

令和7年度 患者向け 嗜好調査集計結果

1 目的

入院時食事療養を実施する際、食事の提供にあたっては、喫食調査等を踏まえて、また必要に応じて食事箋、献立表、患者の入退院簿及び食料品消費日計表等の食事療養関係帳簿を使用して食事の質の向上に努めることとされている（令和6年3月5日 保医発0305第14号）。

今年度は、病院食全体の満足度と病院食の主食と果物の満足度について調査を行い、調査結果をもとに、より満足いただける食事を提供できるよう検討・改善を行うこととした。

2 調査概要

(1) 対象

認知機能等に問題がなく、「普通食」、「軟菜」、「軟々菜」、「胃腸食・胃潰瘍食」、「腎臓病食」、「心臓食・高血圧食」、「肝臓病食」、「糖尿病食」を喫食の患者に対して実施した。

(2) 調査方法

患者による自記式にて実施したが、自記式が難しい患者に対しては聞き取り調査へ変更した。

アンケート用紙は、調査日の昼食配膳時にトレーにのせて配布し、回収は、病院栄養士が、昼食時間後に訪問して行った。

(3) 調査日

令和7年11月11日（火）の昼食時

(4) 調査内容

別紙「令和7年度病院食についてのアンケート」のとおり

3 主な調査結果

(1) 対象者の概要

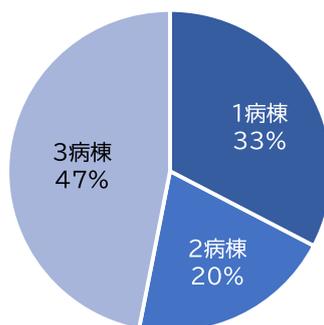
①病棟

アンケート配布数 53 枚、回収数 49 枚（回収率 92%）

病棟別の回収状況については、

1 病棟 16 枚（33%）、2 病棟 10 枚（20%）、3 病棟 23 枚（47%）であった。

図1 病棟別回収状況(n=49)

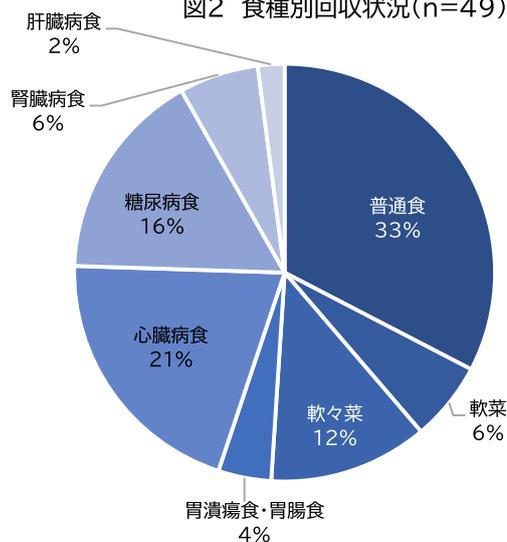


②食事の種類

普通食は全体の 33%と最も多く、次いで心臓病食 21%、糖尿病食 16%、軟々菜 12%、軟菜 6%、腎臓病食 6%、胃潰瘍食・胃腸食 4%、肝臓病食は 2%という順であった。

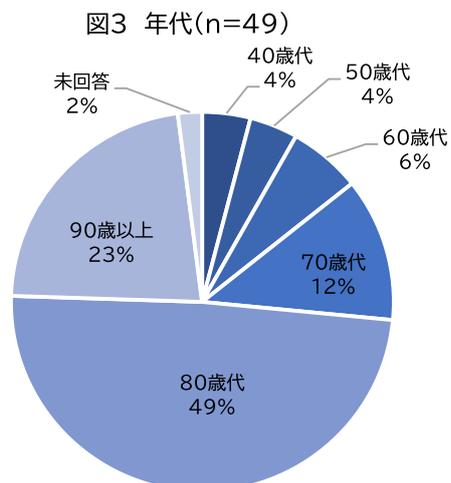
一般食は全体の 51%、特別食は全体の 49%となった。

図2 食種別回収状況(n=49)



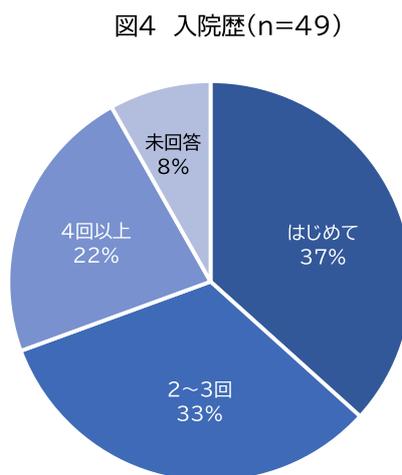
③年代

10 歳代～30 歳代は対象者に含まれず、40 歳代が 4%、50 歳代が 4%、60 歳代が 6%、70 歳代が 12%、80 歳代が 49%、90 歳代が 23%、未回答が 2%であり、80 歳以上が全体の約 70%を占めた。



