

2020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。

また、2020年3月よりナリコマシステムを導入し、その前後での利用者様からの意見・要望の比較を行い、食事の質の向上をを目指す。

実施期間：2020年9月14日～9月20日（献立による影響を最小限とするため、基準日を9月16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

※集計表上の事業所名は略称を使用させて頂いています。

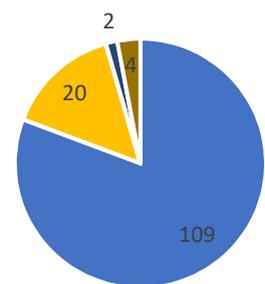
SS：ショートステイ、DH：デイホーム、DS：デイサービス、
GH1：グループホーム、GH2：テンテングループホーム

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	9	6	20	50	7	9	8	109	81%
お粥	6	5	0	9	0	0	0	20	15%
ミキサー粥	1	0	1	0	0	0	0	2	1%
ムース粥	2	1	0	0	0	0	1	4	3%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

主食形態内訳

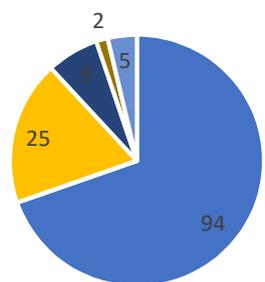


<副食>

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
常食	5	5	19	41	7	9	8	94	70%
一口大	7	2	1	15	0	0	0	25	19%
刻み	2	4	0	3	0	0	0	9	7%
ミキサー	1	0	1	0	0	0	0	2	1%
ムース	3	1	0	0	0	0	1	5	4%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

■ ご飯 ■ お粥 ■ ミキサー粥 ■ ムース粥

副食形態内訳



■ 常食 ■ 一口大 ■ 刻み ■ ミキサー ■ ムース

【結果及び考察】

2018年調査と比較すると、調査人数140人→135人と同程度の調査人数でした。また通所(DH・DS)が48%→59%とやや増えました。

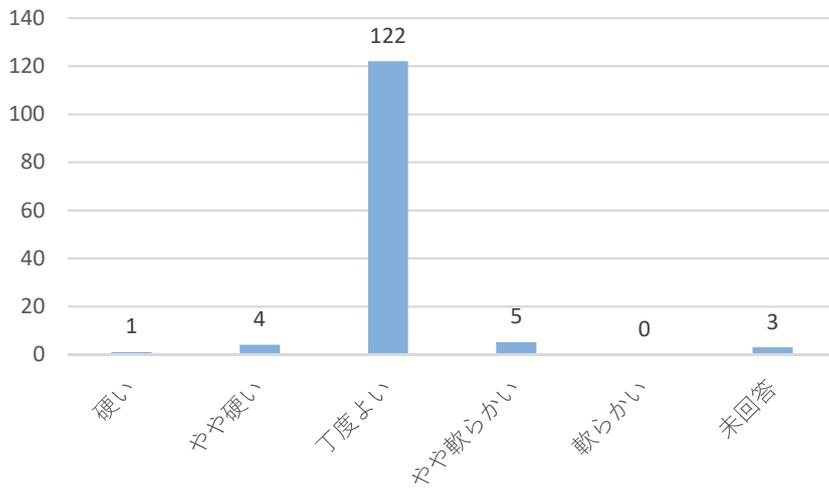
主食に関しては、ご飯を食べている方が76%→81%、お粥を食べている方が18%→15%と変化はありませんでした。副食についても、常食61%→70%、一口大が21%→19%、刻みが10%→7%、ミキサーが2%→1%、ムースが6%→4%と大きな変化はみられませんでした。

