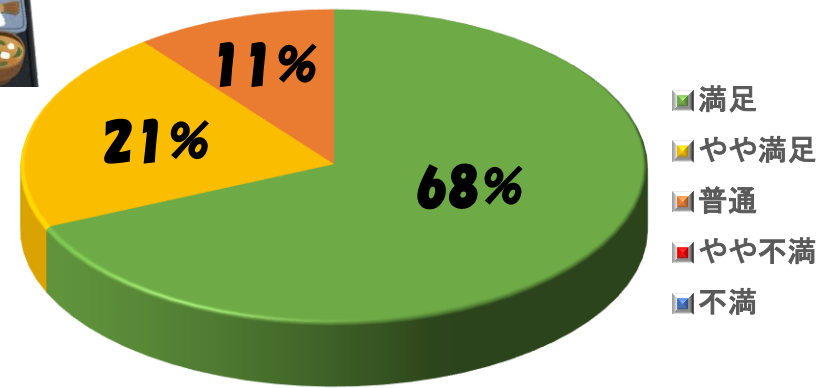


# 令和6年度 歴史の里 嗜好調査結果報告

期間: 令和7年3月22日～令和7年3月31日  
 (経管栄養除対象者数: 42名)  
 回答者数: 38名 回答率: 90.5%



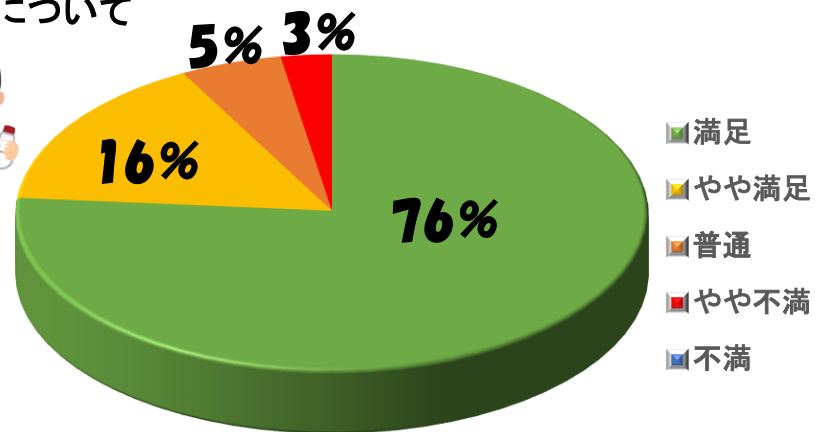
## 1. 献立内容の満足度



前回(7月)の調査では満足と回答された方は33%で、今回は68%と大幅にアップした結果となりました。また、やや不満、不満と回答された方はいませんでした。



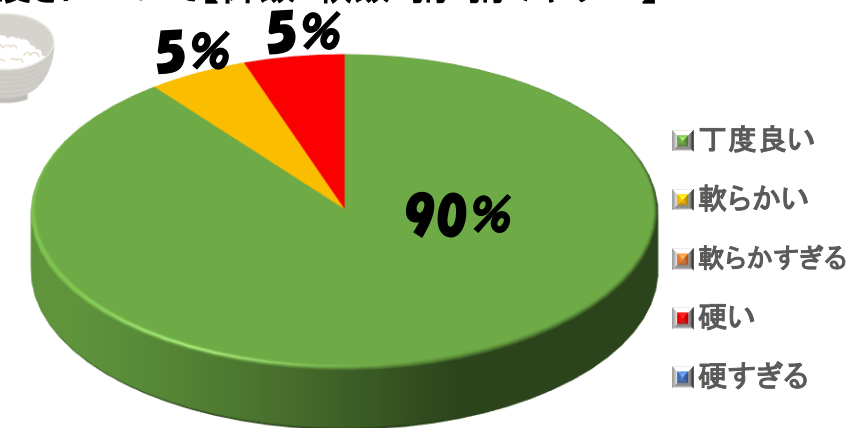
## 2. 味付けについて



前回(7月)の調査では満足と回答された方は32%で、今回は76%と大幅にアップした結果となりました。また、やや不満、不満と回答された方の割合は同程度でした。



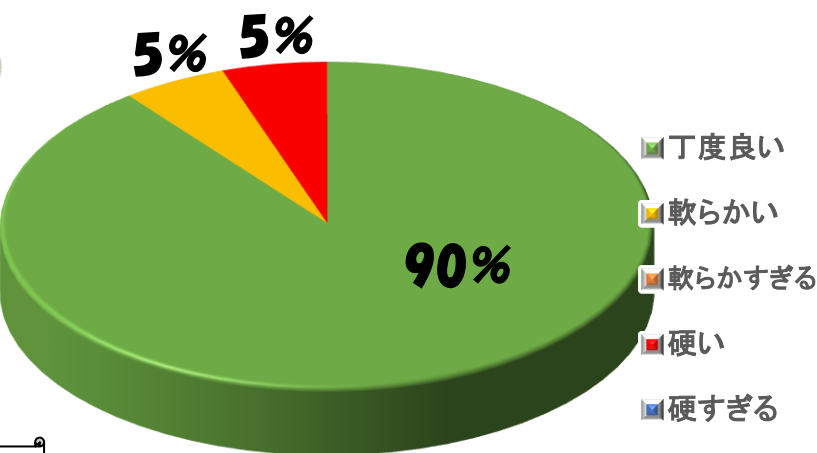
## 3. 主食の硬さについて【御飯・軟飯・粥・粥ミキサー】



主食の硬さは、約9割の方は丁度良いとの回答でした。



## 4. 副食の硬さについて【副食(おかず)】



副食の硬さも、約9割の方は丁度良いとの回答でした。



## まとめ

今回の嗜好調査は、3月16日より軟飯の水分量を2.4倍から2.6倍に変更した結果報告を目的としています。以前より、軟飯は時間が経つと、冷えて餅のようになるとの問題点があり、水分量を選定し、他職種参加の会議の中で試食会を行い、入所者様が食べやすい硬さで提供できるように試行を行いました。結果は以前と比較しても違和感を感じることなく、丁度良い状態で提供出来ているのではないかと思います。今後も入所者様が安全で安心して食べて頂けるように施設全体で取り組んでいきたいと思ひます。

