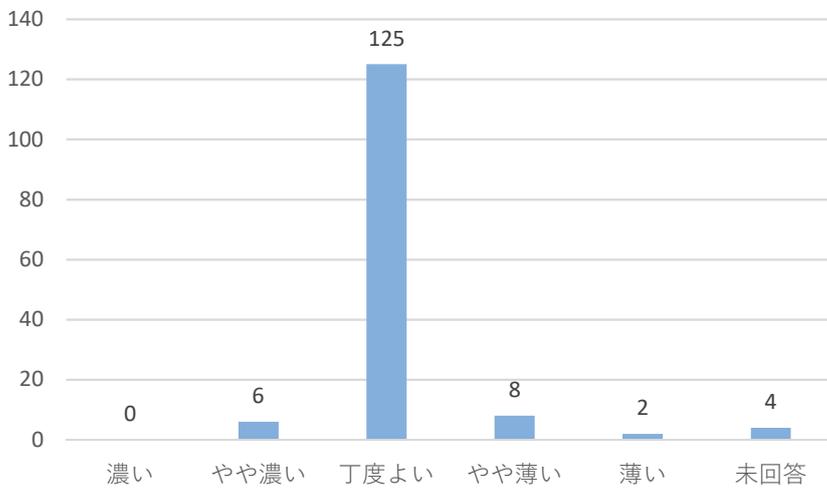
「丁度よい」と回答した方は8~9割を占めました。「冷たい」「やや冷たい」と回答した割合を事業所別にみると、特養：13%、SS：9%、DH：0%、DS：4%、GH1：0%、GH2：0%でした。特養とSSのみで運搬に温冷配膳車を使用していますが、使用の可否による差はみられませんでした。特にDSにおいては約30名分の食事をほぼ1名の厨房職員が盛り付けを行っていますが、他事業所との大きな違いはみられませんでした。

## 項目5-1. 汁物の味付けについて

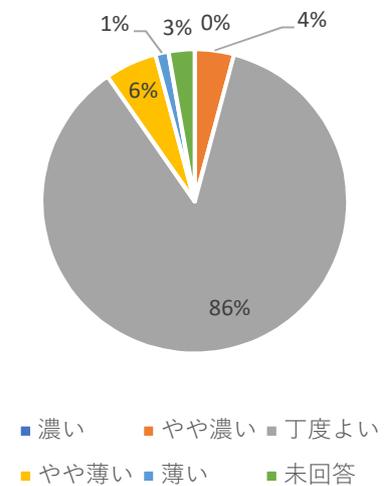
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
濃い	0	0	0	0		0	0	0	0%
やや濃い	0	1	1	3		1	0	6	4%
丁度よい	20	10	14	66		8	7	125	86%
やや薄い	1	0	1	6		0	0	8	6%
薄い	0	0	0	2		0	0	2	1%
未回答	2	0	1	1		0	0	4	3%
合計	23	11	17	78	0	9	7	145	100%

特養「未回答」：あまり飲まない  
 ・DH「未回答」：わからない  
 ・DS「丁度良い」：具が無い時がある

汁物の味付け(回答数)



汁物の味付け(割合)