項目2. 主食の硬さについて

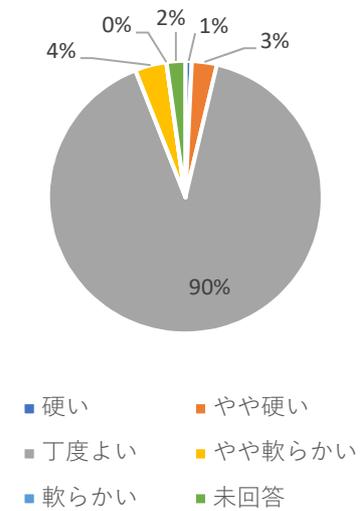
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
硬い	0	0	0	1	0	0	0	1	1%
やや硬い	0	0	2	2	0	0	0	4	3%
丁度よい	16	11	16	56	7	8	8	122	90%
やや軟らかい	2	1	1	0	0	1	0	5	4%
軟らかい	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
未回答	0	0	2	0	0	0	1	3	2%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

未回答
GH2・1名：軟らかい時と
硬い時がある。

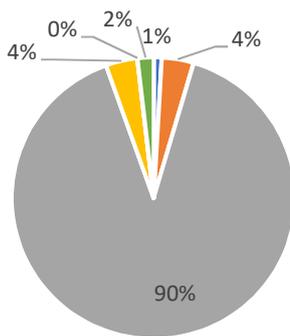
主食の硬さについて(回答数)



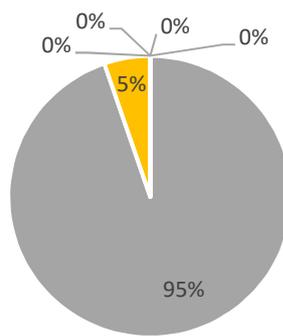
主食の硬さ(割合)



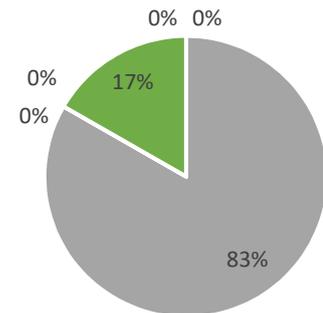
主食：ご飯(割合)



主食：お粥(割合)



主食：ミキサー粥/ムース粥(割合)



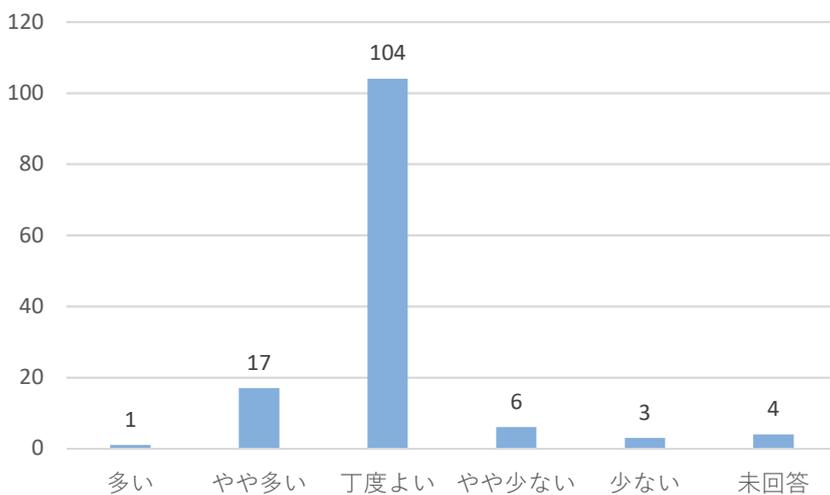
【結果及び考察】

丁度よいと回答した方は83%→90%とやや増えました。これは未回答者が14%→2%へ減少した影響がでていると考えられます。主食別でみると、ミキサー粥/ムース粥において未回答者が多いため、割合は低くなっているものの、8~9割の方が丁度よいと回答されました。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。