④入院歴

はじめての入院は 37%、2～3 回は 33%、4 回以上は 22%、未回答は 8%であり、入院歴がある方が全体の約半数を占めた。



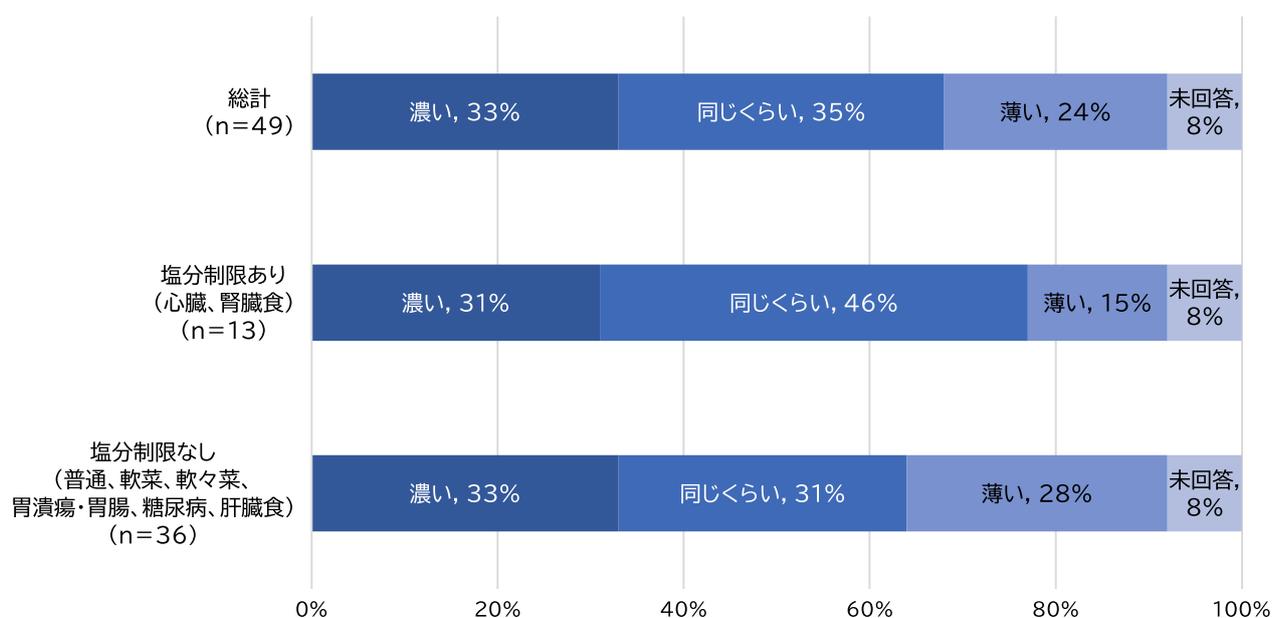
⑤ 普段の料理の味付け

病院食と比べた普段の料理の味付けが「濃い」と回答した人の割合は33%、「同じくらい」と回答した人の割合は35%、「薄い」と回答した人は24%、「未回答」は8%であった。

うち、心臓食などの塩分制限あり（6g/日未満）の食種（以下「塩分制限あり」という）で病院食と比べた普段の料理の味付けの方が「濃い」と回答した人の割合は31%、「同じくらい」と回答した人の割合は46%、「薄い」と回答した人の割合は15%、「未回答」は8%であった。

普通食などの塩分制限なし（7.5g/日）の食種（以下「塩分制限なし」という）で病院食と比べた普段の料理の味付けの方が「濃い」と回答した人の割合は33%、「同じくらい」と回答した人の割合は31%、「薄い」と回答した人の割合は28%、「未回答」は8%であった。

図5 病院食と比べた普段の料理の味付け(n=49)



(2) 病院食の満足度

①項目別

病院食の満足度について

献立内容に「満足」、「やや満足」と回答した人の割合は78%であった。

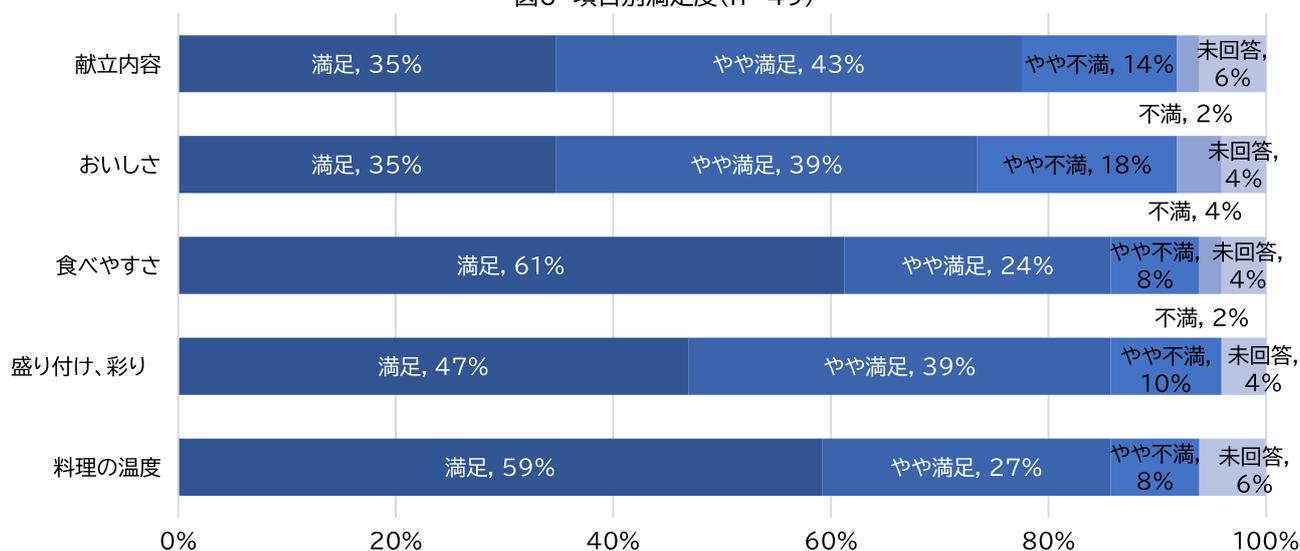
おいしさに「満足」、「やや満足」と回答した人の割合は74%であった。

食べやすさに「満足」、「やや満足」と回答した人の割合は85%であった。

盛り付け、彩りに「満足」、「やや満足」と回答した人の割合は86%であった。

料理の温度に「満足」、「やや満足」と回答した人の割合は86%であった。

図6 項目別満足度(n=49)