### 【結果及び考察】

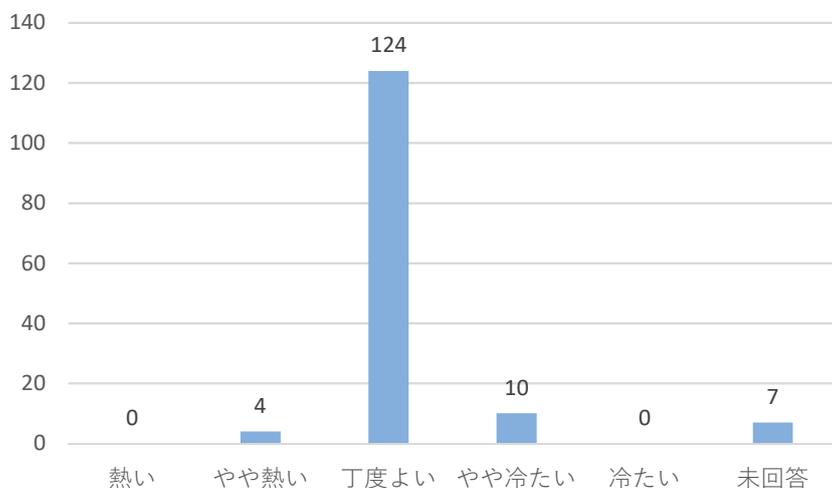
汁物の味付けに関しても、おかずの味付けに関する結果と同様となりました。(おかずの味付けについて：「丁度良い」82%、「濃い」「やや濃い」1%、「薄い」「やや薄い」11%) 前述の通り日本人の食事摂取基準2020に沿うため、今回の調査時においては食塩相当量は1ヶ月平均7.0g相当まで減少となりました。特に味噌汁に関しては、味噌の分量を減らし、だしを強化するよう変更となりましたが、8割の利用者様にとっては丁度良い味付けで提供できていることがわかりました。

## 項目5-2. 汁物の温度について

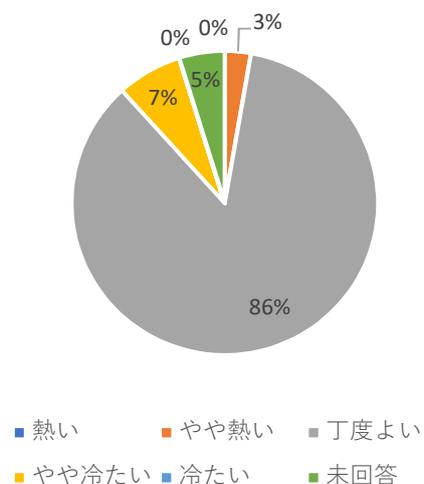
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
熱い	0	0	0	0		0	0	0	0%
やや熱い	0	1	1	0		1	1	4	3%
丁度よい	19	9	13	70		7	6	124	86%
やや冷たい	2	0	2	5		1	0	10	7%
冷たい	0	0	0	0		0	0	0	0%
未回答	2	1	1	3		0	0	7	5%
合計	23	11	17	78	0	9	7	145	100%

・DH「未回答」：わからない

汁物の温度(回答数)



汁物の温度(割合)



### 【結果及び考察】

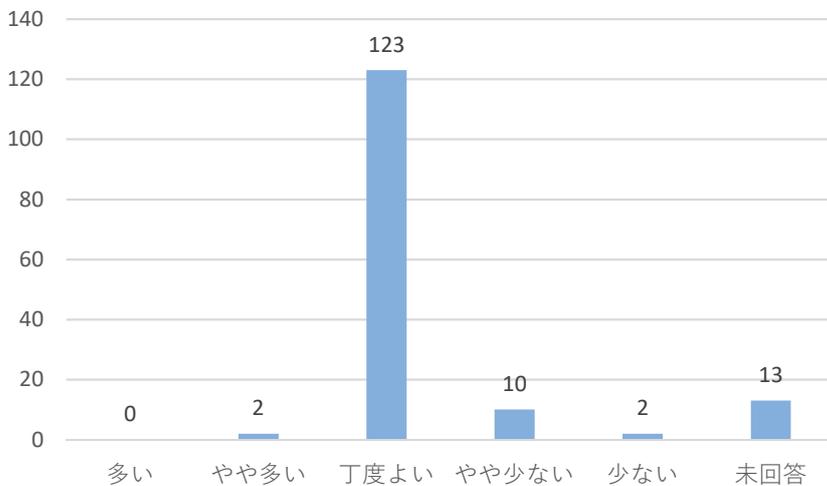
「丁度よい」と回答した方は約9割を占めました。「冷たい」「やや冷たい」と回答した割合を事業所別にみると、特養：9%、SS：9%、DH：12%、DS：6%、GH1：11%、GH2：0%でした。特養、SS、DHでは鍋でまとめて提供、GHでは各ユニットで簡易的に調理、DSでは厨房による個々盛り付けを行っています。事業所間での差はみられませんでした。

