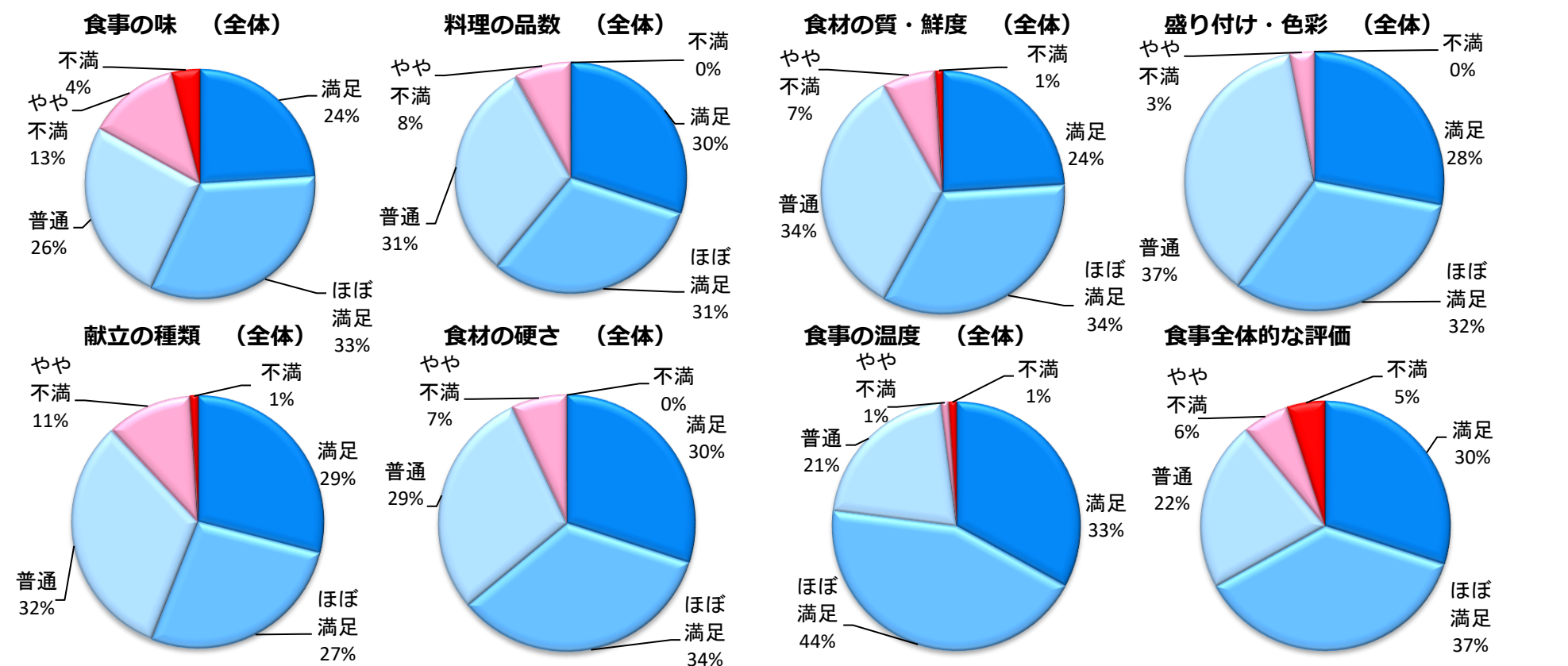


令和7年度食事アンケート結果

調査日	令和7年 8月 7日（木）	喫食患者数	160名	回収率	65%
調査病棟	南3階、南4階、中6階、積4階、積5階	調査票回収	104名		



§ お褒めの言葉 §

- 朝のパンの温かさとやわらかさが最高で、いつも楽しみにしている。
- デザート・麺類・お寿司など、普段と違うものが出ると、とてもうれしい。
- 予算の中で少しでもおいしく作ってくださっていることに感謝している。
- 温かいものは温かいし、冷たいものは冷たいし、大変ありがたい。
- 病院食が楽しいと感じたのは初めてで、きつねうどんのお出しがおいしかった！
- いつも温かく手の込んだおいしいお食事をありがとうございます！
- 化学療法後食の選択メニューがあり、感動しました。
- 病院食とは思えない美味しさ。
- 調理にいろいろと工夫されているように感じられる。

§ ご意見、ご要望 §

- ご飯が少し硬いところがあった。ご飯が硬い。
- 朝食のバナナが、素手でむけないくらい青くて硬いことがある。
- 同じ食材が目立つ。特に、さわら・小松菜。
- おかずの組み合わせに工夫がほしい。パン食なら、パンに合うおかず。
- 毎回でなくてもよいので、味噌汁がほしい。
- 麺類を多くしてほしい。
- おかゆの味が無い。少し塩分がほしい。
- 蓋をとった時に、しょう油とか出汁などのおいしそうな匂いが少ない。
- 家の食事に比べて、かなり薄味。
- 焼き魚は、蒸すのではなく、焼いてほしい。
- 術後1週間くらいは、やわらかいご飯がいいと思った。

～ 多数のご意見をいただき、ありがとうございます。～

食材の組み合わせについて

『同じ食材が目立つ』とのご意見をいただきました。本年6月より献立サイクルを変更する際には、食材の重複に留意しておりましたが、今回のご指摘を受け、さらに改善できるよう確認してまいります。

麺類やお寿司の提供について

麺類やお寿司の提供について、ご好評いただきました。当院では「ニュークックチル」という調理システムを採用しており、調理後すぐに急速冷却を行い、冷たい状態のまま盛り付け、提供直前に主食や温菜のみを再加熱して提供しています。「うどん」の場合、出汁を冷たいジュレ状にして盛り付け、提供直前に温めることで、麺がのびることなくお召し上がりいただけます。また、低温に温度管理された部屋で衛生的に盛付作業を行うことにより、「握り寿司」も提供可能となっております。今後ともご意見ご要望を参考に、より良い給食の提供に努めてまいります。

ごはん・粥の種類について

病院食では栄養バランスだけでなく、食事形態にも配慮をしており、さまざまな種類のごはんや粥を用意しています。

ごはんの種類	かたさの目安	水分の多さ
ごはん・おにぎり	通常の米飯	★☆☆☆☆
軟飯	米飯より軟らかい	★★☆☆☆
全粥	通常のお粥	★★★☆☆
軟全粥 カロリーアップ粥	全粥より水分が多く 軟らかい	★★★★☆
三分粥・五分粥	噛まずに食べやすい	★★★★★

ごはんのかたさや量について召し上がりにくい場合は、病棟担当栄養士 または 病棟スタッフまでご相談ください（治療上の理由で、ご希望に添えない場合がございます。あらかじめご了承ください）。

当院では、患者さんに安心して食事をとっていただけるよう、2010年6月よりHACCPと呼ばれる衛生管理基準に基づき、ニュークックチル方式という方法で調理作業を行っております。