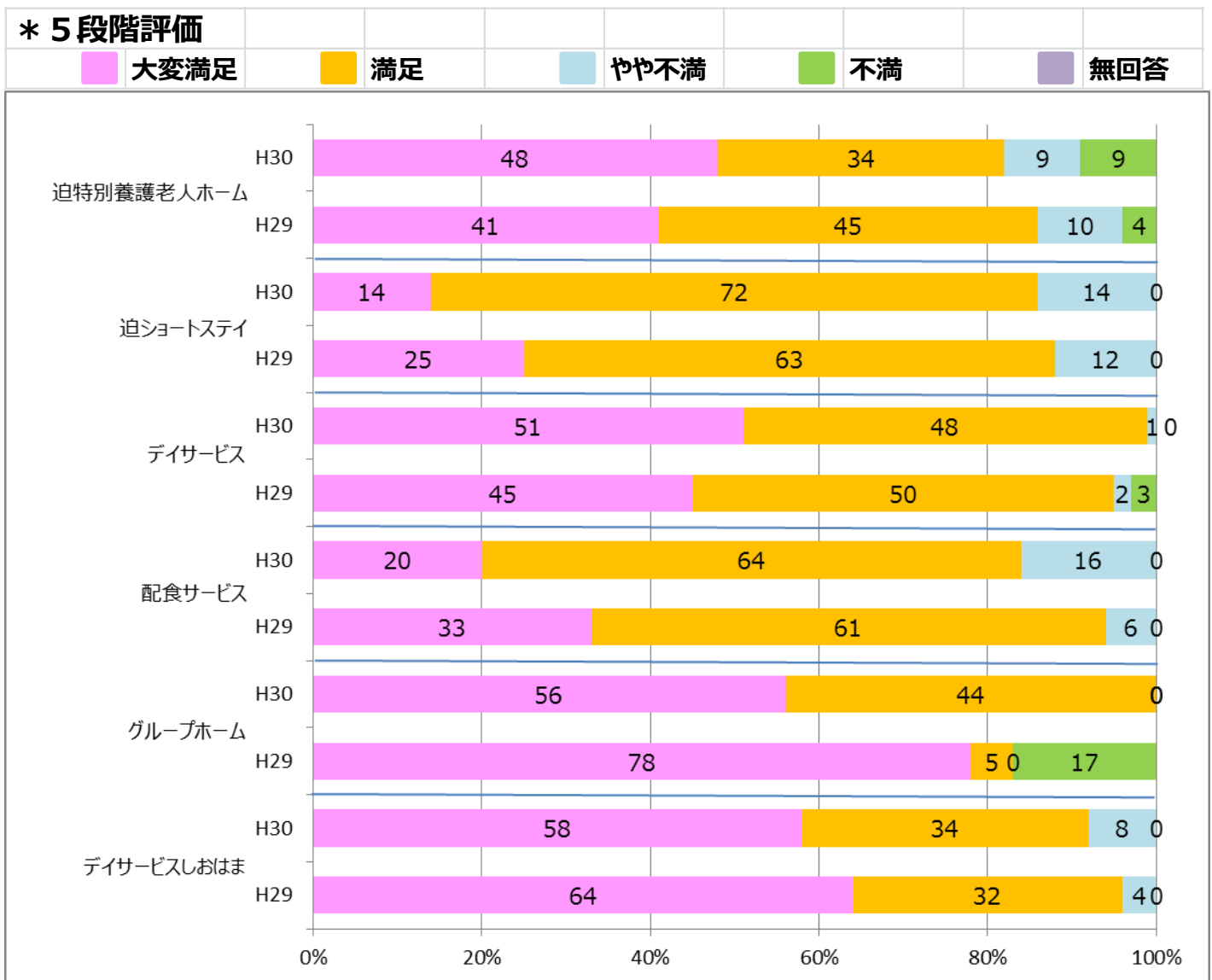


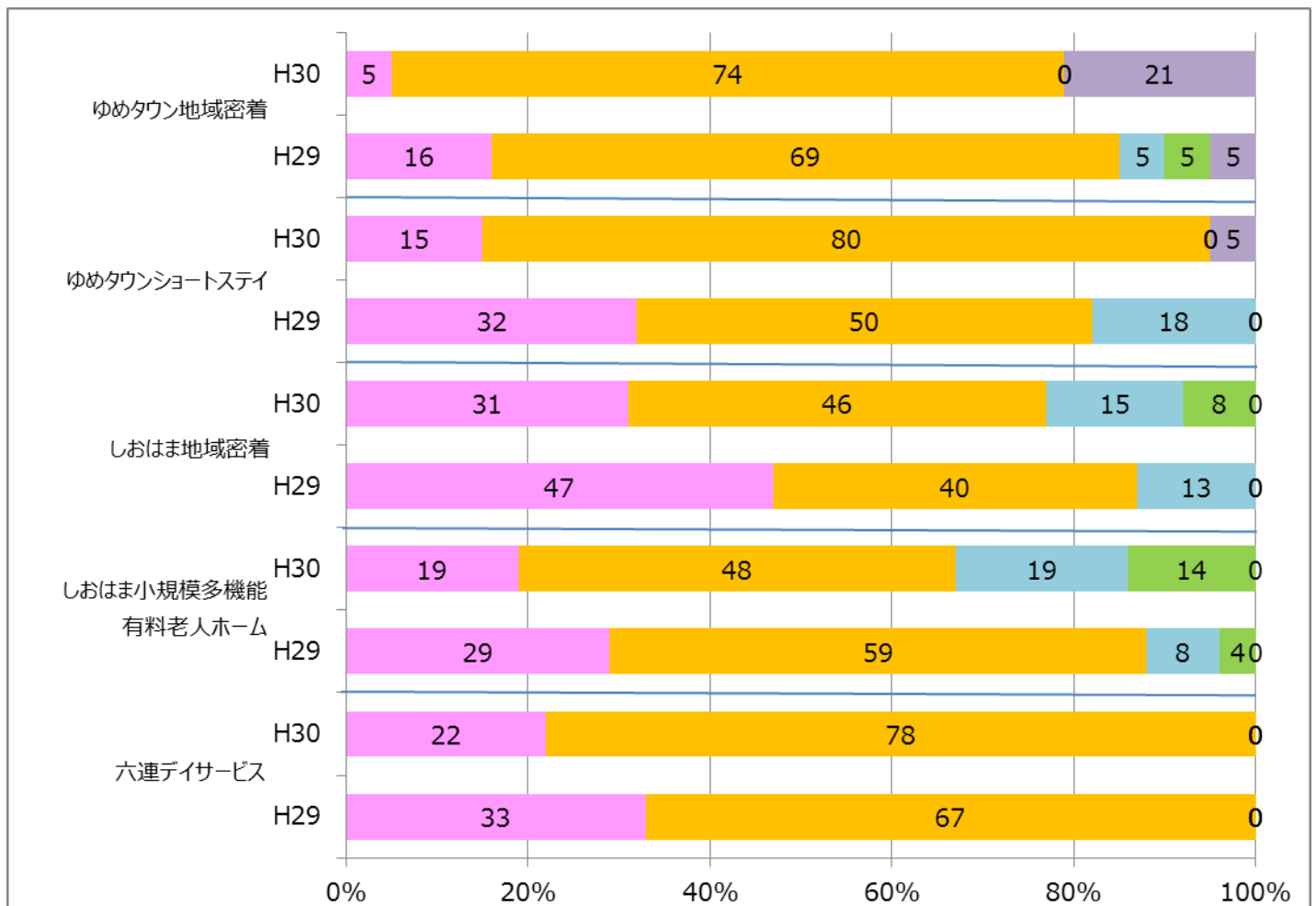
お食事満足度に関するアンケート調査 集計結果

～前年度との満足度の比較～

収集データ	実施期間	回答数/依頼数	回答率
迫特別養護老人ホーム	平成30年11月19日～12月15日	35/36名	97%
迫ショートステイ	平成30年11月19日～12月15日	7/7名	100%
デイサービス	平成31年1月	101/115名	87.8%
配食サービス	平成31年1月28日～2月9日	25/25名	100%
グループホーム	平成30年12月13日～12月17日	18/18名	100%
デイサービスしおはま	平成30年12月17日～12月28日	24/24名	100%
ゆめタウン地域密着	平成30年11月	19/19名	100%
ゆめタウンショートステイ	平成30年11月	21/21名	100%
しおはま地域密着	平成30年12月	13/13名	100%
しおはま小規模多機能 有料老人ホーム	平成30年12月	21/21名	100%
六連デイサービス	平成30年10月	9/9名	100%

