

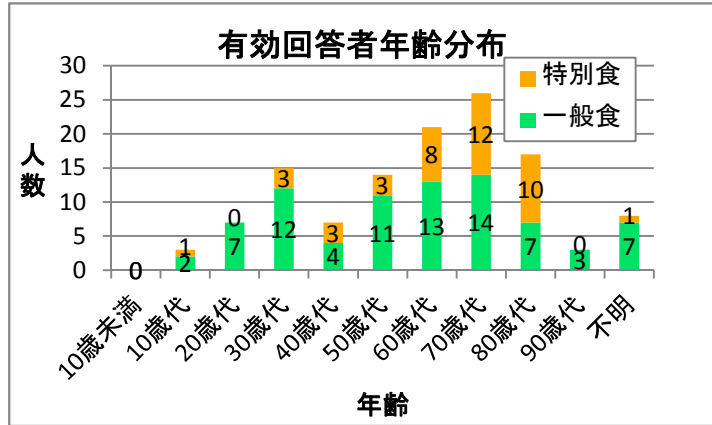
調査目的

入院中の患者様にとって食事は楽しみの一つであり、また、治療目的の一つでもある。制限のある食事の中でいかにおいしく・楽しく喫食できるようにするか、患者様の意見を参考により良い食事提供する目的で実施した。

また近年、食の安全性や情報を求める声も高まり、普段患者様が食に対する関心をどういったことに向けているのか調査し、患者様のニーズをより具体的に把握し、病院給食に反映する為に実施した。

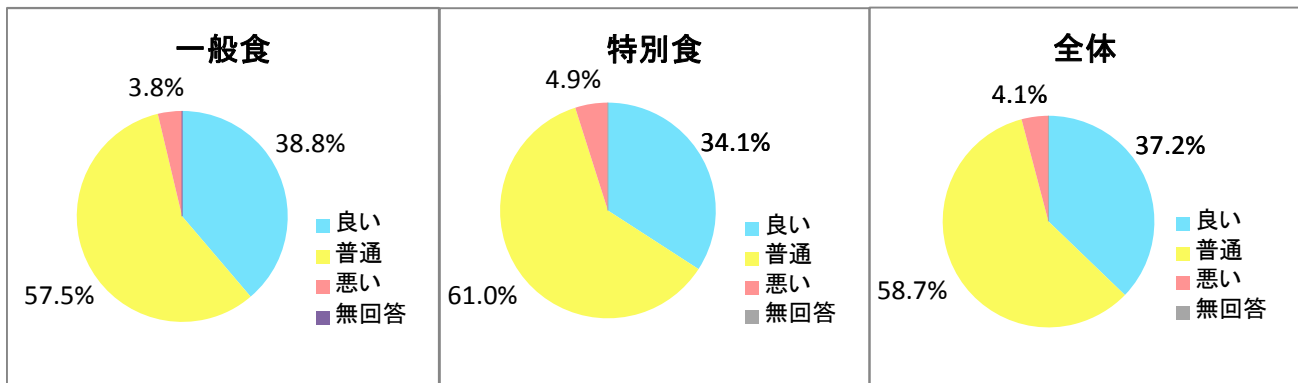
回収率・有効回答率

	一般食	特別食	合計
配布数	140	80	220
回収数	120	59	179
回収率(%)	85.7	73.8	81.4
有効回答数	80	41	121
有効回答率(%)	57.1	51.3	55.0