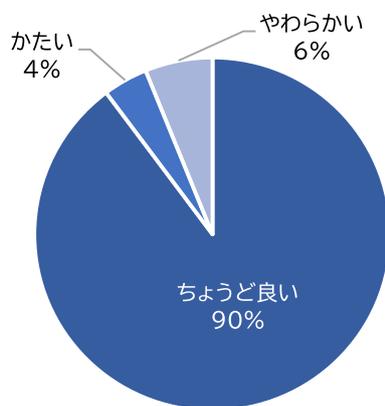
(3) 主食（米飯、軟飯、全粥等）について

①主食の固さ

主食の固さが「ちょうど良い」と回答した人は90%、「かたい」と回答した人は4%、

「やわらかい」と回答した人は6%であった。

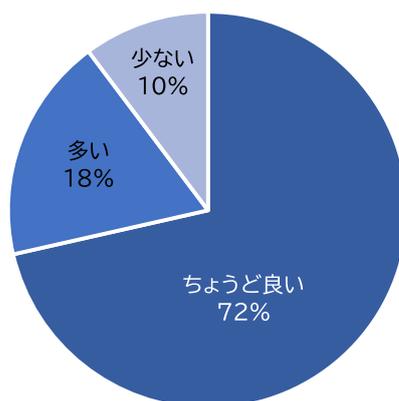
図7 主食のかたさ(n=49)



②主食の量について

主食の量が「ちょうど良い」と回答した人は72%、「多い」と回答した人は18%、「少ない」と回答した人は10%であった。

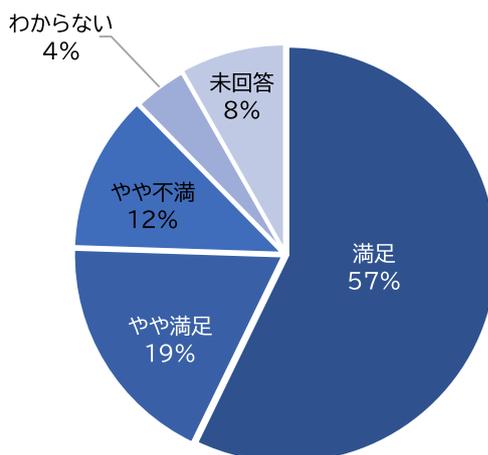
図8 主食の量(n=49)



③主食の盛り付けについて

主食の盛り付け方について「満足」と回答した人は57%、「やや満足」と回答した人は19%、「やや不満」と回答した人は12%、「わからない」と回答した人は4%、「未回答」は8%であった。

図9 主食の盛り付け方(n=49)

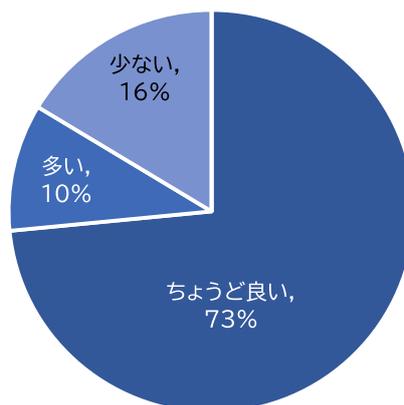


(4) 果物について

①果物の量について

果物の量について「ちょうど良い」と回答した人は73%、「多い」と回答した人は10%、「少ない」と回答した人は16%であった。

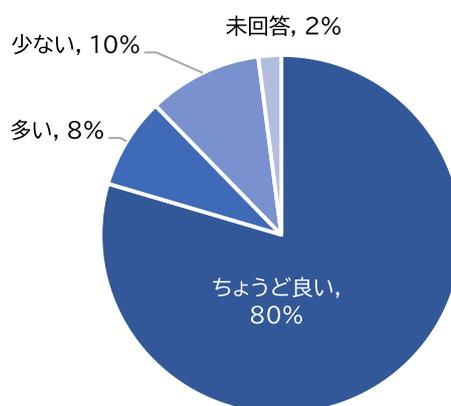
図10 果物の量(n=49)



②果物の提供頻度について

果物の提供頻度について「ちょうど良い」と回答した人は80%、「多い」と回答した人は8%、「少ない」と回答した人は10%、「未回答」は2%であった。

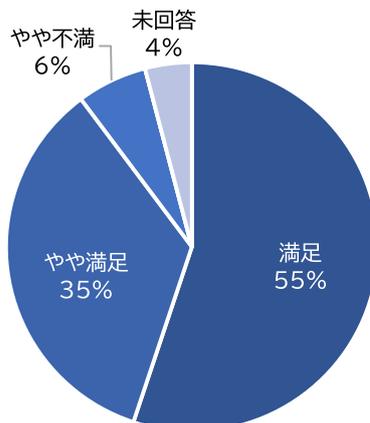
図11 果物の提供頻度(n=49)



③果物の盛り付け方について

果物の盛り付け方について「満足」と回答した人は 55%、「やや満足」と回答した人は 35%、「やや不満」と回答した人は 6%、「未回答」は 4%であった。

図12 果物の盛り付け方(n=49)

