

【栄養管理・食事サービス部】

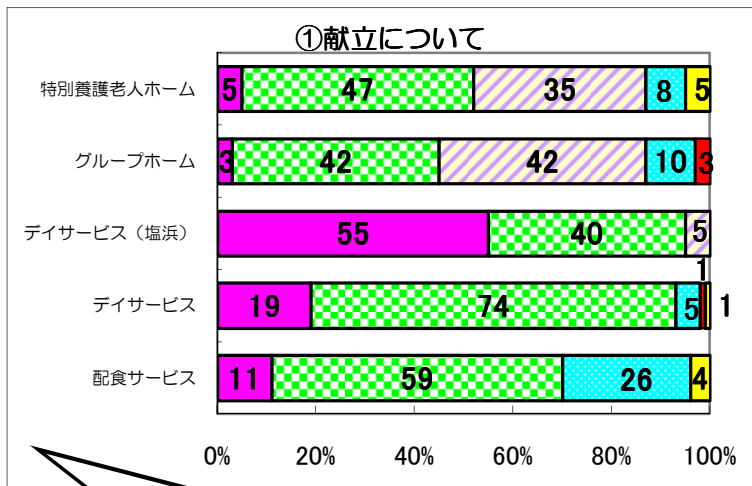
平成22年度満足度調査結果 ～各セクションでの満足度の比較～

～平成21年度との比較～

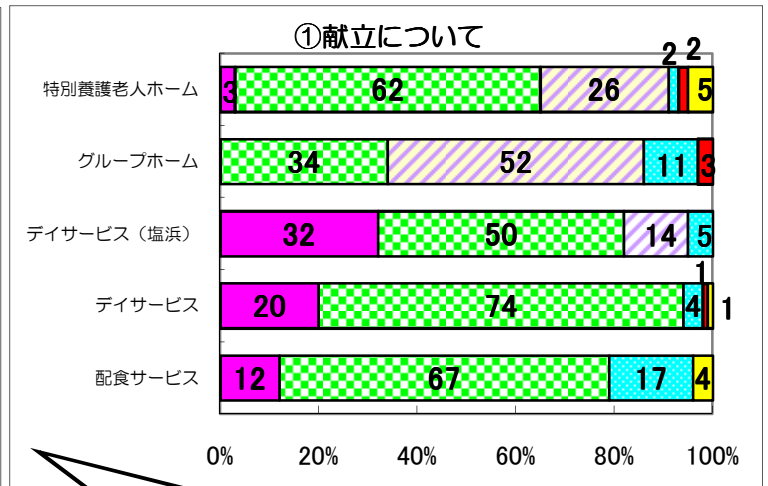
大変満足
 満足
 どちらともいえない
 やや不満
 不満
 無回答

※コメント欄の『⇒』以降は回答を示す。

★平成21年度★



★平成22年度★

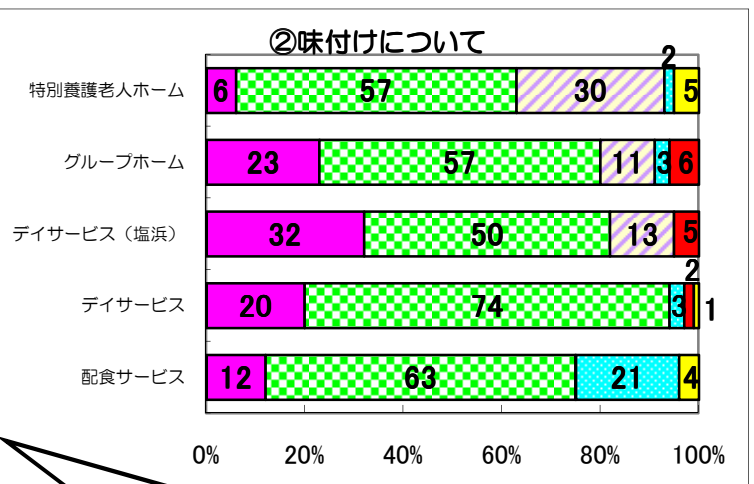
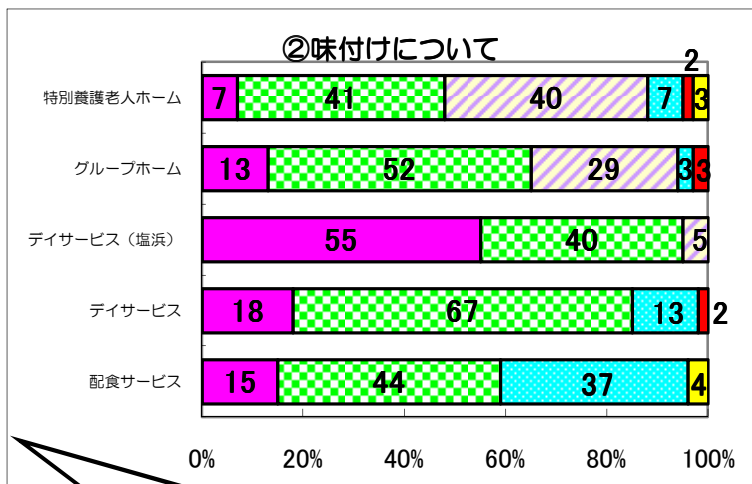


