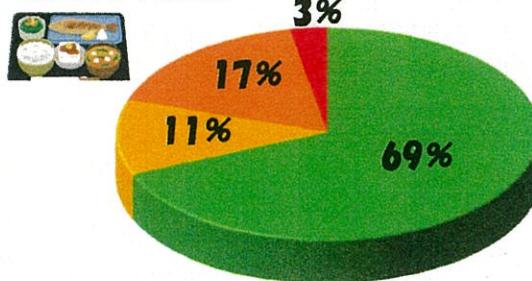


# 令和5年度 歴史の里 嗜好調査結果報告



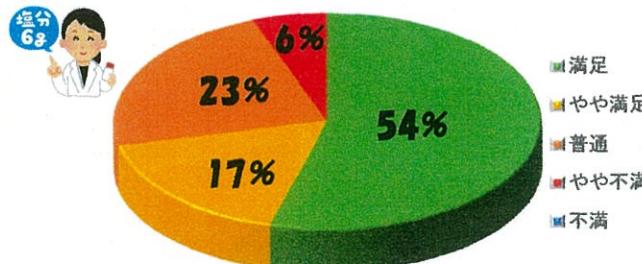
期間: 令和5年11月23日～令和5年12月7日  
11月30日現在 経管栄養除く対象者数: 44名(ショーステイ5名含)  
回答者数: 35名 回答率: 79.5%

## 1. 献立内容の満足度



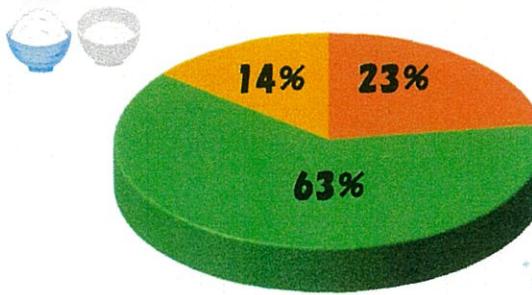
献立の満足度は約7割の方が満足されているとのご回答でした。(ぬ~ぬ~) 介護度や健康状態によっても変わりますが、外に出ることが減り1日のうちの大半をホームの中で過ごすことが多くなります。そのため季節の変化を感じる機会が少なくなっています。毎月提供している行事食は、入居者の楽しみのひとつとなるよう季節の変化を感じる工夫を行っています。見た目や味の変化を楽しむことができ、日々の生活にメリハリが生まれ食欲の増進に繋げていきたいと思います。

## 2. 味付けについて



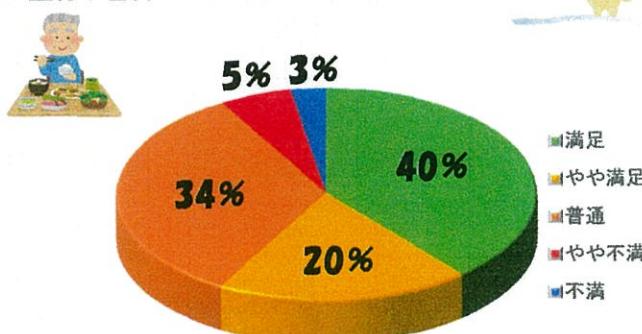
高齢者食の背景には、糖尿病、高血圧、脳血管疾患など生活習慣病の治療上、減塩を必要とする場合がある為、今後も減塩・低塩分で継続した健康習慣を心がけていただきたいと思います。

## 3. 量について



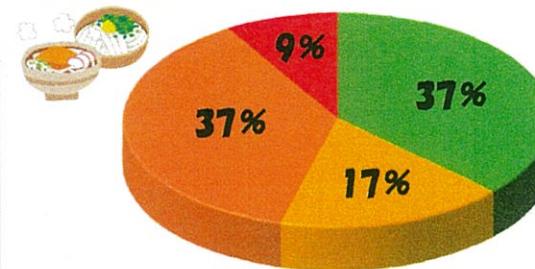
高齢者は加齢の影響により身体機能が低下していきます。身体機能が低下することでうまく食べることが難しくなり、食べる量も減っていく傾向にあります。そのため、高齢者の食事においては、さまざまな点に注意しなければなりません。食事の調整は多職種協働で栄養管理を実施しています。

## 4. 盛付や色合いについて



加齢によって噛む力や飲み込む力がだんだんと衰えてきます。歴史の里では形のある食事とは別に刻み食やソフト食など食べやすい形のものを提供しています。ただ、食べやすいとはいって、最初から小さく切った料理を出されてしまうと食事の楽しみが半減してしまうです。見た目にも食欲が沸くような盛り付けの工夫を行っていきます。

## 5. 提供温度について



次年度は提供温度の満足度について追跡調査をしていきたいと思います。

## 6. 麺類でお好きなものは何ですか？(複数回答可)



## 7. 好きな料理、食べたい料理があればお聞かせください。

中華 2名、焼き鳥、酢の物、野菜、にぎり寿司 2名、うどん 2名、味が薄いもの、麺類、ステーキ、魚 2名、ラーメン、メロン、寿司、今までよい、4名特になし7名。

### まとめ

令和5年度嗜好調査アンケートにご協力頂き、ありがとうございました。利用者様より、「いつも美味しいいただいてます。」と評価をいただき調理スタッフ一同やりがいや喜びを感じています。今後も味付や料理の組み合わせなどを検討し、皆様に満足していただけるよう努めてまいります。また、食事に関してお気づきの点がございましたらご意見をお寄せ下さい(\*^▽^\*)/