## 項目6-1. おやつの種類について

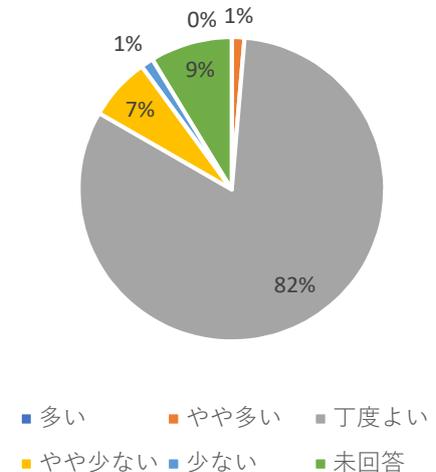
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
やや多い	1	0	0	1	0	0	0	2	1%
丁度よい	16	10	14	69	0	8	6	123	82%
やや少ない	2	1	1	4	0	1	1	10	7%
少ない	1	0	1	0	0	0	0	2	1%
未回答	6	2	1	4	0	0	0	13	9%
合計	26	13	17	78	0	9	7	150	100%

- ・特養：未回答＝おやつ無し
- ・特養「少ない」：好みの物が少ない
- ・SS「未回答」：甘い物を多く
- ・DS「丁度良い」：けどもっと欲しい時がある
- ・DS「未記入」：少ないほうが良い

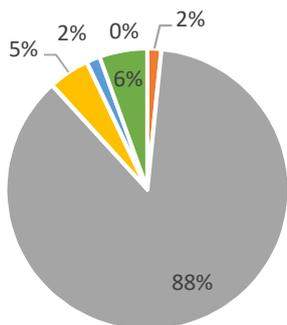
おやつの種類(回答数)



おやつの種類(割合)

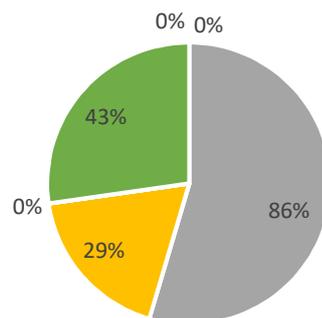


おやつ：常食/一口大



- 多い
- やや多い
- 丁度よい
- やや少ない
- 少ない
- 未回答

おやつ：ゼリー



- 多い
- やや多い
- 丁度よい
- やや少ない
- 少ない
- 未回答

### 【結果及び考察】

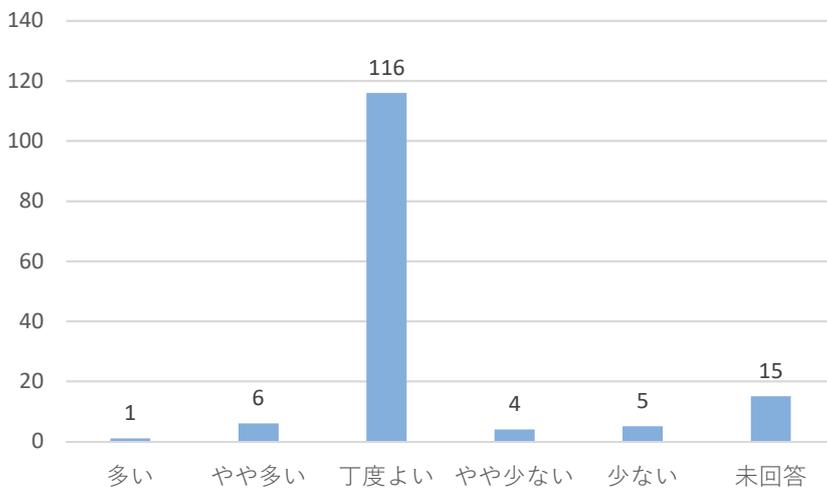
「丁度良い」と回答した方は約8割を占めました。しかし、特におやつがゼリーの利用者様にとっては種類が少ないと感じている方が3割いらっしゃるのことがわかりました。掲示・配布されている予定献立表には常食/一口大のおやつ名しか記載しておらず、似ているゼリーでも同じゼリーと感じている利用者様がいらっしゃる可能性を考慮して、今後は予定献立表への記載を検討していきます。