嗜好調査結果・考察

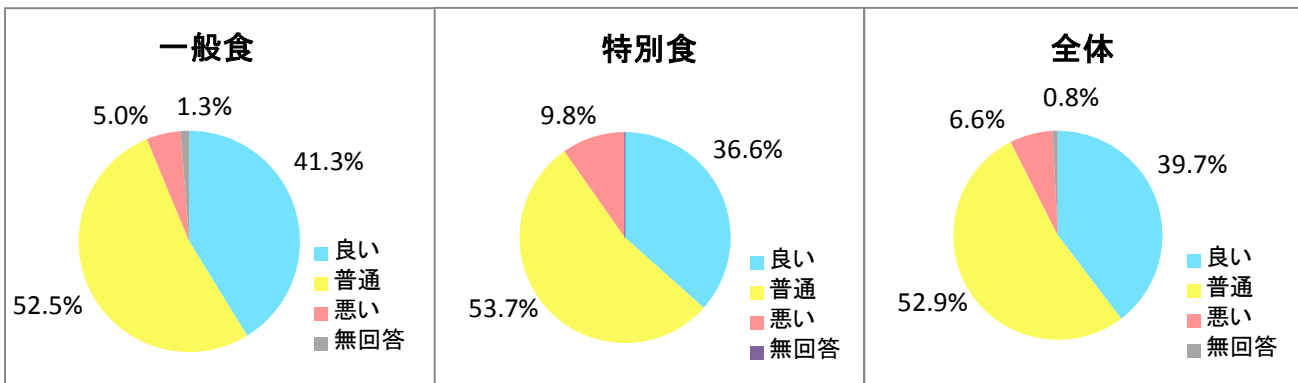
1. 当院の食事は全体的にいかがですか？



一般食で良い38.8%、普通57.5%、悪い3.8%であった。特別食では良い34.1%、普通61%、悪い4.9%と、一般食と特別食との間に大きな差はなかった。

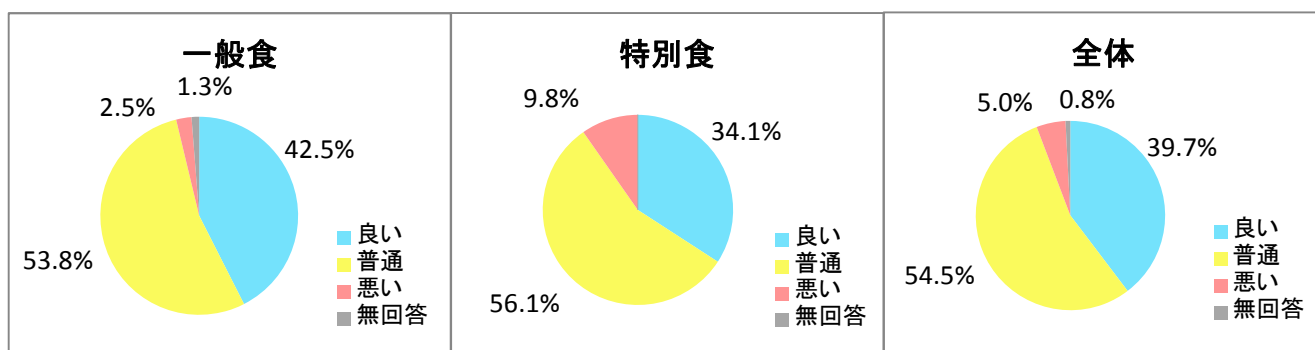
年代別でみると、一般食においては70歳代・80歳代に「良い」といった評価が多かった。

2. メニューの組合せはいかがですか？



一般食で良い41.3%、普通、52.5%、悪い5.0%であった。特別食では良い36.6%、普通53.7%、悪い9.8%と、一般食より良い評価が低く、悪い評価が多くあった。これに関しては、特別食では疾病上、あらゆる制限を必要とする患者様が多く、調理法や使用食品に偏りが出てしまうことが一つの理由ではないかと推測される。

3. 盛付けはいかがですか？



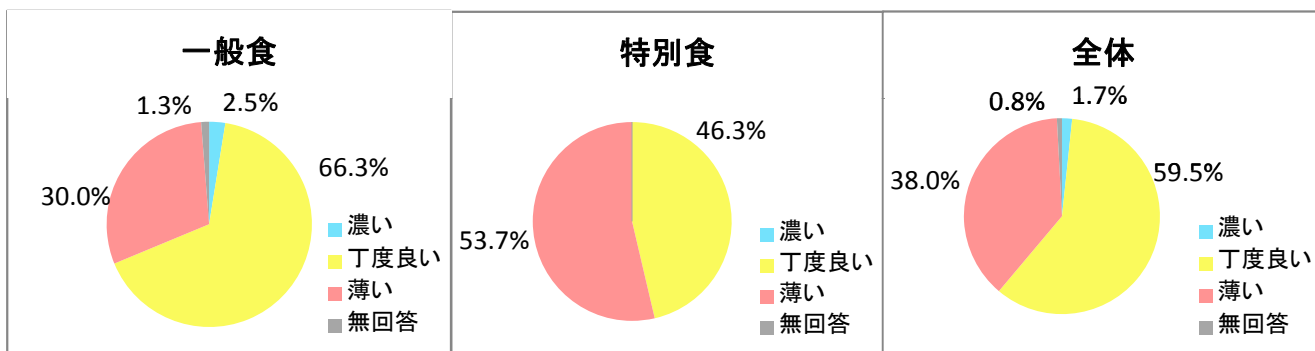
一般食で良い42.5%、普通53.8%、悪い2.5%、無回答1.3%であった。特別食では良い34.1%、普通56.1%、悪い9.8%と、特別食の方が悪い評価が多く挙げた。