【グループホーム】

ワンパターンな気がする。似たような献立が多いという意見あり。
⇒和食中心の似たような献立はあるかもしれませんが、少し味付けを変えたりして工夫しています。今後は、特養同様、昼食の小鉢を1→2品に増やし、いろいろな食材を取り入れると共に、今後も、味付け・見た目に変化のある献立になるようにしていきたいと思っています。

【グループホーム】

同じ献立と感じるという意見あり。
⇒今後は新しいメニューも取り入れながら、バリエーションを増やしていきたい。人気のあるお刺身献立についても、現在の頻度(食中毒発生危険時期6～10月を除いて月に1回)で提供できるように継続していきたいと思っています。また、職員に記入をお願いしている検食簿を今後も活用させていただきます。



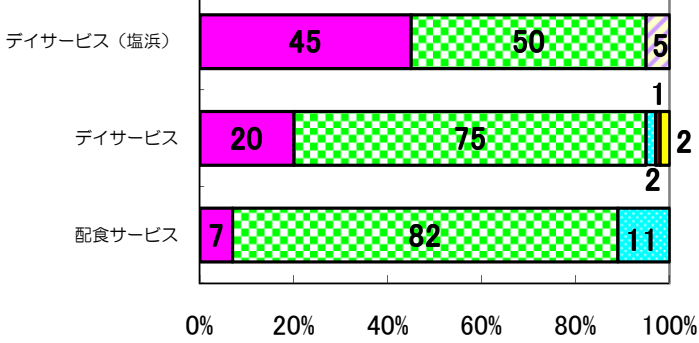
【デイサービス・配食サービス】

味が少し薄いと思う。味がはっきりしない時があるという意見あり。
⇒味覚の個人差はあると思いますが、日によって味付けのバラツキがないよう、今後も二人以上での味見の徹底を継続し、味の統一をしていきたいと思っています。また、下味をしっかりと付けてはっきりとした味にすることや、出来上がりの味付け確認を継続し、味が薄い時は、ソースやあんを追加する等して対応していきたいと思っています。デイ管理者に記入をお願いしている検食簿も活用します。

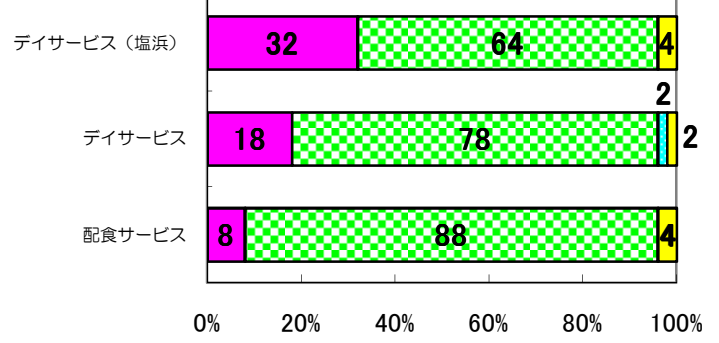
【デイサービス・配食サービス】

メリハリのきいた味付けをお願いしますという意見あり。
⇒味付けの嗜好については個人差があると思いますが、日によって味付けのバラツキがないよう、今後も二人以上での味見の徹底を継続し、味の統一をしていきたいと思っています。また、下味をしっかりと付けたり、時間が経ち水気が出てしまうものについては、時間経過後の味の確認を行うことで、水っぽくならぬような味付けを検討し、メリハリのきいた味付けになるように気を付けていきたいと思っています。