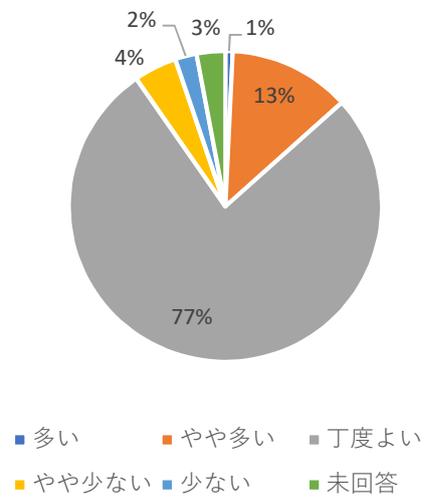
項目3. 主食の量について

事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	1	0	0	0	0	0	0	1	1%
やや多い	3	1	1	9	1	2	0	17	13%
丁度よい	13	10	17	44	5	7	8	104	77%
やや少ない	1	1	1	3	0	0	0	6	4%
少ない	0	0	0	2	0	0	1	3	2%
未回答	0	0	2	1	1	0	0	4	3%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

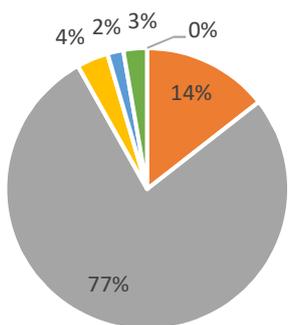
主食の量について(回答数)



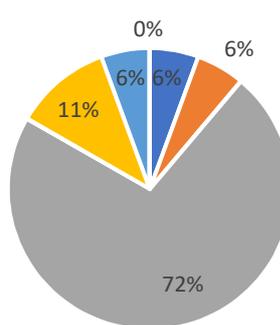
主食の量について(割合)



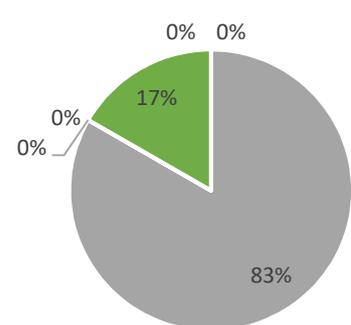
主食：ご飯(割合)



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】

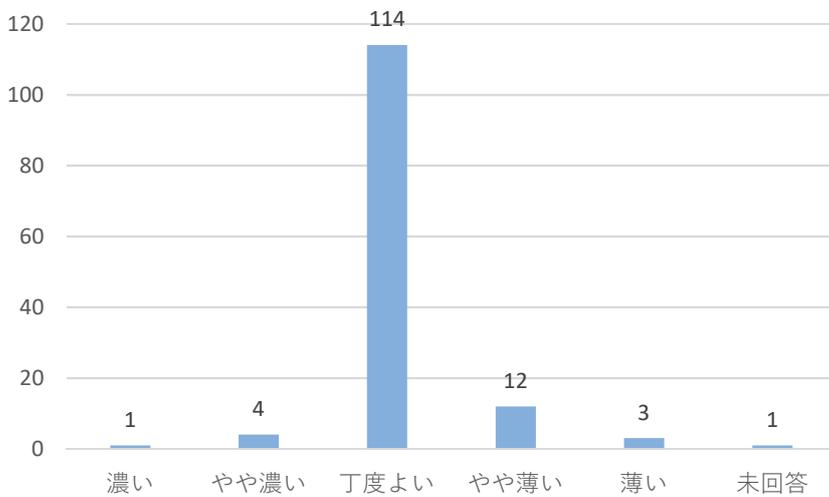
丁度良いと回答した方が7~8割程度を占めました。ご飯を食べている方のうち1割の方にはやや多いと感じている方がいる一方で、お粥を食べている方のうち1割にはやや少ないと感じている方がいました。