調査時の献立内容に一般食と特別食の大きな差はなかったが、両者を比べると、1つの理由として、主菜(サンマの塩焼き)の調理法に違いがあり、一般食では焼き目がついており、見た目も良かったが、特別食では焼き目がなく、見た目があまり良くない印象があったことが影響したのではないかと推測される。

その他の理由として、特別食は調理法にも制限がある場合があり、煮物料理が多く、盛り付けに変化を出すのが困難なものもある。そういった特別食ならではの特殊性が影響したとも考えられる。

より一層の努力をし、視覚的にも食欲増進に繋がるよう、盛り付けにも気を配り、食事提供していく必要がある。

4. 味付けはいかがですか？

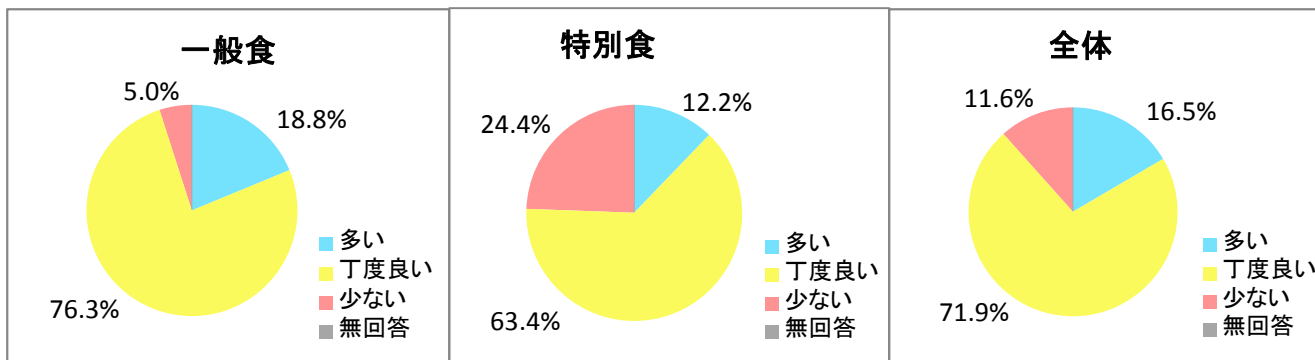


特別食では、薄い53.7%と約半数の方が味付けに関して薄いと回答している。

特別食の中には塩分6g制限を要する食種があることも一因だが、特別食を喫食している患者様が濃い味付けを好んでいる、ということも示唆される。

塩分に関しては限られた使用量の中から上手に振り分けて味付けに変化を持たし、薄味でも気にならない、家庭でも参考にしなくなるような味付けを心がけて食事提供をしていかなければならないと思う。

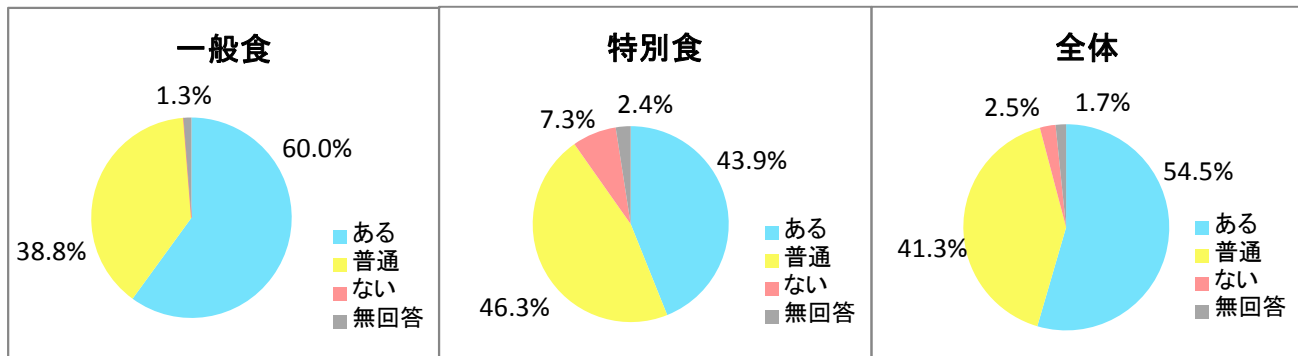
5. 分量はいかがですか？



特別食では、多い12.2%、丁度良い63.4%、一般食に比べ少ないという回答が多くあった。年代別にみても偏りはなく、これにおいてもやはり特別食の制限が関係していると思われる。

一般食、特別食共に多いと回答した方たちの多くは主食量が多いと指摘されており、おかず量には問題ないようであった。主食量に関しては必要エネルギー量の半分をそこから摂取できるよう設定しており、患者様に適量を理解して頂けるよう食事を提供していきたいと思う。