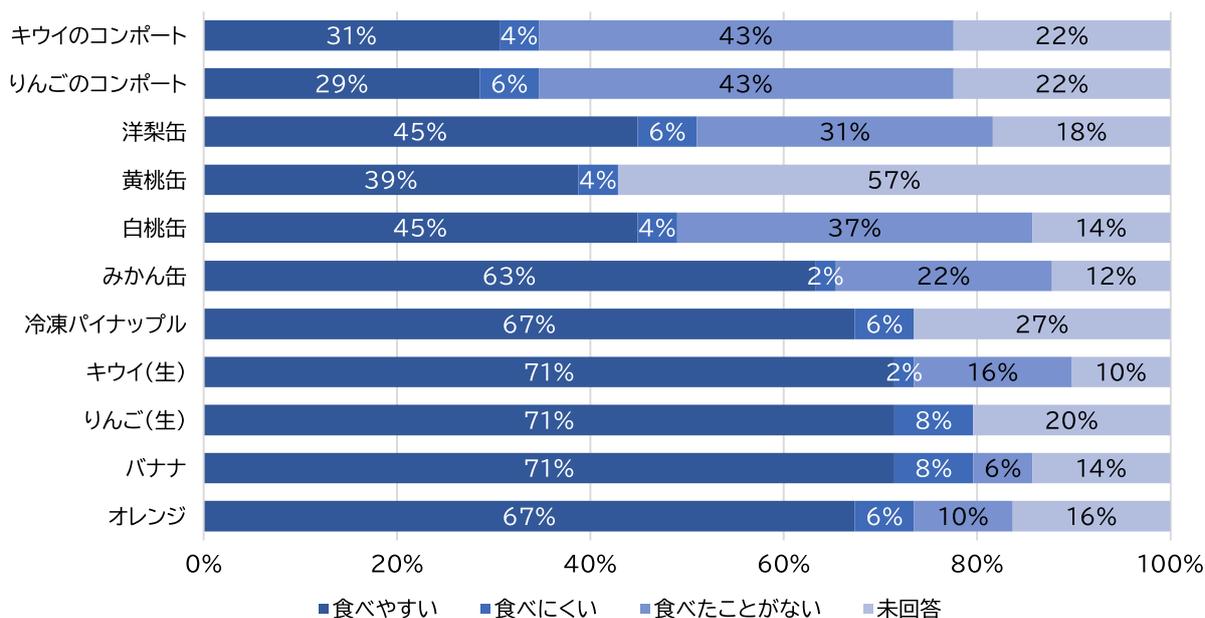


④果物の食べやすさ

果物の食べやすさについて「食べやすい」と回答した人の割合が高い果物は、バナナ・りんご(生)・キウイ(生)が71%と高い傾向にあった。その一方で、バナナ・りんご(生)は「食べにくい」と回答した人も8%と他の果物と比較して多い傾向があった。

缶詰で比較してみると、「食べやすい」と回答した人の割合が最も高いものはみかん缶であった。

図13 果物の食べやすさ(n=49)



⑤病院食で食べてみたい果物（自由回答：原文通り）

病棟	食種	年代	食べたい果物
1 病棟	糖尿病食	60 代	梨
1 病棟	普通食	80 代	キウイが一番良い
1 病棟	普通食	40 代	いちご
2 病棟	軟々菜	90 代	柿、みかん
2 病棟	肝臓病食	80 代	りんご、マンゴー
2 病棟	心臓病食	50 代	いちご
2 病棟	心臓病食	90 代	いちご、ぶどう、柿 なんでもいい
3 病棟	普通食	40 代	ぶどう、スイカ
3 病棟	糖尿病食	70 代	シャインマスカット
3 病棟	普通食	80 代	いろいろいただいています。 大丈夫です。
3 病棟	軟菜	90 代	ぶどう
3 病棟	心臓病食	80 代	桃、柿、梨、ぶどう、いちご
3 病棟	普通食	80 代	みかん
3 病棟	心臓軟々菜	80 代	スイカ、いちご

(5) クロス集計

①入院回数と病院食の満足度

入院が初めての方で、献立内容に「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は、11%であり、おいしさに「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は25%であった。

2～3回入院したことがある方で、献立内容に「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は、12%であり、おいしさに「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は、27%であった。

4回以上入院したことがある方で、献立内容に「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は、18%であり、おいしさに「不満」、「やや不満」と回答した人の割合は、31%であった。

以上のことから「献立内容」、「おいしさ」とともに入院回数が増えると、「不満」、「やや不満」の割合が高くなる傾向がみられた。

図14 入院歴と献立内容(n=49)

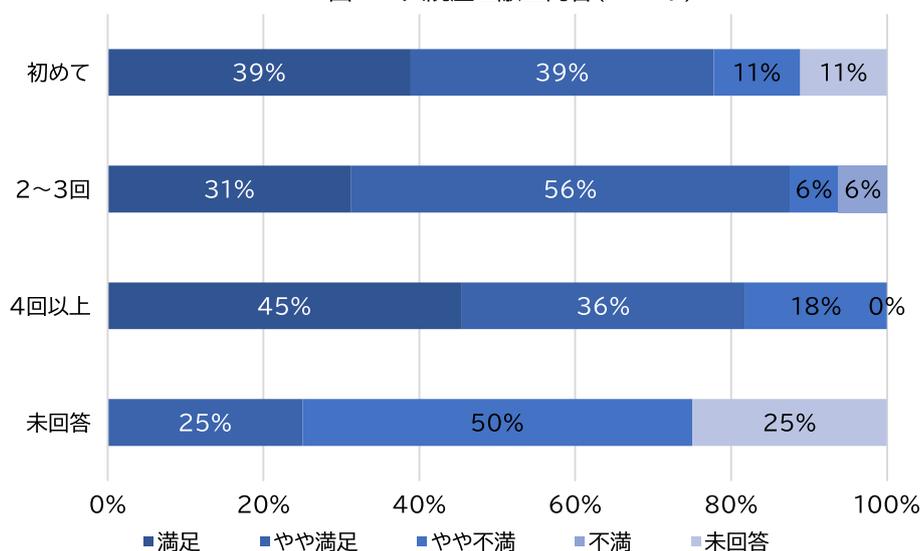
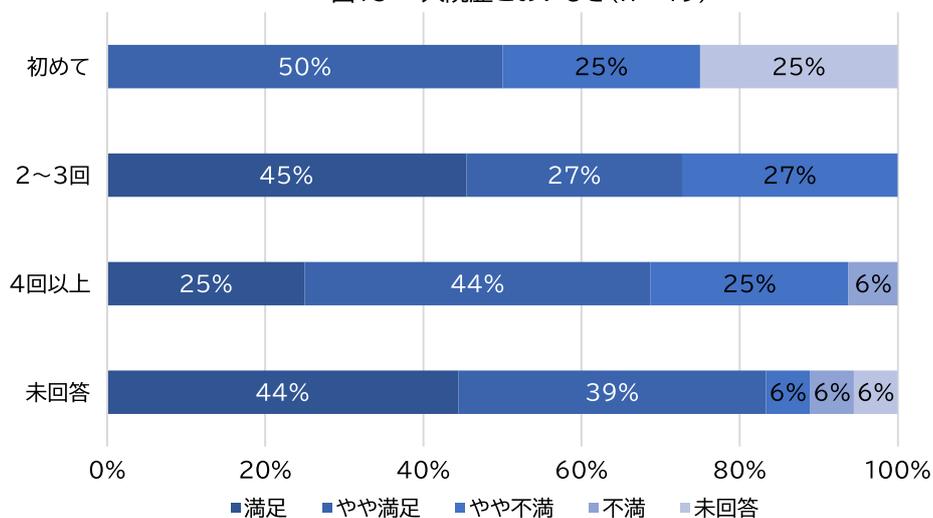


