

# 令和7年8月 嗜好調査結果

実施日：令和7年8月1日～8月8日

調査病棟：回復期リハビリ・一般・ひまわり・コスモス

調査対象者：88名 回答者：52名 回答率：59%

※ 対象者…経口摂取の方、回答者…自分でまたは聞き取りで回答出来る方

## <調査対象者の内訳>

性別	人数	%
男	23	44.2
女	29	55.8
計	52	100

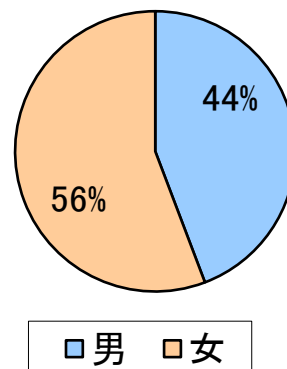
平均年齢75.2歳

年代	男	女	計	%
10代	0	0	0	0.0
40代	0	1	1	1.9
50代	5	1	6	11.5
60代	3	5	8	15.4
70代	10	8	18	34.6
80代	2	10	12	23.1
90代	3	4	7	13.5
計	23	29	52	100

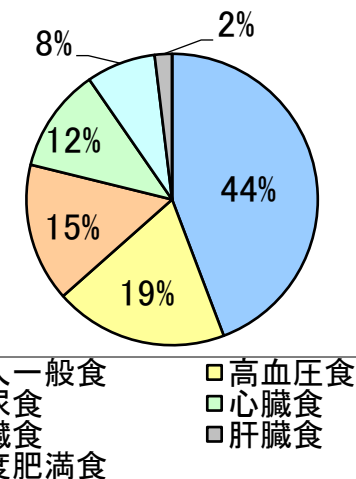
食種	計	%
成人一般食	23	44.2
高血圧食	10	19.2
糖尿食	8	15.4
心臓食	6	11.5
腎臓食	4	7.7
肝臓食	1	1.9
高度肥満食	0	0.0
計	52	100

食形態	人数	%
常菜	28	53.8
一口大	11	21.2
軟菜	5	9.6
軟菜一口大	1	1.9
きざみ	7	13.5
軟菜きざみ	0	0.0
ミキサー	0	0.0
計	52	100