項目4. おかずの味付けについて

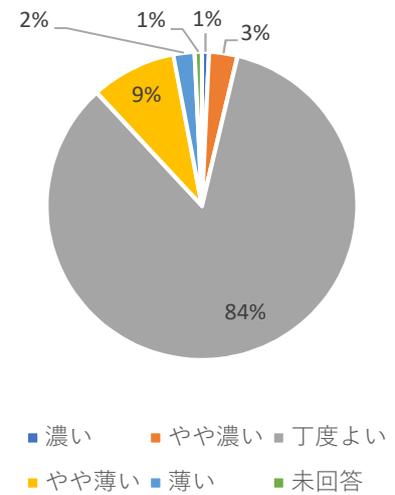
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
濃い	1	0	0	0	0	0	0	1	1%
やや濃い	0	1	1	0	0	2	0	4	3%
丁度よい	13	11	16	51	7	7	9	114	84%
やや薄い	3	0	3	6	0	0	0	12	9%
薄い	1	0	0	2	0	0	0	3	2%
未回答	0	0	1	0	0	0	0	1	1%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

特養1名：やや薄い
→卵焼き、納豆
GH1・1名：やや濃い
→慣れた。

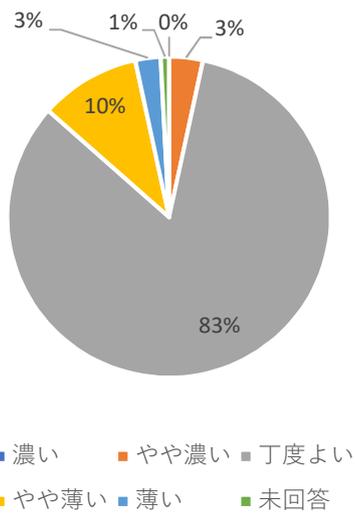
おかずの味付けについて(回答数)



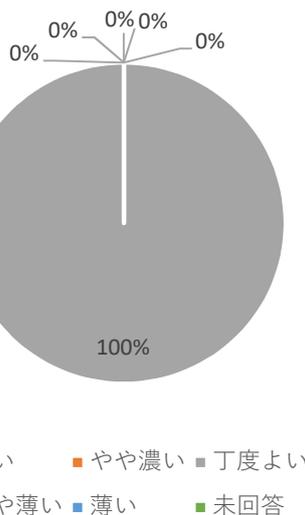
おかずの味付けについて(割合)



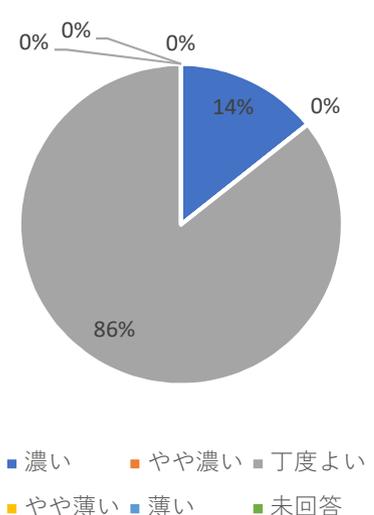
副食：常食/一口大(割合)



副食：刻み(割合)



副食：ミキサー/ムース(割合)