6. 季節感はいかがですか？

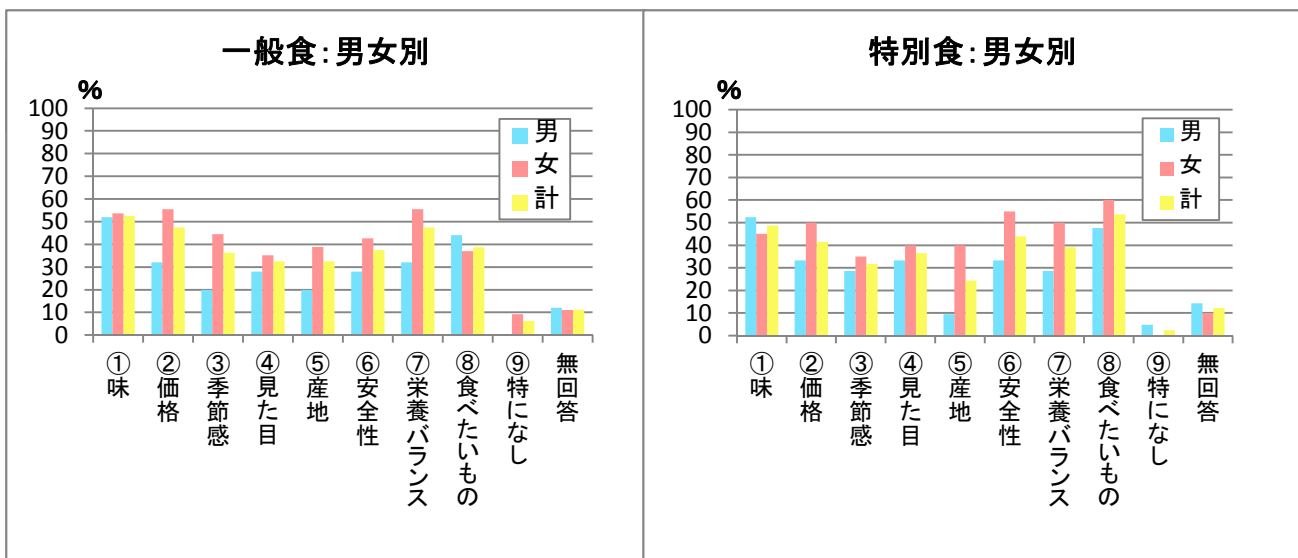


季節感において、一般食の多くの患者様があると答えている一方、特別食の患者様はあると答えているのが43.9%に留まった。特別食においては使用食材の制限により、似通った食材を使用することも少なくなく、実際に、定期的実施している行事食においても残念ながら普段の食事とあまり大きな変化を持たせられないこともあるのがこのような結果となったのではないかと推測される。

限られた食材でも季節感が出せるよう、行事の時に添える一口メモなどを、より工夫したものにしよう努力していく必要がある。

7. 普段食事をするとき、また買い物をするときなどに気をつけていることはなんですか？該当するものすべてに○で囲んでください。

- ①味 ②価格 ③季節感(旬) ④見た目(鮮度や盛りつけ) ⑤産地
⑥安全性 ⑦栄養バランス ⑧食べたいもの ⑨特に気をつけていない



集計作業中より、男女の差があるように見受けられた為、男女別の結果を出した。

一般食と特別食において大きく違いが出たのが⑧食べたいものという回答であった。一般食では男女全体で38.8%に留まっているのに対し、特別食では約半数の53.7%の人が回答している。また、⑦栄養バランスに関しても一般食は47.5%の人が、特別食では39.0%の人が回答している。特別食の患者様の多くは糖尿病や心疾患、腎疾患など、生活習慣がもととなる疾患の方が多く、食生活における意識の違いが疾患へと結びつく一つの引き金になるということも示唆される結果であった。

男女別でみると、②価格③季節感⑤産地⑥安全性⑦栄養バランスが女性の方が気をつけている方が多いことがわかる。女性は多くのことを考えながら買い物や食事をする傾向にあり、また、食に対する関心も高いことが伺える。

まとめ

今回調査した中で、比較的一般食の患者様より良い評価を得られ、特別食の患者様からは悪い評価も含めて様々な意見を得られたように思う。特別食では疾患による様々な制限があるが、その限られた中でも良い評価が得られるよう、今回の調査を参考に、より努力・邁進していかなければならない。

また、今回は患者様のニーズがより具体的にわかり、それに答えるべく食事の提供、情報の提供をしていくべきであると考えます。

最後に、この調査に協力して下さった患者様、病棟関係者に感謝いたします。
ありがとうございました。

栄養管理科