

令和7年度 嗜好調査結果

角谷リハビリテーション病院

実施日：2025年10月27日(月)～2025年11月7日(金)

場所：2F、3F各病棟

対象者：入院患者

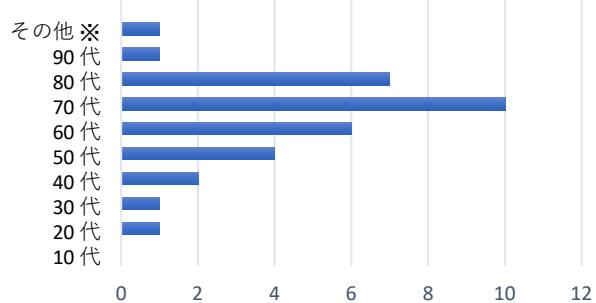
方法：患者自身で回答記入もしくは栄養士の聞き取り、ナースステーション前の回収袋にて回収

回答者内訳（33名）

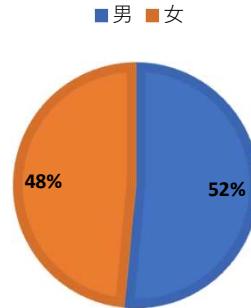
年齢層	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	その他※
人数	0	1	1	2	4	6	10	7	1	1

※年齢未記載

年齢構成

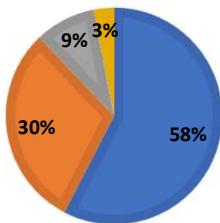


男女比



食事満足度

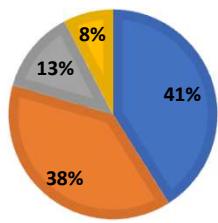
- 満足している
- まあまあ満足している
- やや不満
- 不満



男	17
女	16

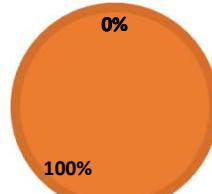
満足・まあまあ満足理由

- 味付けよく、おいしい
- 盛付・彩がよい
- 好きなメニューが多い



やや不満・不満な理由

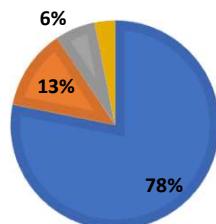
- おいしくない
- 盛付・彩が悪い
- 嫌いなメニューが多い



★主食（ごはん・粥について）

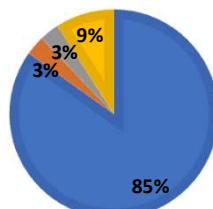
主食の味

- おいしい
- まあまあおいしい
- あまりおいしくない
- おいしくない



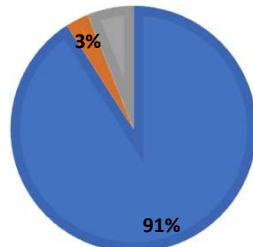
主食の硬さ

- ちょうどよい
- やわらかい
- やややわらかい
- やや硬い
- 硬い



主食温度

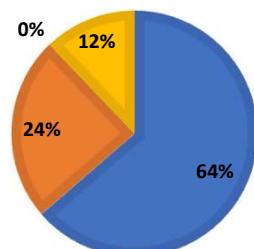
- ちょうどよい
- 少しさめている
- さめている



★おかずについて

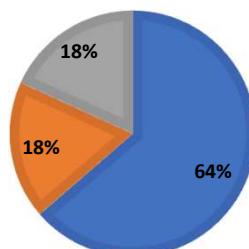
おかずの味付けについて

- 丁度よい
- 薄い
- 濃い
- ムラがある

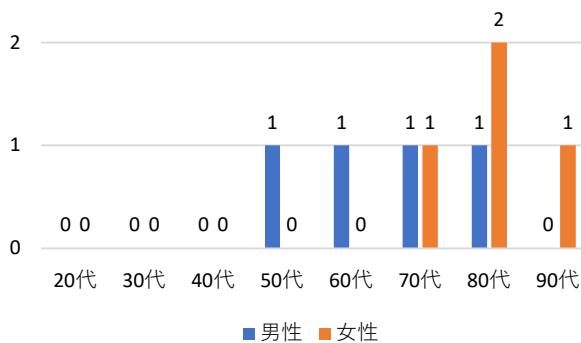


おかずの分量について

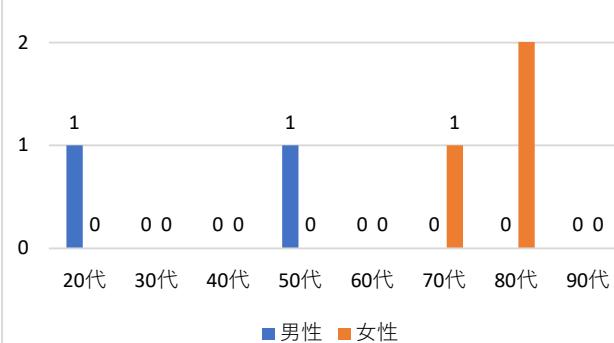
- 丁度よい
- 少ない
- 多い



おかず味付け（薄い）



おかず分量（多い）



★今まで出てきたメニューで好きなおかず

カレー(チキンカレー、カレーライス)	7名	ナスのいろいろ	ローストビーフ
ちらし寿司	5名	田楽	肉系
ハンバーグ	5名	揚げのたいたやつ	かぼちゃマリネ
グラタン	2名	炊き合わせ(がんも)	肉豆腐(牛すじ)
炊き合わせ(がんも)	2名	豚肉料理	厚揚げと豚肉オイスターソース炒め
シチュー	2名	すきやき	ハヤシライス
おでん	2名	肉じゃが	豚汁
魚料理	2名	ひじきたいたもの	マセアンサラダ(さつまいも)
		ミネストローネ	みそ汁
		おからのたいたやつ	サラダ
		玉子とじ	スープ
		五穀米	オムレツ
		八宝菜	バナナ
		すまし汁	サーモンタルタル焼
		たいみそ	ヨーグルト
		魚フライ	プリン、デザート

★今まで出てきたメニューで嫌いなおかず

魚料理	2名	朝のたまねぎシーチキン	乳製品を使用しているおかず
鶏肉料理	2名	かたいもん	お酢を使用しているもの
		豆腐チャンプルー	和歌山コッペ
		野菜料理	かしわ
		汁物	バナナ
		さば	さわらのねぎ味噌焼き
		おからのサラダ	肉料理
		れんこん	

★ご意見・ご感想

満足している

塩は×と思いますが、コショウ、七味があればより良い

甘いもののひんど上げてほしい

何もない

普段とれない野菜がとれるおいしい

満点やな

特にない

別にない

副菜が色々とあり、野菜も沢山とれます。帰って参考にしたいと思っています。

カレーをもっと増やしてほしい

とても美味しく頂いて居ります。感謝です!!

いつもおいしいご飯をありがとうございます。

いつもおいしい料理を作っていただきありがとうございます

プリン、水ようかん、カンテンがついてるのがうれしいです

他よりも味つけもよく色々たくさんあります いつもありがとうございます。

食事の時、野菜サラダとかほしい

たんぱく質の多い料理を増やしてほしい 足の力をつけるため

他医院からスミヤさんの食事は大変満足している聞いていたのですがその通り温かい物は温かく冷たい物は冷たくして下さっている 感謝です

限られた予算の中で栄養のバランス 旬の食材を使って少しうす味で調理されていて感謝しています 栄養科の方々ありがとうございます。