【結果及び考察】

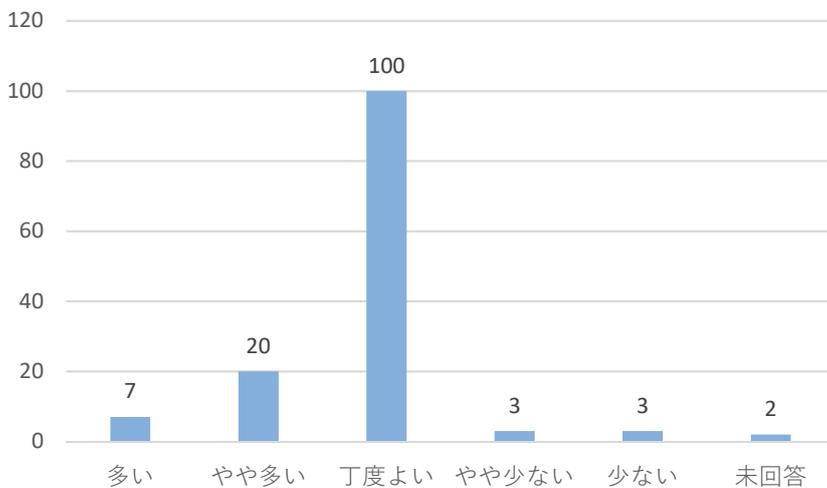
「濃い」と回答した方は01/10→04/10、"薄い/やや濃い"と回答した方は5/10→4/10、"薄い/やや薄い"と回答した方は4%→11%と大きな変化はありませんでした。2018年調査時は1日の食塩相当量が10g程度でしたが、2020年3月後半より8g程度へ変更となりましたが、変更後半年経過してため慣れの影響が著明な変化はみられませんでした。また、新潟県民の平均食塩摂取量は10.2gであり、通所利用の方には薄く感じられると予想していましたが、通所のみでの薄い/やや薄い of 回答率14%の結果となりました。(平成27年県民健康・栄養実態調査結果より)

項目5. おかずの量について

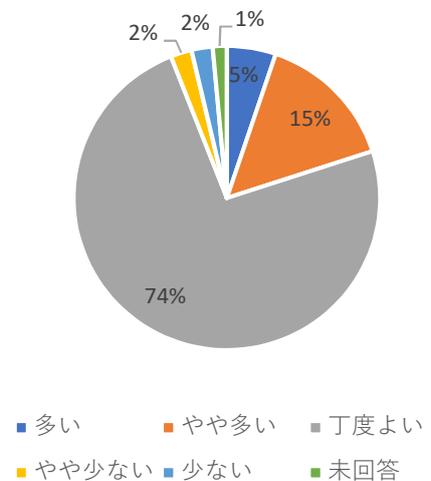
事業所名	特養	SS	DH	DS	分家	GH1	GH2	合計	割合
多い	3	0	1	2	0	1	0	7	5%
やや多い	5	1	2	9	2	1	0	20	15%
丁度よい	10	10	15	46	5	7	7	100	74%
やや少ない	0	1	1	0	0	0	1	3	2%
少ない	0	0	0	2	0	0	1	3	2%
未回答	0	0	2	0	0	0	0	2	1%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

特養1名：やや多い
→朝食は少ない。

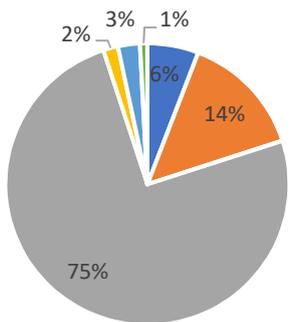
おかずの量について(回答数)



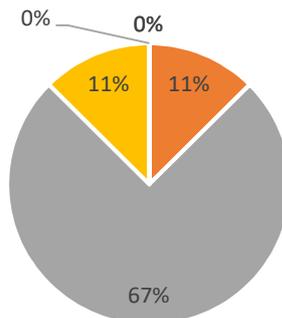
おかずの量について(割合)



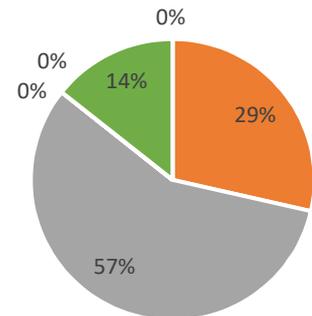
副食：常食/一口大



副食：刻み(割合)



副食：ミキサー/ムース(割合)