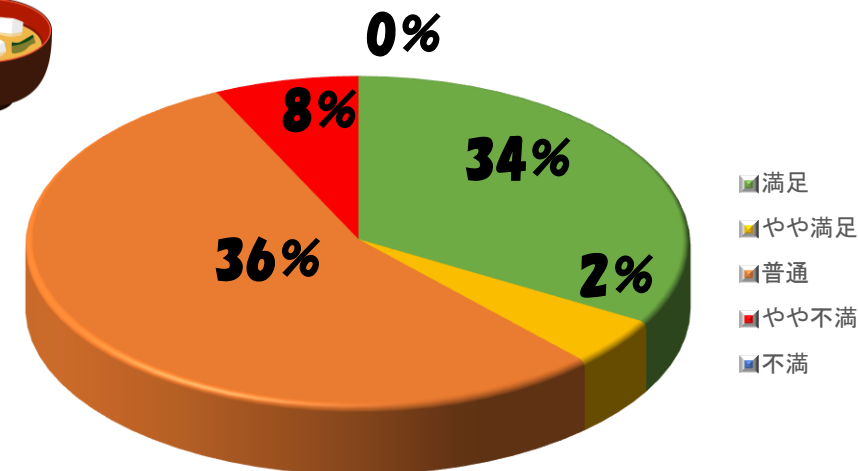
## 5. 副食の提供温度について(温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか?)

36%

主食と比較し、副食が冷めているという回答が多い結果となりました。



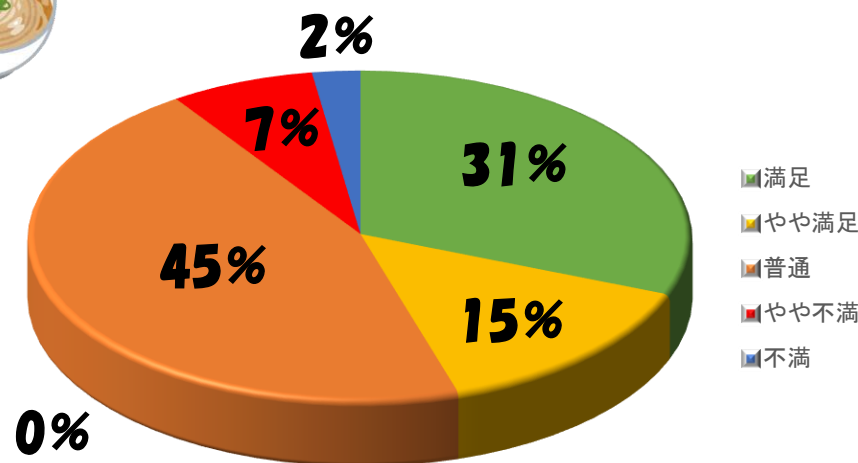
## 6. 汁物の提供温度について(温かく供されていますか?)



汁物はトロミをつけて提供する方もおり、火傷予防の為にあまり熱すぎないように提供しています。



## 7. 麺類の提供温度について(温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか?)



麺類も汁物同様、水分があるものは熱すぎないように提供しています。



食事は温冷配膳車で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく運搬し、適温で提供出来るようにしていますが、配膳の順番によって、食べ始めまでに冷めていることもあるのではないかと思います。今後の改善策として、最後まで適温で提供できるように、食器の選定を行っていきたく思います。令和6年嗜好調査アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