## 項目6-2. おやつの量について

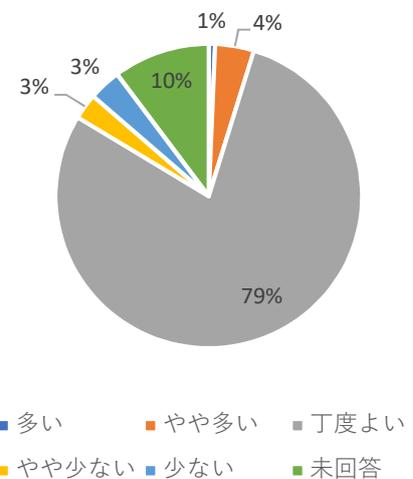
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	0	0	0	1	0	0	0	1	1%
やや多い	2	1	0	1	0	2	0	6	4%
丁度よい	17	11	15	61	0	7	5	116	79%
やや少ない	1	0	0	1	0	0	2	4	3%
少ない	0	0	1	4	0	0	0	5	3%
未回答	3	1	1	10	0	0	0	15	10%
合計	23	13	17	78	0	9	7	147	100%

特養：未回答＝おやつ無し  
 DS「多い」：食べられるけど夕飯が食べられなくなる  
 DS「未記入」：少ない方が良い

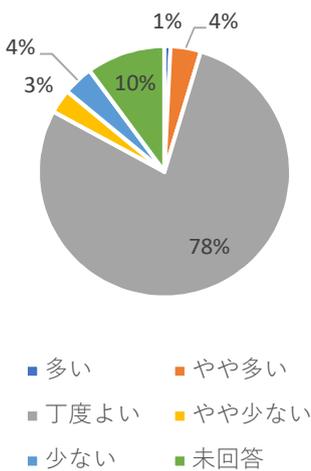
おかずの量について(回答数)



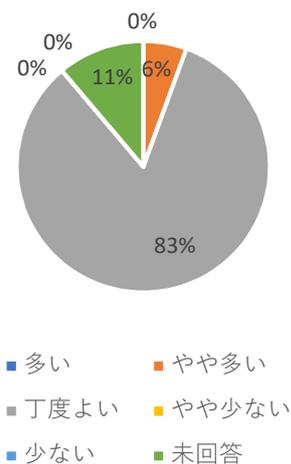
おかずの量について(割合)