【結果及び考察】

全体をみると7割の利用者様には自身の丁度よい量のおかずが提供されていると考えられます。一方で、約2割の方は多い/やや多いと感じている方がいることが分かりました。人数で見ると常食と一口大に24名と多く占めていました。ミキサー食とムース食においては約3割の方が感じており、ミキサー食やムース食を作る際には水分を足す必要があり、常食・一口大・刻みよりも同等の栄養を補給しようとする多くの容量を必要とするため、容量の多さが影響している可能性があります。

項目6. 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	1	2	15	27	1	6	3	55	41%
普通	16	8	4	31	5	3	6	73	54%
悪い	0	0	1	0	1	0	0	2	1%
未回答	1	2	1	1	0	0	0	5	4%
合計	18	12	21	59	7	9	9	135	100%

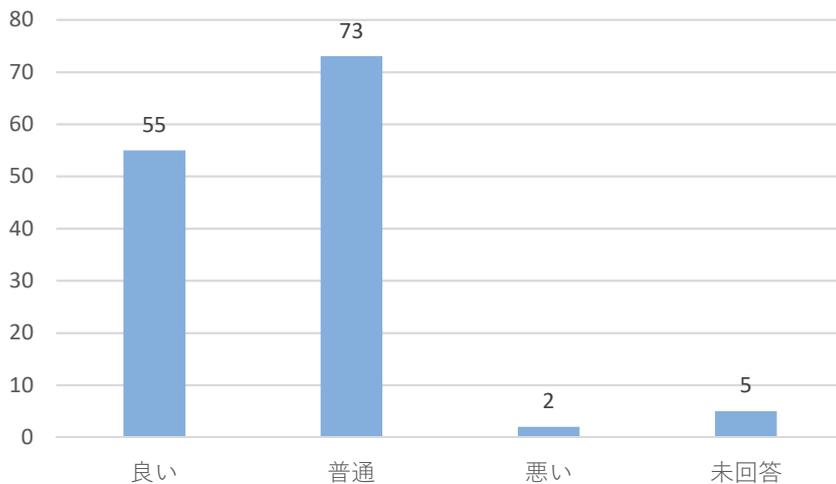
未回答

特養1名：わからない

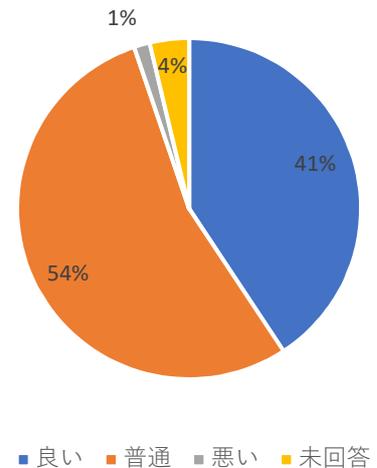
DS1名：△

SS1名：刻みなので、形がないのは仕方ない

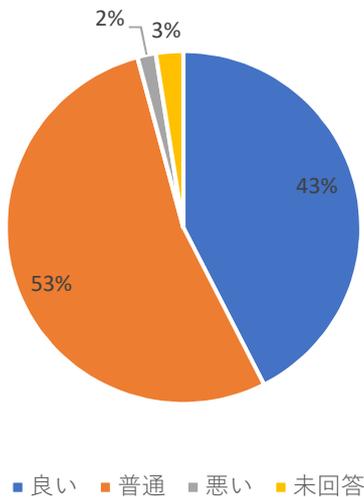
彩りと盛付けについて(回答数)