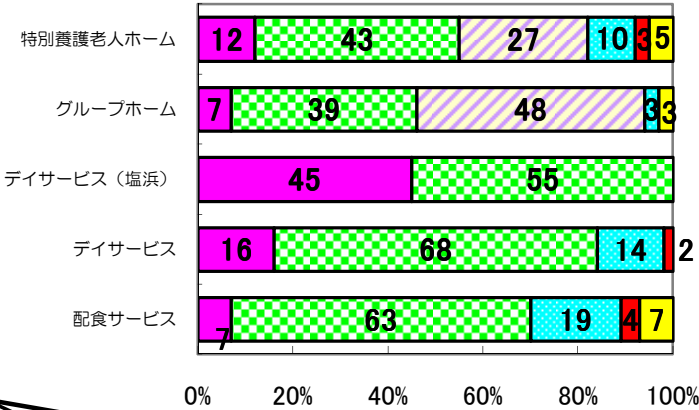
③盛り付けについて



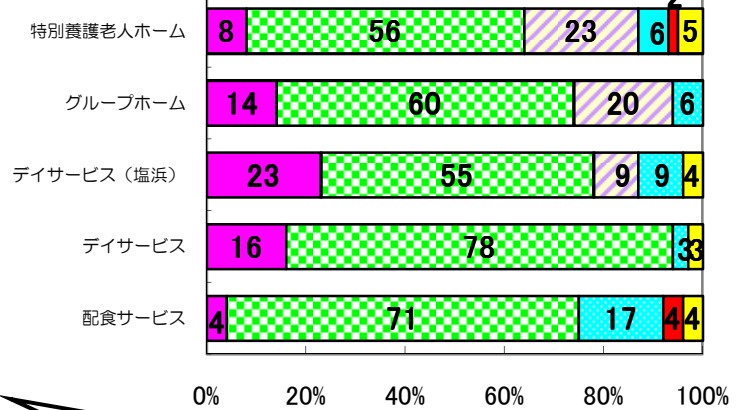
③盛り付けについて



④料理の温度について



④料理の温度について



【デイサービス】

温かい方が良いという意見あり。

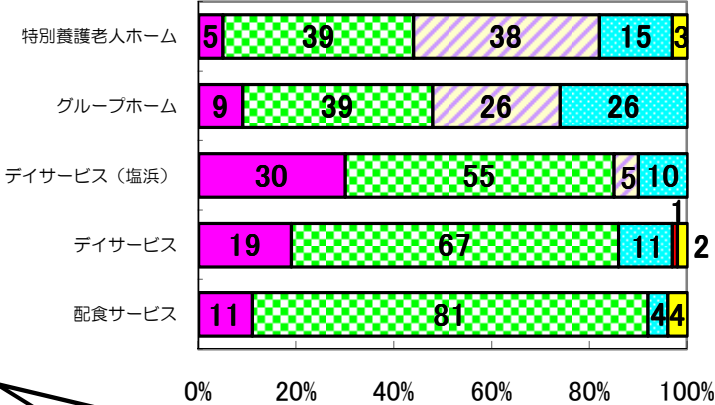
⇒現在は食事を温かく提供するための工夫として、汁物を直前に注いだり、メイン料理や温かい小鉢は直前まで温蔵庫で保管したりして、なるべく温かい物を提供できるように工夫しています。今後もできる範囲での対応で継続していきたいと思います。

【デイサービスしおはま】

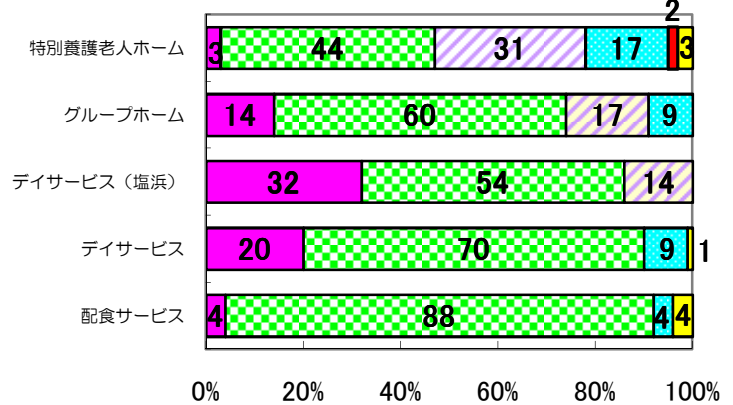
汁物はもう少し熱い方が良いという意見あり。

⇒職員が検食をしていないため実際の温度は分からないが、汁椀に触れると温かいのが分かるし、寒い時期のアンケートで気温の関係もあるかもしれません。汁物は沸騰させて一番最後に配膳するのを今後も継続して様子を見ていきたいと思います。

