

この報告書は、2025年3月に実施いたしました食事アンケートの結果をまとめたものです。

京都民医連あすかい病院 栄養課

調査概要

回答者数: 40名、回収率: 64.5%

評価項目別結果

盛り付け

95%が「丁寧」または「普通」と回答されており、盛り付けについてはほとんどの方が問題なく受け入れられていることが確認できました。

彩り

77.5%が「美しい」または「普通」と評価した一方で、17.5%が「悪い」と回答しました。この結果から、特に食事形態に応じた彩りの改善が必要であると考えられます。

器

95%が「いつも美しい」または「普通」と回答しており、器に対する不満の声は聞かれず、概ね好評であると判断できます。

温度

82.5%が「ちょうどいい」と回答したものの、1名が「冷めている」、4名が「一定しない」と回答しました。このため、料理の種類ごとの温度管理の再検討に加え、リハビリの遅延が食事時間に影響を与え、結果的に食事の温度に影響している可能性も考慮し、対応策を検討する必要があります。

結論と今後の改善点

今回の食事アンケート結果から、盛り付けと器については概ね高い評価をいただいていることが明らかになりました。

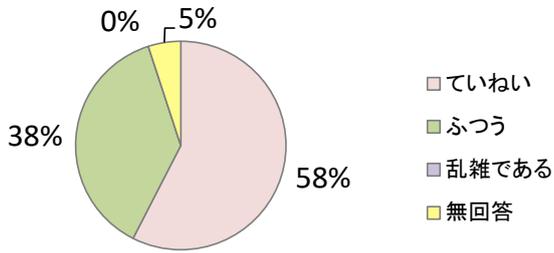
しかし、彩りと温度については改善の余地があると考えられます。

彩り: 食事形態別に詳細な検討を行い、視覚的な満足度向上を目指します。

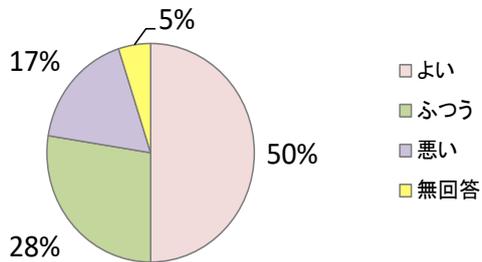
温度: 料理の種類ごとの温度管理を徹底するとともに、リハビリの遅延が食事時間に与える影響も考慮し、温かい食事が提供できるよう改善策を講じます。

これらの改善点について、具体的な対策を立案し、より質の高い食事提供に努めてまいります。

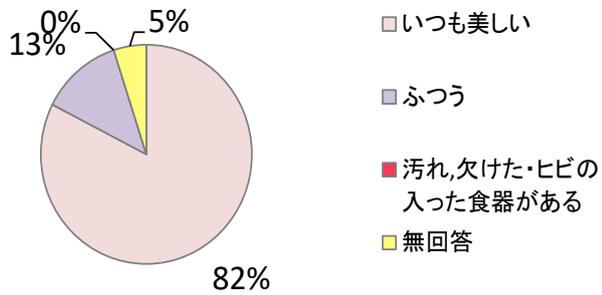
盛り付け



色彩(いろどり)



器について(食器・おぼん)



食事の温度について(主食)