①お食事の満足度について





②お食事に関するご意見・ご要望（希望メニュー）等について

※『★』印は複数回答を示します。

<迫特別養護老人ホーム>

- * 今は思いつかないが、色々食べてみたいものはある。毎日毎食の食事が私たちはやはり楽しみなので、もう少し美味しく作って欲しい。ほとんど塩気が無いから美味しくない。もう少し塩気がある方が良い。特に、お魚の焼いた献立（鮭や白身魚）は味が無い。野菜も味がついてないことがある。
- * 満足しています。食事は美味しいです。お寿司もおいしいですよ。
- * 生まれも育ちも下関の為、美味しい魚を食べてきた。刺身が出ると良い。
- * ちゃんぽんが食べたい。★
- * うどん・焼きそば・ラーメンが食べてみたい。
- * 天麩羅、お刺身。★
- * 麺が短い。
- * 何を食べても同じ味。たまには違う物が食べたい。等

<迫ショートステイ>

- * 1人1人好みがあるので、みんなが満足する食事は難しいと思う。今のままで良い。
- * 時々、「たけのこ」が入っていますが少し硬くて食べにくいです。いつも残してしまいます。
- * デザート・焼肉が食べたいです。等

【施設からの回答】

献立内容について、人気のある散らし寿司やカレー・ハヤシライス、麺は月に2回程度提供しています。天麩羅も定期的にお出しできるよう、また、お刺身についても今後検討していきたいと思っています。味付けについては、利用者様への健康管理上、薄味を心がけておりますが、味のメリハリには十分留意いたします。また、出来上がりの硬さ確認を行い、食べやすさ等の安全性にも配慮いたします。楽しみのある食生活となるよう、献立のバリエーションにも気を付けて参ります。

<デイサービス>

- * 茶碗蒸しが食べたい。
- * 焼きそばやお好み焼きが食べたい。
- * ラーメンやうどんが食べたい。
- * 麺類が多いのが嫌です。
- * うどんやカレーより、以前のような物の方がいい。
- * 味噌汁の具がすくにくい。
- * 刻み食を食べていますが、麺類はあまり小さくしない方がいい。
- * 色々な物を食べるようになり、好き嫌いがなくなった。
- * 献立に気をつけて取り組まれているので、感謝しています。等

【施設からの回答】

茶碗蒸しは、毎月2回のちらし寿司献立の際に提供しています。人気のある献立については、提供する曜日に偏りがなく、なるべく多くの利用者様へ召し上がっていただけるように調整していきたいと思っています。麺類については、特養・グループホーム利用者様に好まれており、月に2回程度提供しています。献立内容のバランスに配慮し、楽しみのあるお食事を目指していきたいと思っています。また、食材の大きさ等食べやすさについても留意して参ります。

<配食サービス>

- * 副食の味がちょっとうすい。
- * みそ汁の味がうすい。もう少しあたたかい方がいいです（できれば）。
- * 好きなおかず（里いも入り筑前煮・芽ひじきの煮物）時々出たらうれしいです。
- * 漬物が小さく刻んでいるのは食べられるけど、時々大きくて食べられないのがある。
- * 手作り（添加物不使用）の食品をなるべく1品にお願いしたい。漬物等は着色でない物が希望です。
- * 週3回の料理をたのしみにしています。美味しいおかず待っています。等

【施設からの回答】

利用者様と直接お話する機会が少なく、なかなかご様子をうかがえない状況で申し訳ございません。漬物については、調味料や食材由来の色が付いているものもあります。食材の添加物等については、食材表示の確認等、安全性に留意いたします。主食や汁物をはじめ、副食につきましては出来上がり直後の温かい状態で盛り付けを行っておりますが、今後も一層温度管理に努めて参ります。

<グループホーム>

- * 何でも良いです。食べられれば何でも良い。何でも食べてみたい。★
- * お好み焼きが特に美味しい。
- * 赤飯がおいしかった。
- * ちゃんぽんが特に食べてみたい。等

【施設からの回答】

毎月『1日』を“赤飯の日”としています。赤飯の日は、炊きたての温かい赤飯をお出ししております。「お好み焼き」は人気があり、月に1回程度提供しています。今後も皆様からのリクエストや好評な献立を取り入れながら、楽しみのあるお食事を提供して参ります。

<デイサービスしおはま>

- * 食後の果物（りんご・みかん）が少し食べたいです。
- * お刺身★
- * お好み焼きが食べたいです。
- * これ以上の注文はなく食事させてもらっています。
- * たけのこが固い。味が薄い時がある（塩分が足りない）。
- * 焼き魚・肉・唐揚げ・卵料理。塩気がはっきりした方がよい。もう少し塩味をつけてほしい。
- * すき焼きが食べたい。等