おやつ：常食/一口大



おやつ：ゼリー



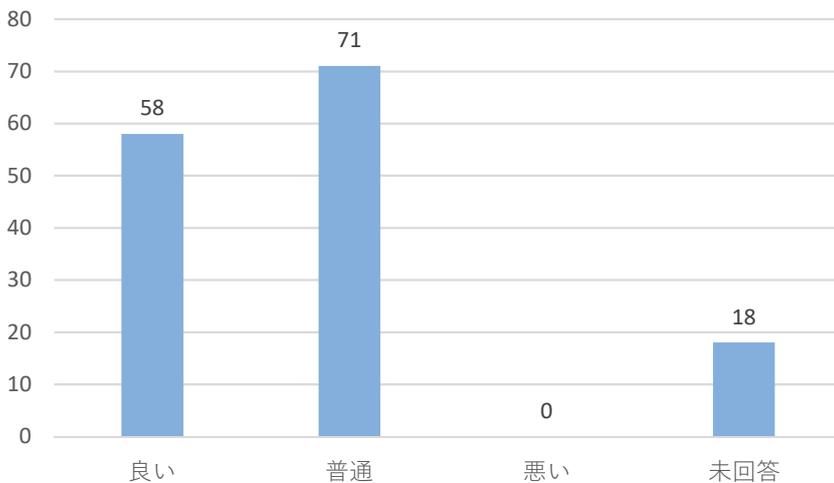
### 【結果及び考察】

おやつに関しては、特に通所事業所において昼食喫食後帰宅される方もいらっしゃるため未回答の割合がやや多くなっています。そのため、未回答数を加味せず割合を算出すると、「丁度良い」は88%、「多い」「やや多い」は5%、「少ない」「やや少ない」は5%でした。この数値からは「丁度良い」と感じている方が約9割いらっしゃるのことがわかりました。また現在のおやつは常食/一口大で平均100kcal程であり、血糖コントロールの乱れやすい高齢者が対象のため適正な量であると考えられます。しかし日によって差があり、その影響で1割程の利用者様にとっては多い又は少ないと感じられていると考えられます。

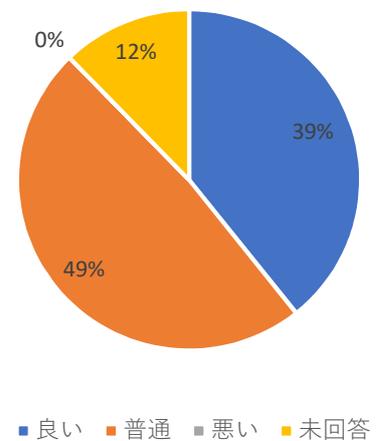
## 項目7. 彩りと盛付けについて

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
良い	2	3	6	41	0	3	3	58	39%
普通	17	9	7	30	0	4	4	71	49%
悪い	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
未回答	4	1	4	7	0	2	0	18	12%
合計	23	13	17	78	0	9	7	147	100%

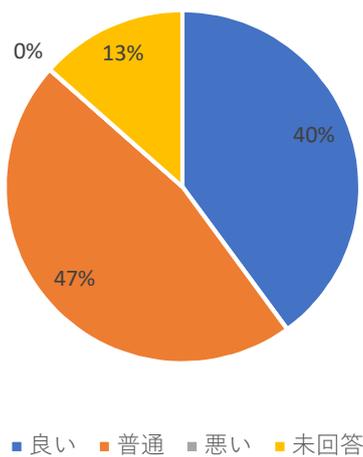
彩りと盛付けについて(回答数)



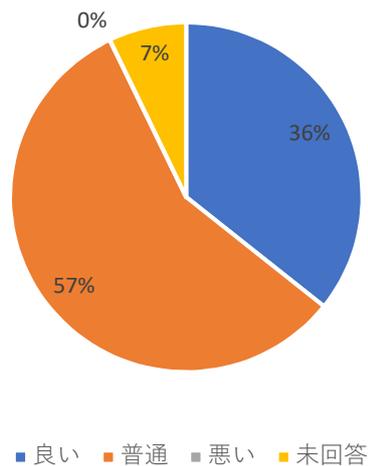
彩りと盛付について



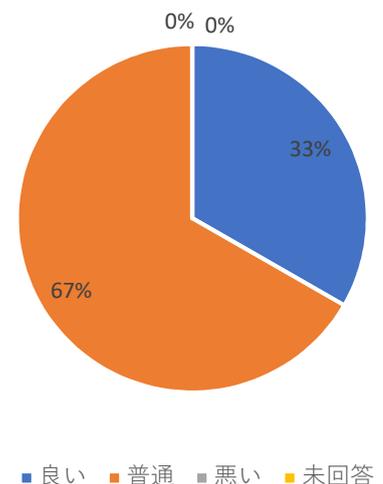
副食：常食/一口大(割合)



副食：刻み(割合)



副食：ミキサー/ムース(割合)



### 【結果及び考察】

「良い」と回答した方は41%→39%、「普通」と回答した方は54%→49%、「悪い」は1%→0%と同様の結果となりました。これらの差は未回答率が4%→12%と上昇したことが要因のひとつと考えられます。今後も彩りや盛り付けが良いと評価して頂けるよう心掛けていきます。

