

# 令和3年度 嗜好調査結果

## <目的>

利用者様の嗜好やご意見を今後の食事やイベントに反映させる。

## <方法>

1. 調査期間: 令和4年1月20日～2月17日
2. 対象者 : 特養、デイ、いきいき、配食の利用者
3. 実施方法: アンケート用紙を配布して自身で記入又は、介護職員の聞き取りにて記入

<<基礎データ>>	平均年齢	最年長	最年少	回答率	男女比 (男:女)	備考
特養	87.1	103	72(注1)	66.7%	1:2	(注1) 特養に56歳の方がいますが、集团の特性を表さないため除外しました。
デイ	86.6	100	77	100%	1:4	
いきいき	86	98	72	100%	0:19	
配食	83.8	95	71	100%	1:2	

※特養は60人中、回答不能者は20人いました。デイ・いきいきは回答できる方のみを調査対象としました。

<<食事内容>>	人数	主食					副食				
		ごはん	軟飯	粥	ミキサー粥 /ゼリー粥	その他	常食	一口大	ソフト食	ミキサー食 /ゼリー食	その他
特養	60	26	6	14	10	4	12	11	24	12	1
デイ	30	27	1	2	0	0	26	4	0	0	0
いきいき	19	17	0	2	0	0	16	2	1	0	0
配食	21	20	0	1	0	0	18	3	0	0	0
合計	130	90	7	19	10	4	72	20	25	12	1
割合	100%	69%	5%	15%	8%	3%	55%	15%	19%	9%	1%

※ 特養は、主食が粥(ゼリー・、ミキサー含む)の方が4割、副食が介護食(ソフト食～ゼリー食)の方が6割います。  
 デイ、いきいき、配食はほとんどの方が常食を食べています。

## <結果>

### 1. 主食の硬さ

	かたい	ちょうど良い	やわらかい	未回答
特養	1	36	2	1
デイ	1	28	1	0
いきいき	0	18	1	0
配食	4	16	1	0
合計	6	98	5	1
割合	5%	89%	5%	1%

### 2. 副食の硬さ

	かたい	ちょうど良い	やわらかい	未回答
特養	1	36	2	1
デイ	1	28	1	0
いきいき	0	18	0	1
配食	0	21	0	0
合計	2	103	3	2
割合	2%	94%	3%	2%

### 3. 食事には満足していますか

	満足	普通	不満	未回答
特養	24	14	2	0
デイ	20	8	2	0
いきいき	7	12	0	0
配食	16	5	0	0
合計	67	39	4	0
割合	61%	35%	4%	0%

#### 4. 美味しかったメニューを教えてください。

《特養》		《デイ》		《いきいき》		《配食》	
寿司(ちらし)	3	寿司(ちらし)	4	カレー	4	カレー	3
寿司	2	寿司	3	寿司(ちらし)	4	寿司(ちらし)	3
寿司(いなり)	1	寿司(いなり)	1	お好み焼き	2	麺(そうめん)	2
麺(あんかけそば)	1	和え物	1	煮物	2	麺類	1
お好み焼き	1	ケーキ	1	麺(そば)	2	魚	1
おせち料理	1	コロッケ	1	麺(きつねうどん)	1	魚料理	1
サラダ(朝食の)	1	刺身	1	焼きそば	1	煮物	1
刺身	3	魚の煮付	1	酢の物	1	ハヤシライス	1
魚	1					味噌汁	1
とろろ汁	1						
パン	1						
ハンバーグ	1						
カレー	1						

#### 5. 改善して欲しいことを教えてください

##### 《特養》

ちらし寿司の回数が多い  
お肉が硬いので柔らかくしてほしい  
麺といなり寿司のセットメニューの時、麺がすすりにくいのでいなり寿司だけにしてほしい

##### 《デイ》

もう少し味を濃くしてほしい  
ご飯の量が多い(85歳・女性) →個別に対応します  
味にばらつきがあって、味がないものがある  
量が多い(90歳・女性) →個別に対応します  
粥が水っぽい  
寿司が食べたい(粥食の方) →個別に対応します  
炒め物はあまり食べたくない、煮物がいい(93歳) →個別に対応します

##### 《いきいき》

温かいものは温かく出してほしい  
温かい麺が食べたい  
もう少し味に変化が欲しい  
熱いもの・冷たいもの同じでは淋しい  
もう少し温かい汁物が欲しい

#### 6. 提供して欲しいメニューを教えてください

《特養》		《デイ》		《いきいき》		《配食》	
果物(生果物)	4	漬け物	2	酢の物	6	寿司(いなり)	2
寿司(ちらし)	2	お汁粉	1	麺(うどん)	2	寿司	1
麺(うどん)	2	かき氷	1	麺	1	魚料理	1
麺(焼きそば)	2	かつ丼(味噌カツ丼)	1	麺(ラーメン)	1	麺類	1
揚げ物	1	カレー(変わった物)	1	温かいもの	1	麺(つけ麺)	1
魚	1	刺身	1	寿司(ちらし)	1	肉料理	1
漬け物	1	卵料理	1	天ぷら	1		
とろろ汁	1	煮込み料理	1	肉料理	1		
麺(ラーメン)	1	麺(煮込みうどん)	1	豆ごはん	1		
五目ごはん	1						
お菓子	1						
クリームシチュー	1						
ケーキ	1						

## その他の意見

### 《特養》

柔らかすぎるものは嫌い

カレーを自分で盛り付けて食べたい

たまに出てくる特別メニューは全部おいしいので選べない

パンが食べたい(粥・ソフト食の方)→個別に対応します

もっとたくさん食べたい→個別に対応します

魚は苦手→個別に対応します

### 《デイ》

家と同じようなものが出るのでどれも良い

みんな美味しい

### 《配食》

しょっぱいものが欲しい

魚の味付けが良い

## — まとめ —

特養では、全体の33%の方が、認知症などで回答不能でした。

食形態は、介護食(ソフト食・ミキサー食・ゼリー食)の割合が全体では28%ですが、特養では60%で昨年の55%に比べて増えていることが分かります。

全体として、主食・副食の硬さについて、ちょうど良いが9割を超えていることから、概ね適正な食形態の食事を提供できていると言えます。

満足度では、全体の95%が満足～普通と答えられ、昨年より満足度がアップしていることが分かりました。特養では不満と答えた方が、昨年の14%に対し今年は0.3%と減っており、個別のフォローが効いた結果と考えられます。今後もできる限り細やかな対応ができるよう、ご利用者様の声に耳を傾けていきたいと思えます。

ご要望の中で、特養では“生果物”の要望が多く聞かれました。デイサービスでは“味の薄さ”についての意見がありました。献立の構成を検討し、また味付けに関してはナリコマへの改善要望を出すとともに、厨房で可能な対応を検討していきます。いきいきサークルでは、他サービスと違い常温カートを使用しているため、料理の温度に関する要望が多くあがりました。昨年も同様の意見があり、厨房・いきいきサークル職員と連携して早急に改善できるよう対応します。

美味しかったメニュー、提供して欲しいメニューなど、たくさんのご意見をいただきありがとうございました。今後のイベントの参考にさせていただき、皆様に喜ばれる食事の提供に取り組んでまいります。

ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

管理栄養士 濱本裕美