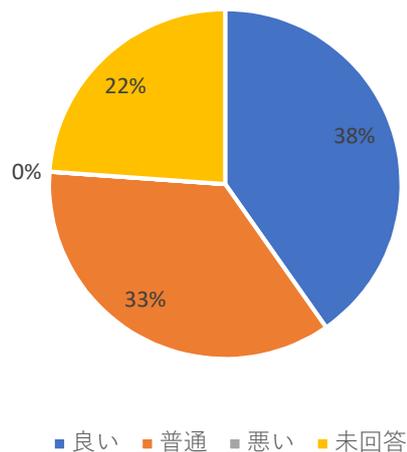
彩りと盛付について



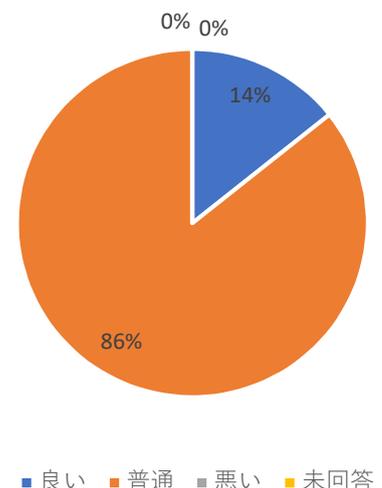
副食：常食/一口大(割合)



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43%→41%と変わりませんでした。しかし、「普通」と回答した方は41%→54%と上昇しました。しかし、2018年調査では未回答者が14%を占めていたため、「悪い」も1%→2%と変わらないため、「普通」が増えた要因は未回答者の割合であると考えられます。

項目7. おいしかった食事 ※() = 複数意見の際の意見数

<特養>

- ・何でもおいしい。
- ・焼きそば、酢の物
- ・魚料理
- ・煮物、胡瓜漬け
- ・お肉、味噌汁（とろろ昆布）
- ・わからない
- ・考えたことがない
- ・初めて食べたご飯

(以前の事と一緒にしている可能性あり)

- ・ちらし寿司、おでん

<ショートステイ>

- ・わからない(3)
- ・みんな美味しい。
- ・なんでも美味しい。
- ・おやつ
- ・覚えてない。
- ・思いつかない。(2)

<デイホーム>

- ・ほとんど美味しい。
- ・ちらし寿司
- ・ご飯
- ・全体的においしい。
- ・カレーライス
- ・みんな同じで美味しい。
- ・漬物
- ・どれも美味しい。
- ・わからない
- ・茶碗蒸し
- ・寿司
- ・特になく、みんな美味しい。
- ・みんなよくできています。

<デイサービス>

- ・おいしかったものはあるが、思い出せない。
- ・カレーライス(2)
- ・みんな美味しい。(5)
- ・ごぼうの和え物
- ・牛丼
- ・嫌いなものがないから全部美味しい。
- ・思いつかない。
- ・ちらし寿司(4)
- ・ごはん
- ・みんな美味しい。大好きなものばかり
- ・魚の煮つけ
- ・何でも良い。
- ・何でもおいしい。味付け良い。
- ・稲荷寿司、ぶっかけそうめん、山菜ごはん
- ・たまにおいしい。
- ・冷やし中華
- ・野菜炒め
- ・煮物（食べやすい）
- ・始めはおいしかったが、徐々に慣れてきた。
- ・お魚料理
- ・オムライス
- ・覚えていないが魚類が好き。
- ・スパゲッティ、混ぜご飯
- ・ハンバーグ

<グループホーム>

- ・肉が好き
- ・魚(2)
- ・果物など
- ・お好み焼き
- ・お好み焼き（たまには良い）
- ・みんな美味しいです。(2)
- ・分からない（覚えていない）

<分家>

- ・生寿司
- ・ご飯
- ・カレーライス(2)

<テンテングループホーム>

- ・いつも美味しいです。
- ・みんな美味しかった。(2)
- ・わからない
- ・別になし、意識して食べてない。
- ・ちらし寿司
- ・忘れてる

項目8. 今後提供してほしい食事

<特養>

- ・なすの煮浸し
- ・魚料理
- ・胡瓜漬け、天ぷら、寿司
- ・おこわ、栗ご飯
- ・栗ご飯
- ・お肉
- ・お寿司、稲荷寿司
- ・考えたことがない。
- ・たくさんだ
- ・味噌漬け
- ・ラーメン、麺類