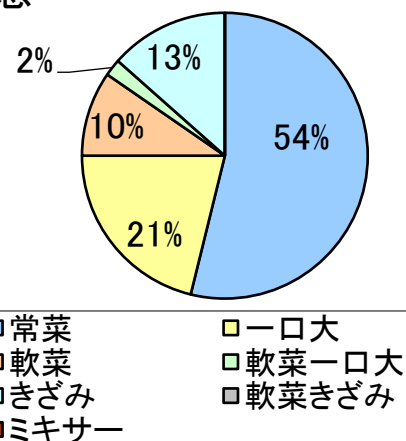
性別



食種



食形態

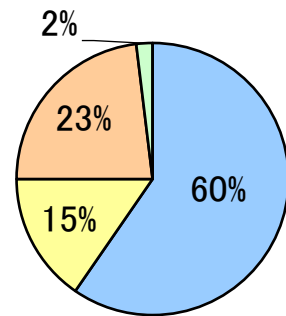


## (1)主食について

・主食は何を食べていますか？

	人数	%
米飯	31	59.6
軟飯	8	15.4
全粥	12	23.1
おにぎり	1	1.9
ミキサー粥	0	0.0
計	52	100

主食



■ 米飯 ■ 軟飯  
■ 全粥 ■ おにぎり  
■ ミキサー粥

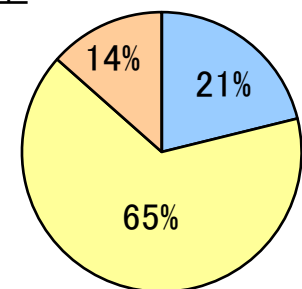
・主食の量はどうですか？

	人数	%
多い	11	21.2
ちょうどいい	34	65.4
少ない	7	13.5
無回答	0	0.0
計	52	100

エネルギー制限7名

エネルギー制限5名

主食の量



■ 多い ■ ちょうどいい  
■ 少ない ■ 無回答

## (2)おかずについて

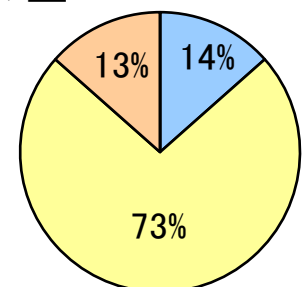
・おかずの量はどうですか？

	人数	%
多い	7	13.5
ちょうどいい	38	73.1
少ない	7	13.5
無回答	0	0.0
計	52	100

エネルギー制限2名

エネルギー制限3名

おかずの量



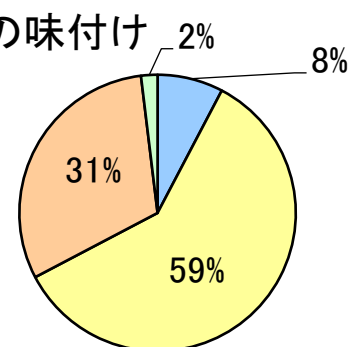
■ 多い ■ ちょうどいい  
■ 少ない ■ 無回答

・味付けはどうですか？

	人数	%
濃い	4	7.7
ちょうどいい	31	59.6
薄い	16	30.8
無回答	1	1.9
計	52	100

塩分制限9名

おかずの味付け



■ 濃い ■ ちょうどいい ■ 薄い ■ 無回答

<薄い食種別内訳>

成人一般食 6名 腎臓食 2名  
高血圧食 1名 肝臓食 1名  
糖尿食 3名  
心臓食 3名

### (3)汁物について

・味付けはどうですか？

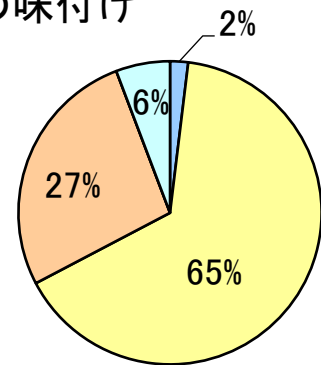
	人数	%
濃い	1	1.9
ちょうどいい	34	65.4
薄い	14	26.9
無回答	0	0.0
汁なし	3	5.8
計	52	100

塩分制限8名

<薄い食種別内訳>

成人一般食 5名      腎臓食 2名  
 高血圧食 2名      肝臓食 1名  
 糖尿食 3名  
 心臓食 1名

汁物の味付け



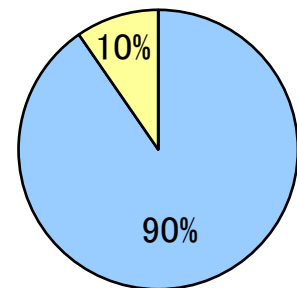
■ 濃い      ■ ちょうどいい  
 ■ 薄い      ■ 無回答  
 ■ 汁なし