図15 入院歴とおいしさ(n=49)



②主食の種類と固さについて

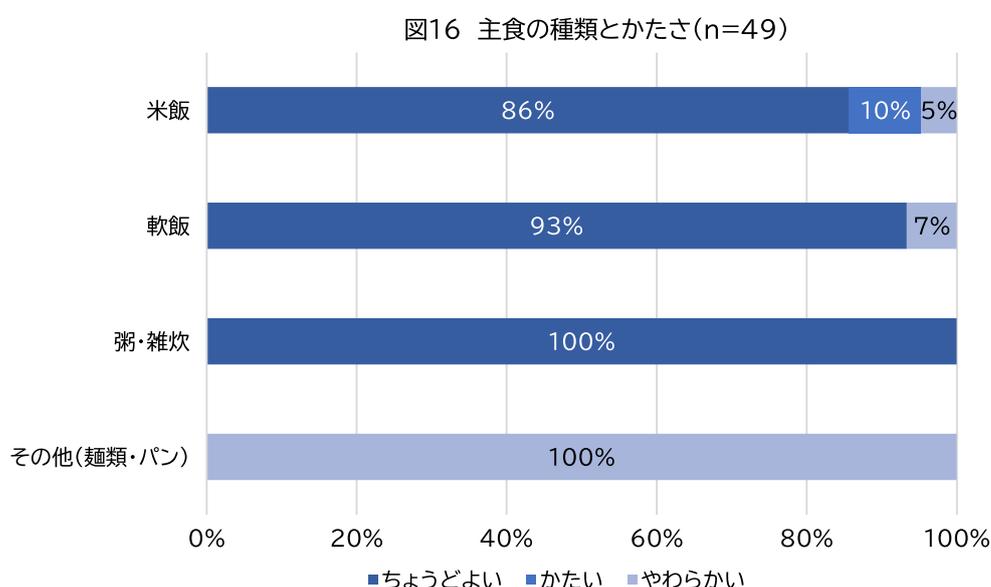
米飯において、固さが「ちょうどよい」と回答した人は86%、「固い」と回答した人は10%、「やわらかい」と回答した人は5%であった。

軟飯において、固さが「ちょうどよい」と回答した人は93%、「固い」と回答した人は0%、「やわらかい」と回答した人は7%であった。

粥・雑炊においては「ちょうどよい」と回答した人が100%であった。

その他（麺類・パン）においては、「やわらかい」と回答した人が100%であった。

米飯、軟飯、全粥・雑炊に関しては8割以上の方が「ちょうどよい」と回答している。



③主食の種類と量について

当院では、主食の量も1/2、小、中、大と4種類用意しており、

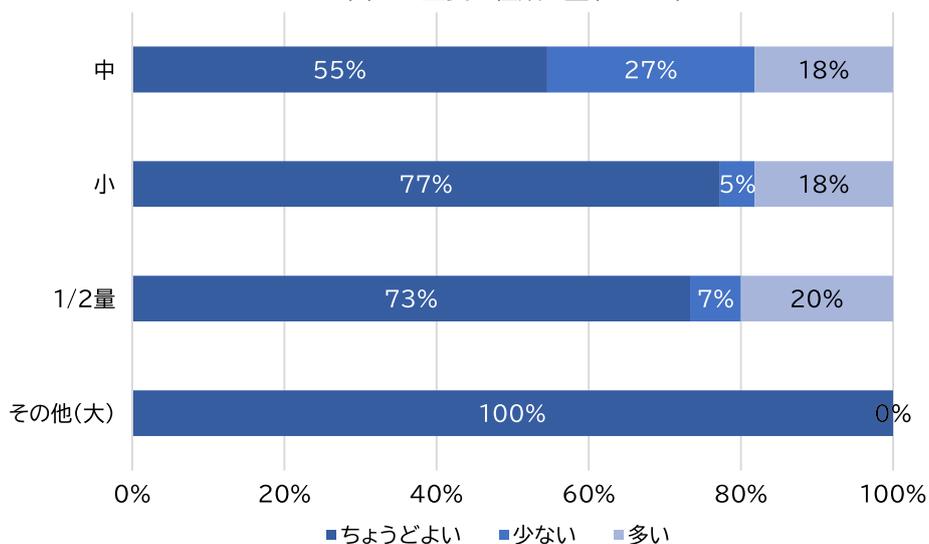
中（米飯であれば200g）を召し上がっている患者のうち、量が「ちょうどよい」と回答した人は55%、「少ない」と回答した人は27%、「多い」と回答した人は18%であった。中でも、「少ない」と回答した人は糖尿病食を召し上がっている患者が多いという結果になった。