<ショートステイ>

- ・寿司
- ・ない(ビール…)
- ・納豆

<グループホーム>

- ・ステーキ
(ナイフとフォークを使って食べたいな)
- ・焼き魚(何かをかけた魚が多いので)
- ・わかりません
- ・梅漬けみたいな酸っぱい物
- ・昔食べた「ごった煮」いろんなものを
入れて煮た物(母が作ってくれた物)
- ・出されたものを食べます。
- ・煮菜
- ・コロッケやハンバーグ(豚カツよりも)
- ・ラーメン

<デイサービス>

- ・カレーライス
- ・麺類、天ぷら
- ・寿司(2)
- ・ちらし寿司(2)
- ・里芋のころ煮
- ・今まで通りで良い。(2)
- ・窯御飯
- ・うまくできていると思う。
- ・天ぷらうどん、フルーツポンチ
- ・果物(食後のデザート)
- ・みんな美味しいなら良い。
- ・栃尾の油揚げ
- ・ラーメン
- ・麺類
- ・おやつの際にアイスクリーム
- ・やわらかい肉
- ・カツ丼
- ・漬物

<デイホーム>

- ・何でもよい。
- ・天ぷら
- ・果物
- ・おいしい物
- ・いつも通りで良いです。
- ・野菜の煮つけ(芋類)
- ・わからない
- ・寿司(3)
- ・冷やし中華

<分家>

- ・ちらし寿司
- ・炊き込みご飯

<テンテングループホーム>

- ・生寿司、たらこ
- ・たくあん
- ・漬物(2)
- ・魚の煮つけ、野菜の煮つけ
- ・カツ丼

項目9. その他、ご意見・ご要望

<特養>

- ・家庭料理に近い物を食べたい。
 - ・何でも好きだ。
 - ・出てくるものは何でもおいしく食べます。
- あとはお任せします。
- ・朝おかずが少ないのに塩気がない。
 - ・卵焼き甘くしてほしい。
 - ・肉など硬くてかめません。人参も硬い。

<ショートステイ>

- ・言うことなし。
- ・辛いのは嫌い。
- ・ない。たまに残してごめんね。

まずい訳ではない。

<デイホーム>

- ・良いです。

<グループホーム>

・目が見えないので、おかずが一口大に切ってあるので食べやすく助かります。

<テンテングループホーム>

- ・100点です。
- ・あんかけ嫌い、ケチャップ嫌い

<デイサービス>

- ・味付けが悪いものもあるが、良いものもある。
- ・あまりおいしくない。
(味付けが薄いという訳ではなく、味付け)
- ・来るとおいしくて全部食べちゃう。
- ・100点満点。
- ・毎回美味しい。
- ・感謝の一言
- ・お食事はいつもおいしく頂いております。
毎度ありがとうございます。
- ・切干大根、ブロッコリー、わかめ、バナナ、かき揚げ
- ・全体的に美味しいです。
- ・刺身は苦手です。
- ・頑張っって今の形態に慣れるようにしています。
- ・おいしかったら良い。
- ・もっと軟らかくしてほしい。
- ・白い汁やだ(2)
- ・ごぼう、蓮根、ひき肉控えてほしい。
- ・カレーライスの時にじゃがいもをもう少し多く入れてほしい。
- ・今のままで良いです。
- ・嫌いなものはないです。
- ・いろんな物が食べられて良い。
- ・肉が嫌い。
- ・味を濃くしてほしい。
- ・野菜サラダがあると良い

【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年調査結果と比較すると大きな変化はみられませんでした。しかし、彩りや盛付けに関しては食事形態が下がるとともに「良い」と評価した方が減少しました。刻み食、ミキサー食、ムース食に関しては食材本来の形を残すことは難しい面をしていますが、食事は食べ物を認識することから始まるため、可能な限り見た目を良くできるよう型抜きなどを積極的に行っていきたいです。

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13.5%、女性23.4%という結果もあります（平成27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といわれています。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。