項目8. おいしかった食事 ※() = 複数意見の際の意見数

<特養>

- ・肉
- ・ハンバーグ
- ・ラーメン
- ・もずく、酢の物
- ・何でも美味しい (4)
- ・刻んであるから何だかよく分からない
- ・わからない
- ・特になし
- ・ご本人様の正確な意見が分からない
- ・回鍋肉を笑顔で食べていました
- ・パンが美味しい
- ・お寿司
- ・フルーツ
- ・デザート (果物)

<ショートステイ>

- ・無い。みんな美味しい。
- ・別に無い
- ・ちらし寿司
- ・毎日がうまい
- ・味噌汁
- ・全部美味しかった
- ・あんこ系

<グループホーム>

- ・分からない
- ・煮物が美味しい
- ・何でも食べる、美味しい。
- ・名前が分からない、炒め物です。
- ・納豆
- ・天ぷら
- ・忘れていたのでよくわからない
- ・いろいろ食べすぎてわからない

<テンテングループホーム>

- ・別がない
- ・言う事ないです
- ・野菜の浸しが美味しかった
- ・好き嫌いないので何でも食べる
- ・分からない

<デイサービス>

- ・カレー (4)
- ・水ようかん
- ・シチューが好き。もっと出してほしい。
- ・よくわからない。
- ・何でも美味しい (8)
- ・これといってありません
- ・今日の昼 (鮭) とても美味しかった
- ・何でも良い味付けです
- ・みんな美味しい (4)
- ・味付けご飯が美味しかった (3)

<デイホーム>

- ・みんな美味しい
- ・魚料理
- ・いつも美味しい
- ・りんごジュース
- ・お魚と煮物
- ・ちらし寿司
- ・混ぜご飯 (ゆかり)
- ・お好み焼き
- ・味噌汁
- ・特になし (11)
- ・おにぎり (混ぜご飯)
- ・野菜がいっぱい入った料理
- ・たこご飯
- ・毎日満点
- ・赤飯
- ・何時美味しくてありがとうございます。
- おやつ少ないほうが良いのは夕食に近いから
- ・いつも美味しく頂き感謝です。
- ・冷やし中華
- ・思い浮かばない
- ・芋の煮っころがし
- ・毎食美味しい
- ・いつも美味しい
- ・おにぎりバイキング
- ・忘れた。いろいろ付くからいい。
- ・出てきたものを食べます。
- ・米
- ・味噌汁がおいしくて好き
- ・ながものが良かった
- ・おいしかったけど、お粥にたこ飯は微妙だった。
- ・スパゲティ美味しい

## 項目9. 今後提供してほしい食事

### <特養>

- ・お寿司（2）
- ・焼き魚なら何でもよい
- ・ちらし寿司
- ・ハンバーグ
- ・スパゲティ
- ・栃尾の赤飯
- ・焼きそば
- ・特にない（2）
- ・わからないが美味しいの食べたい
- ・刻み食だがお寿司は食べられるので常食で食べたい
- ・おかずが全体的に硬いので軟らかい物
- ・軟らかいおかず
- ・ラーメン
- ・フルーツ
- ・甘い物
- ・ポテトサラダ
- ・食パンにチーズやバターをのせて食べたい
- ・こしひかりが食べたい

### <ショートステイ>

- ・無い
- ・おやつをせんべい等のしょっぱい物を増やしてほしい
- ・寿司
- ・果物
- ・おやつがみんなと一緒にが良い(刻み食の方)
- ・漬物が食べたい
- ・鍋物
- ・あんこ系
- ・せんべい