小（米飯であれば160g）を召し上がっている患者のうち、量が「ちょうどよい」と回答した人は77%、「少ない」と回答した人は5%、「多い」と回答した人は18%であった。

1/2（米飯であれば80g）を召し上がっている患者のうち、量が「ちょうどよい」と回答した人は73%、「少ない」と回答した人は7%、「多い」と回答した人は20%であった。

その他を召し上がっている患者は1名であり、提供していた主食は米飯大（300g）で「ちょうどよい」と回答していた。

図17 主食の種類と量(n=49)



④食種別の献立内容の満足度

普通食 (n=16) において、「満足」、「やや満足」と回答した人は 81%であった。

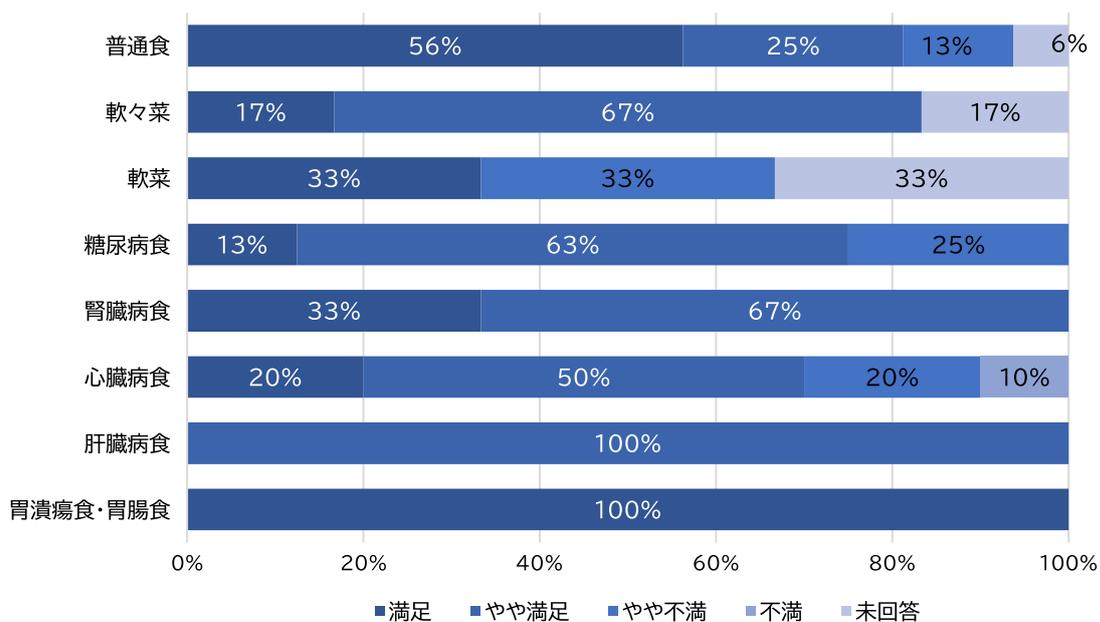
軟々菜(n=6)において、「満足」、「やや満足」と回答した人は 84%であった。

糖尿病食(n=8)において、「満足」、「やや満足」と回答した人は 76%であった。

心臓病食 (n=10) において、「満足」、「やや満足」と回答した人は 70%であった。

※軟菜、腎臓病食、肝臓病食、胃潰瘍食・胃腸食においては対象人数が3名以下であった。

図18 食種別満足度(n=49)



(6) 食事全般についてご意見・ご要望 (自由回答: 原文通り)

病棟	食種	年代	意見・要望等
1 病棟	心臓病食	90 代	バナナが青く、食べにくいことがあった。 肉 (牛肉、豚肉) がかたい。
1 病棟	普通食	80 代	熱いお茶にしてほしい。
1 病棟	腎臓病食	80 代	りんごがかたいから桃の缶詰がいい。
1 病棟	普通食	80 代	煮物 (白菜、ブロッコリー、なす等) が水くさい。 水が多い。 ソースやだし割りしょうゆの袋が開けにくい。
1 病棟	普通食	50 代	卵料理は除いてほしいです。ごちそうさまでした。
2 病棟	心臓軟々菜	90 代	なんでもいい
2 病棟	肝臓病食	80 代	焼き肉が食べたい。チーズが食べたい。
3 病棟	普通食	40 代	満足した。
3 病棟	糖尿病食	70 代	野菜の煮物がやわらかすぎる しょうゆの口に残る。 お浸しは味がついていない方がよい。(かつお節だけ) オレンジ: 汁がポタポタたれるのが食べにくい。
3 病棟	普通食	80 代	ご飯最後まで温でびっくりしています。 すごく良い味。体に良い。 いただきながら学んでいます。とてもおいしくて、、、 ありがとうございます。 食物繊維のことを思い。煮豆 8~5 個でもいいと思います。
3 病棟	腎臓病食	80 代	漬物を 2 切れほどつけてほしい。
3 病棟	軟々菜	90 代	からあげなどがあればいいかなと思います。

4 考察 病院栄養士

今年度の嗜好調査では、病院食の満足度に加えて、主食、果物について調査を行った。

令和4年度から昨年度までは、「病院食全体の満足度」という項目で調査を行い、年々満足度は増加し、昨年度は50%の方（n=15）から「非常に満足」、「満足」という回答をいただいた。今年度は、「献立内容」、「おいしさ」、「食べやすさ」、「盛り付け、彩り」、「料理の温度」の5項目に分けて調査し、全ての項目において70%以上の方（n=49）から、5項目の平均では約80%の方から「満足」、「やや満足」という回答をいただき、昨年度よりもさらに満足度は増加傾向であった。