・病院食に味噌汁は必要ですか？

	人数	%
はい	47	90.4
いいえ	5	9.6
無回答	0	0.0
計	52	100

塩分制限21名  
 塩分制限3名

味噌汁の必要性



■ はい      ■ いいえ  
 ■ 無回答

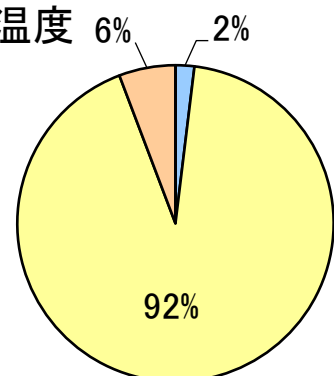
### (5)食事の温度について

	人数	%
熱い	1	1.9
ちょうど良い	48	92.3
ぬるい	3	5.8
無回答	0	0.0
計	52	100

<ぬるいの内訳>

一般 1名  
 回復 2名  
 コスモス 0名  
 ひまわり 0名

食事の温度

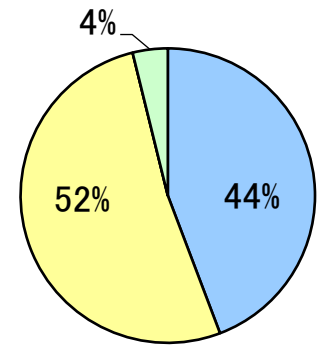


■ 熱い      ■ ちょうど良い  
 ■ ぬるい      ■ 無回答

## (6)食事の見た目・盛り付けについて

	人数	%
良い	23	44.2
普通	27	51.9
悪い	0	0.0
無回答	2	3.8
計	52	100

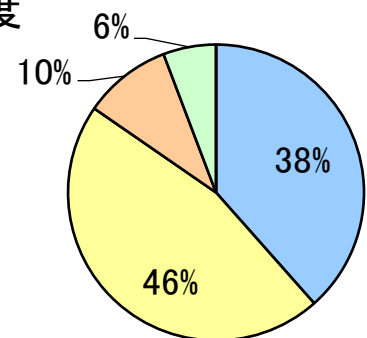
## 食事の見た目・盛り付け



## (7)病院食としての満足度

	人数	%
満足	20	38.5
普通	24	46.2
やや不満	5	9.6
不満	3	5.8
無回答	0	0.0
計	52	100

## 満足度



## (8)食べたいメニュー(主食)

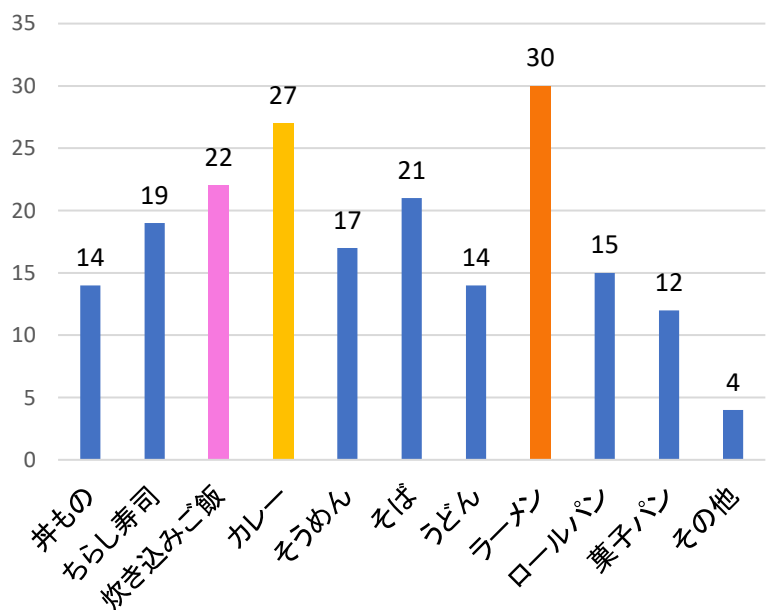
食べたいメニュー・増やしてほしいもの  
(複数選択可)

	人数	順位
丼もの	14	
ちらし寿司	19	
炊き込みご飯	22	3位
カレー	27	2位
そうめん	17	
そば	21	
うどん	14	
ラーメン	30	1位
ロールパン	15	
菓子パン	12	
その他	4	
計	195	

### <その他>

- ・寿司
- ・ハヤシライス
- ・食パン
- ・蒸しパン

## 食べたいメニュー・増やしてほしいもの



## 意見・要望

### <味付けに関して>

- ・ その時によって濃かったり、甘くて味がありません（70代女性・糖尿食）
- ・ 小鉢のおひたしの味付けはとてもよい（70代男性・高血圧食）
- ・ 味付けがどれも同じなので、小さい梅などがあると助かります（90代女性・心臓食）
- ・ 味付けがやすい（70代男性・糖尿食）

### <副食に関して>

- ・ 今まで出た物は煮魚であったが、たまには焼き魚も食べたい（70代男性・高血圧食）
- ・ 肉が生臭いので調理時ちょっと工夫していただけるとよいと思います  
朝食の2種類のおかずが同じような炒めものの時がある（60代女性・高血圧食）
- ・ いんげんのおかずが多すぎる（60代女性・高血圧食）
- ・ 魚が多い（70代男性・糖尿食）

### <みそ汁に関して>

- ・ みそ汁の量が少ない（50代男性・成人一般食）（80代女性・高血圧食）  
（70代女性・成人一般食）
- ・ みそ汁が甘い（90代男性・腎臓食）

### <その他>

- ・ 今までの食事より大変いろんなものが入っていて色があってよい  
（80代女性・高血圧食）
- ・ リハビリの度合いによってもう少し量が欲しいです（70代女性・糖尿食）
- ・ 前医の食事よりも美味しかった（60代女性・成人一般食）
- ・ ご飯のお供的なものも工夫されていると思います（60代女性・成人一般食）
- ・ 前医より味が良い だし感があっておいしい（70代女性・成人一般食）
- ・ いつも美味しい料理ありがとうございます（70代女性・糖尿食）
- ・ 1つ1つ良く考えて作っていると思います 同じ材料でも仕上がりをみると  
作った人のセンスが良く見えます（70代男性・高血圧食）
- ・ 量が少ない（50代男性・成人一般食）

### <食べたいメニュー>

- ・ 酢の物（80代女性・高血圧食）
- ・ 果物（70代女性・成人一般食）（60代女性・高血圧食）（60代女性・肝臓食）
- ・ 歯ごたえのある野菜が食べたいです（70代女性・糖尿食）
- ・ 焼き魚・焼鮭（70代男性・高血圧食）（80代女性・成人一般食）
- ・ シチュー（70代男性・高血圧食）
- ・ 冷たいゼリー状のもの（90代女性・心臓食）
- ・ たまに冷やし中華みたいなのがあったら嬉しい（70代男性・糖尿食）