### <デイホーム>

- ・季節の食材の入ったご飯
- ・そば（麺類）
- ・カレーライス
- ・お魚
- ・サラダ
- ・味付けご飯（栗ご飯など）
- ・混ぜご飯

### <テンテングループホーム>

- ・別にない
- ・漬物が食べたい。（たくあん、味噌漬け等）

### <デイサービス>

- ・米好き。味の付いたものが良い。
- ・ヨーグルト、ラーメンが食べたい
- ・おまかせ
- ・特にない（22）
- ・お寿司（海苔巻きなど）
- ・寿司（2）
- ・カレー（2）
- ・満足している
- ・蕎麦
- ・煮付が欲しい
- ・松茸御飯が楽しみ
- ・十分です
- ・別にない。色々なものがでるから十分です。
- ・家で食べられないものが食べたい。
- ・お任せします。なんでも美味しい。
- ・刺身（3）
- ・果物
- ・デザート何でも
- ・何時頭が下がります。
- ・おこわ
- ・いつも美味しく頂いています。感謝です。
- ・でてきたものを美味しく食べる
- ・もっと甘いおやつが食べたい
- ・野菜がとれる料理
- ・煮魚
- ・現状で満足しています。
- ・もっと甘いものが食べたい
- ・揚げ物
- ・今のままで良い
- ・何でも食べれます
- ・だしてもらったもので十分。
- ・カレーライスをもう少し回数出して。
- ・果物をもっと出して（おやつ）
- ・ラーメン（2）

### <グループホーム>

- ・栃尾のもの
- ・今まで通り

- ・漬物、酢の物
- ・赤飯
- ・わからない

- ・特になし (2)
- ・栃尾の料理が食べたい
- ・ラーメン
- ・ステーキ (2)
- ・肉
- ・ぜんまい煮

## 項目10. その他、ご意見・ご要望

### <特養>

- ・生の果物が食べたいです
- ・特にない (2)
- ・いつも美味しい食事をありがとう

### <ショートステイ>

- ・無い
- ・家の物が一番

### <デイホーム>

- ・よくしてもらってありがとうございます。
- ・味噌汁はいつも付けて欲しい (カレーの時など)
- ・てまりはおかずが沢山あって嬉しい

### <テンテングループホーム>

- ・量が多い。(おかず)
- ・おかずの量が多い。
- ・今日のブロッコリーの梅和えみたいなのは食べたくない。
- ・赤味噌の汁が好きじゃない

### <デイサービス>

- ・もう少し薄味にしてほしい
- ・今まで通りで良いと思います
- ・お汁が熱いのが美味しかった
- ・白米よりも混ぜご飯が多いほうが良い
- ・きゅうりなどの酢の物は硬いような気がして手も付けません。

- ・白い汁大っ嫌い、お腹壊す。
- ・ひじき、ごぼう、れんこん、鶏肉が嫌い
- ・寒い時はもう少し温かい物が欲しい
- ・汁が無い日がある。いつもあると良い。
- ・青魚すきでない
- ・味噌汁の具材がもっと欲しい
- ・大変満足しています
- ・野菜をたくさん食べたい。
- ・ない。みんな美味しい。

### <グループホーム>

- ・赤味噌の汁が好きじゃない

## 【総評】

2020年3月よりナリコマシステムを導入し食事提供方法や味付けも変わりましたが、2018年調査結果と2020年調査結果において比較すると大きな変化はみられませんでした。その後日本人の食事摂取基準が改定され、食塩相当量の目安が変更となるも2021年調査も同様の結果となりました。

主食と副食の量においては、2割近くの方が「多い/やや多い」と回答し、5%程の方が「少ない/やや少ない」と回答されていました。これは自身にとっての適量と提供量に差が生じていることを示していると考えられます。糖尿病や腎疾患等を有する方にとっては主治医の指示に基づいた栄養量の確保が求められます。しかし、地域高齢者のサルコペニア有症率は10%といわれていたり (サルコペニア診療ガイドライン2017より)、新潟県の高齢者のうち低栄養傾向の割合は男性10.6%、女性21.1%という結果もあります (令和元年県民健康・栄養実態調査結果より)。サルコペニアに関しては、加齢や活動・疾患によるものも含まれますが低栄養によるものも多いです。そのため、自身の適量が本来の必要量よりも少ない可能性も考えられます。これらをアセスメントして評価していくことが今後求められると感じました。

今後も盛り付けや彩り、温度管理に注意しつつ、利用者様の楽しみのひとつである食事の質の向上のため取り組んでいきます。