また、「献立内容」について食種別にみると、「満足」、「やや満足」と回答した人の割合が最も高い食種から、軟々菜（84%）、普通食（81%）、糖尿病食（76%）、心臓食（70%）という順になった（他の食種については対象人数が1~3名と少なく比較が難しい）。普段、ベッドサイドにて聞き取りをしている時には、軟々菜を摂取している方からは、「毎回同じメニューばかりで飽きた」という声を聞くことがあるが、今回の調査結果では84%の方が満足・やや満足と回答した。特別食（糖尿病食や心臓食）においては、普通食と比較すると満足度は低い結果となった。塩分や使用できる食材に制限がある中で、引き続き、調理方法や食材が重なっていないか、季節に応じた行事食を提供できているかなど、委託業者と相談しながら、献立を見直していきたい。

主食（米）については、当院では米飯、軟飯、粥を用意している。今回の調査では、固さについてはどれも80%の方に「ちょうどよい」と回答していただくことができた。特に軟飯や粥は水加減や炊き上がり後の混ぜ方などで固さにムラが出やすいため、今後も一定の固さで提供できるよう努めていきたい。また、軟飯を摂取している患者で軟らかいと回答した人（7%）、米飯を摂取している患者で固いと回答した人（10%）がいるため、ベッドサイド訪問時に、固さを確認し、患者に適した主食を提案していきたい。

果物の「量」については、「ちょうどよい」と回答した人が73%、「提供頻度」についても80%の方に「ちょうどよい」と回答いただくことができた。果物の食べやすさについて「食べやすい」と回答した人の割合が高い果物は、バナナ・りんご（生）・キウイ（生）が71%であった。一方で、バナナとりんごは「食べにくい」と回答した人も8%と他の果物と比較して高い傾向があった。今回、食べにくいと感じた理由を調査することができなかったが、食事全般についてご意見・ご感想として、「バナナが青く食べにくいことがあった」、「りんごがかたいから桃の缶詰がいい」、「オレンジの汁がポタポタたれるのが食べにくい」という声があったことから、引き続きベッドサイド訪室時に果物の食べやすさについても確認していきたい。特に、バナナが青い件については委託業者と検討を重ねている。納品後より、

温かい場所で保管し、追熟させる方法では、提供までに間に合わないこともあるため、納品前から温かい場所で保管していただけるよう業者へ依頼している。「オレンジの汁がポタポタたれるのが食べにくい」という意見については、引き続き、必要な方に対しては「果物皮なし」というコメントで対応していきたい。今回の調査では、白桃缶について「食べにくい」と回答した人は4%であったが、ベッドサイド訪問時に、白桃缶が固いという声を聞き、委託業者とも相談・試食し、白桃缶の代わりにりんご缶を新規に採用し、提供している。また、当院では毎月19日にさぬきの日として、香川県産の食材を使用したメニューを取り入れている。病院で食べてみたい果物として回答のあった、梨・柿・みかんはさぬきの日や旬の時期に献立に取り入れて提供しており、スイカについては、夏に提供し、患者より「おいしかった」との声をいただくことができた。食材料費高騰が続いているが、食材費も考慮しながら、入院中も季節感を味わっていただけるように、引き続き、委託業者と相談しながら旬の果物を提供できるよう検討していきたい。

白鳥病院の入院患者は高齢者も多く、今回の調査においても80歳代、90歳以上が72%と大半を占めている。書くことができない、あるいは認知機能の面などから、患者の自記式での調査は難しく、栄養士・看護師・アシスタントにて聞き取り、記入することが多くあったが、中には難聴で聞き取りも難しいという方もいた。また、調査結果と、普段ベッドサイド訪問にて聞く声とは乖離があったことから、来年度以降の患者向け嗜好調査に向けて、実施方法や調査内容について改善・検討していく必要があると感じた。例えば、調査期間を設けて、ベッドサイド訪室時に患者からいただいた意見や感想をまとめ、委託業者と共有し、改善に努めたり、普段、食事介助を行っている看護師、言語聴覚士に対してバリテスを用いて職員対象に調査を行うなど、より患者の実際の声を反映した嗜好調査を実施できるよう検討していきたい。

以上、今回の調査結果については、委託業者とも共有し、より多くの方に満足いただける病院食を目指し、改善を重ねていきたい。

5 考察 トーカイフーズ(給食委託)

①普段の料理の味付けについて

塩分制限なしの食種を喫食された回答では病院食と普段の料理の味付けを比較して濃い33%・同じくらい31%・薄い28%・未回答8%、(36人中)普段の方が濃いということは病院食の方が薄味であるとの回答が33%である。

塩分制限ありの食種を喫食された回答では濃い31%・同じくらい46%・薄い15%・未回答8%(13人中)と制限なしの食種と似たような集計結果であった。

塩分制限なしの食種は塩分7.5g/日未満で献立作成を行っているが、献立によっては1日6.0g~7.0gの塩分量になっている場合もある。

塩分制限ありの食種は塩分6.0/日未満で献立作成を行っており、1日5.7g~5.9gの塩分量になっている。

制限なしの食種では1日の塩分量に余裕のある日は塩分増加を検討しながら献立作成を行っているが、酢やマヨネーズなどの調味料を使用した料理を提供している日は煮物や和え物の醤油を多く使用した料理を提供している日よりも1日の塩分量が少ない傾向にある。