【施設からの回答】

味付けについては、特に和え物や汁物は食材の水分によって味が薄くなってしまうことがあるため、使用食材によっても調味料の量に気を付けています。また、出来上がりの確認を2人以上のスタッフで行うことで、統一した味付けになるように配慮して参ります。デザートについては、今後果物を取り入れることも検討して参ります。

<ゆめタウン地域密着>

- * 朝ごはんの漬物類が美味しい。昼ごはんも、色々な献立が出て好きです。
- * 少し辛い時があるが、問題ない。
- * 何でも食べます。等

<ゆめタウンショートステイ>

- * 料理がみんな美味しい。
- * 魚などはもう少し塩気があった方がいい。
- * ほぼ美味しいので、全部食べています。等

【施設からの回答】

今年度、オムライス、ナポリタン、しらす丼など新しいメイン献立を取り入れました。小鉢についても定番献立だけでなく、新たな献立開発にも取り組んでおります。麺献立は、毎月2回程度提供しており、うどん・そば・ラーメン・ちゃんぽんなど季節によって内容を変更しています。利用者様に喜ばれる献立作成を目指し、今後も日頃からの利用者様のご要望をしっかりと聞き取り、またアンケートにて頂いたご意見も参考にしながら、食事サービスの向上に努めて参ります。

<しおはま地域密着>

- * いつも美味しいので嬉しい。
- * 今のお食事でもとても大満足です。
- * 残したこと一日もない。
- * ここの食事は一番いい。全体的にいいと思っている。
- * 魚があまり好きではない。
- * 普段と変わったものが食べてみたい。
- * 集団生活だから仕方ない。等

【施設からの回答】

利用者様のお身体の状況にもより、年々食事についてのご意見を伺える方が少なくなってきた状況にあります。食事の形態につきましても普通食以外の方が増え、食事に介助が必要な方も増えてこられています。前年度「食事に満足している」との回答は87%と高い評価でしたが、今年度は77%でした。満足いただけていない方からのご意見として、「集団生活だから仕方ない。」という回答がありました。お一人おひとりの食べ物や味つけの好みは異なりますが、常日頃から利用者様のご意見に耳を傾け、可能な限りご要望に沿った楽しみのある食事サービスが提供出来るよう、努めて参ります。

<しおはま小規模多機能・有料老人ホーム>

- * 楽しみの一つ。
- * お寿司が美味しい。★
- * 麺類や寿司の頻度を増やして欲しい。
- * いろいろとバラエティーに富んでいて、何でも食べられるのがいいですね。
- * 食事に関する意見として4階の食堂に食事のご意見箱を置いて頂いたら私たちの意見が伝えられる。
(いろいろ言いたい事がたくさんあるから)
- * ぶり大根のぶりに味が染みてなくて、大根が染みすぎて辛い。 ぶり大根には煮かたがあるのよ。
- * もっと味のメリハリが欲しい(塩味や酢)。
- * 最近味の安定感がないように感じる。等

【施設からの回答】

前回88%の利用者様より「食事に満足している」との回答をいただきましたが、今回は67%と満足度が低くなっております。直接お話を伺う中で味付けについてのご意見が最も多かったです。早速厨房スタッフへも伝え、これまで以上に複数人で味見をしていただく等、味付けについての統一を図っていただいているところです。また調理方法においても作る人による個人差がないようにしていきます。ご意見箱については日頃から気軽に食事への意見が頂けるよう、委託先のスタッフの皆さんと利用者様のコミュニケーションづくりについても努めて参ります。今回頂きましたリクエスト献立につきましても献立作成時に可能な限り組み込んで参ります。

<六連デイサービス>

- * 弁当になっておかずの量が多くなってちょうど良いです。
- * 改善が必要な時もある⇒インスタントでない方が良い。
- * 味噌汁は前の方が良い。
- * 炊き込みご飯が美味しかったです。等

【施設からの回答】

毎回多くのご意見をいただき、ありがとうございます。平成30年度は7月の豪雨災害により、六連デイサービスの建物の一部に被害が出た関係で、お食事提供につきましても容器や献立をはじめ、ご心配おかけいたしましたこととお詫び申し上げます。汁物については現在手作りのものに戻させていただきました。これからも日頃からのご意見、ご感想を参考に、皆様に喜んでいただける食事サービスの提供に努めて参りますと同時に、車や渡船での配送上、温度管理はじめ、食品衛生管理についてもしっかりと対応して参ります。

アンケートへのご協力、ありがとうございました。