調理する際に塩分制限あり・なしの食種で調理作業が分かれてくるが、その調理作業をできる限り統一し、調理の作業量減少と間違い防止をしたいと考えている。

しかし塩分制限のない食種の塩分量を下げるだけでは喫食者が食べにくくなってしまうため、ごま和えやおかか和えなどの献立では醤油の量を少し減らしてごまやかつお節の量を増やして塩分以外の味付けで喫食していただける様に工夫して献立作成を行っている。

今後も制限ありとなしで調理が分かれて調理作業が複雑にならないように、しかし制限なしの食種の味付けが薄味になりすぎないように献立作成を継続していきたい。

②病院食の満足度

項目ごとに「満足」「やや満足」との回答割合が多く、良かったと思う。

「献立内容」「おいしさ」に関して入院回数が多い患者ほど、回答が「不満」「やや不満」の割合が高い傾向も見られた。

現在献立は28日サイクルで運用している。そのなかでも夏にはスイカやオクラを提供したり、冬にはみかんやかぶを提供したりと旬の食材の取り入れを行っている。また月に一度は「さぬきの日」として、香川県産の旬の食材を地産地消できるように使用している。

しかし、それ以外の献立は月に一度同じ献立を提供しているため、何度も何ヶ月も喫食していただくと共に献立に対して飽きや不満が増えてくるのであろうと思った。

今後、今以上に旬の食材の使用を検討し、入院期間が長い患者や入退院を繰り返している患者が飽きないように新しい料理を提供していきたい。食種や喫食人数によっては大量調理ではなかなか提供の難しい物もあるため、主に普通食や心臓食、選択食での提供することを前提として検討できれば良いと思う。

③主食(米飯、軟飯、全粥等)について

主食の固さは米飯>軟飯>全粥とだんだんと軟らかくなる。米飯で固い場合は看護師と相談して、軟飯に変更を行って頂きたいと思う。

日によって炊飯する量は異なるが主食を均等な固さで提供するために炊飯時の水分量は表で管理している。精白米の状態によって誤差は出てくるが、炊飯後の米の固さを毎食確認しながら均等な固さの主食を提供したい。

主食の量に関しても種類があるため、ちょうど良い量を選んでいただきたい。

盛り付け方について「やや不満」の回答が 12%であった。提供前確認の際に蓋や茶碗の縁に米粒が付着している場合は取り除き、盛り付け直している。今後も継続して行き、綺麗に盛り付けされたご飯を提供したい。また、盛り付け担当者によってはご飯の盛り付け方が平らに盛り付けされていることがある。誰が盛り付けを行ってもご飯が茶碗の中で小盛りになるよう、担当者の認識一致を目指して今後指導をしていきたい。

主食のみではなく、副食の盛り付けで食器の汚れがあるため、気が付き次第盛り付け直すなどして綺麗な状態での提供を心がけたい。

④果物について

日によっては代わりにヨーグルトや飲み物を提供しているが、ほぼ毎日1日に2回(昼食、夕食)計 100g 以上を目安に果物を提供している。

提供している生果物の食べやすさについて、「食べやすい」の回答が多い結果であった。生果物は「りんご・オレンジ・バナナ・キウイ」を一年通して提供している。時季によってはみかん、梨、スイカなどの季節の生果物も提供している。これまで提供した事が無い季節の生果物も使用できる時には積極的に献立に取り入れたい。

また、果物缶については、果物缶の中ではみかん缶が一番「食べやすい」の回答が多かった。果物缶は主に軟々菜での使用が多く、普通食ではみかん缶をミルクゼリーに入れたり、フルーツポンチにしたりなどで提供しており、献立にそのまま提供はしていない。今回の結果を受けて幅広く使用でき、支持の高い食品であるため、普通食への提供も今後、検討していきたい。(果物にかかるコストを下げて他に回す事が可能)

以前からかたいと意見が多かった白桃缶ダイスの採用を止め、新たにりんご缶ダイスを採用した。調査結果では白桃缶に「食べにくい」の回答は少なかったが、りんご缶ダイスが他の果物缶やりんごのコンポートと比較して、どのような評価を受けるか経過を見ていきたい。

⑤食事全般についてご意見・ご要望

全ての意見を採用していくことは難しい、参考にさせていただき今後の献立作成や調理の向上の為に取り入れていきたい。

- ・バナナが青く、食べにくいことがあった。肉(牛肉・豚肉)がかたい。
→バナナは市場や仕入れ先の状況や時期によってかなり青っぽい物が納品されることがあり、納品後に厨房で追熟を行ってから提供している。再度、仕入れ先へもっと熟した品を納品してほしいと申し入れを行う。
牛肉や豚肉のかたさについては1月から肉に「上新粉」を付けてから調理を行っており、以前よりも肉が柔らかく仕上がるようになったと思う。今後経過を見ていきたい。
- ・煮物(白菜、ブロッコリー、なす等)が水くさい。水が多い。
- ・野菜の煮物がやわらかすぎる
→できる限り少ないだし汁の量で調理をしているが、調理する量が多いため、それなりの量のだし汁は必要となる。だし汁を煮詰めすぎると、更に野菜が柔らかくなり、味も辛くなりすぎてしまうため、慎重に調整を行っていきたい。

⑥まとめ

昨年の結果よりも病院食の満足度について「やや不満」「不満」の回答割合が減少しており、満足度の調査をした5項目は平均約80%の割合で「満足」「やや満足」の回答を頂けた。

昨年は50.0%であったため、献立、調理の改善を実感できた。今後も引き続き、満足される食事提供を心がけていきたい。

今回の嗜好調査により、入院期間が長くなるに比例して、患者の満足度が減少していることが分かった。入院期間が長い患者や入退院を繰り返している患者にも満足していただける様に季節を反映した献立作成を心がけ、様々な食材を取り入れていきたい。

以上