⑤品数について



⑤品数(食事の量)について



【特別養護老人ホーム・デイサービスしおはま】

量が多い気がするという意見あり。

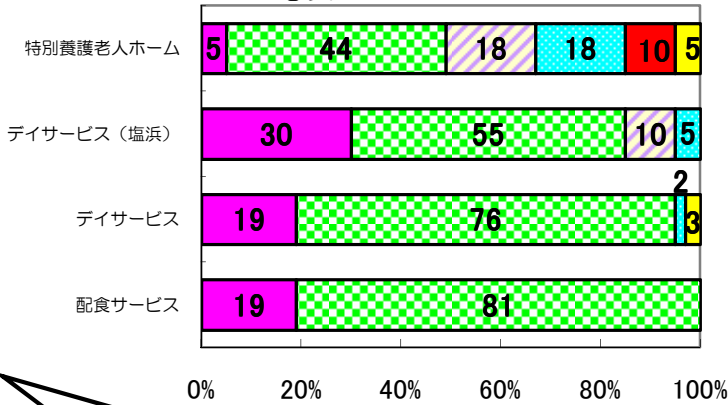
⇒食事量は栄養計算をして一人分の量が決まっています。全体的に残食が多いというわけではない為、今後もこのままで様子を見たいと思います。また、ご本人の食思や摂取状況、体調などに応じて量を減らすことも可能な為、今後も個別対応でできる範囲の対応をしていきたいです。そして、今後も普通量の方々にバラツキが出ないように盛り付けの際に気を付けると共に、特にペースト食や、やわらか食の方は見た目が多すぎることがないように、食器に対する食事量を決め、調理員間でも統一していきたいです。

【特別養護老人ホーム・配食サービス】

量にバラツキがある。量と器が合っていないという意見あり。

⇒今後も器に合った量になるように盛り付けの際に気を付けていくと共に、量にバラツキが出ないように調理員間でも統一していきたいです。また、器に対する量のこと考えながら、献立作成時に内容を検討していきたいです。

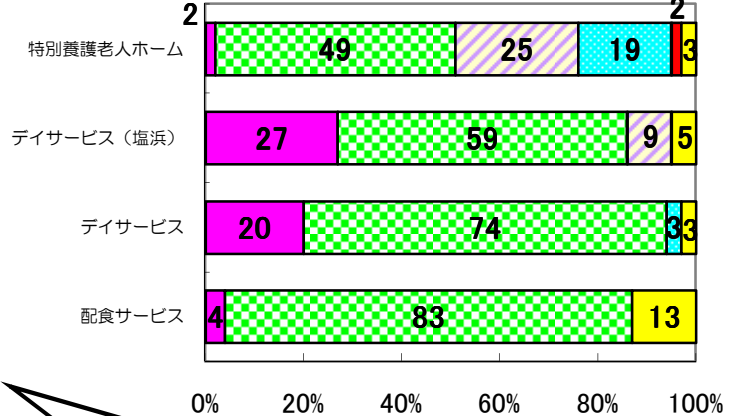
⑥食器について



【特別養護老人ホーム】

ご飯茶碗が白色なので、中身が見えにくいという意見多数あり。
 ⇒以前、老朽化に伴うご飯茶碗総入れ替えの際、上記意見を考慮し、黒色の茶碗を検討しましたが、汁椀も黒色であり、御膳の上に置いた時の見た目を重視し、引き続き今までの対応で継続することになりました。ご飯が見えにくい方については、今まで通り、個別対応にて色の付いたお碗に移し替えて対応してほしいと思います。

⑥食器について



【デイサービス】

少し食べにくいという意見あり。
 ⇒個別対応で自助皿（食物が上手にすくえない方など用に食器の裏面に滑り止めが付いていたり、側面に壁が付いていてすくいやすいように工夫された介護食器）対応にすることも可能なので、必要の際はご連絡ください。また、全体的に食べにくい食器等があれば、教えてください。

★各セクションごとの平成21年度と平成22年度の比較★ ～今後に向けて～

【特別養護老人ホーム】

昨年度と比較すると、全ての項目において満足度がやや向上しているという結果でした。平成21年度は、食事を運んでいる温冷配膳車に不具合が生じ、食事が一部凍ってしまうという問題がありました。機械の老朽化が考えられ、今年度は2台の温冷配膳車を新規購入して対応しています。現在の問題としては、「やわらか食」の形態で食材によっては硬いことがあるため、出来上がりの硬さ確認を継続し、硬い場合はだしを加える等して硬さの調整を行い、切り方等も工夫しながら、硬い物がないように改善していきたいと思います。その他の形態においても、食材別での見直しや厨房内の作業統一を図り、今後もみなさんに安心、安全に召し上がっていただけるような食事提供に努めていきたいと思います。また、今後の課題として、飲み込む機能が低下された方等に対しても、なるべく負担なく楽しく召し上がっていただけるような食事内容の検討を多職種で取り組んでいきたいと思います。

【デイサービス】

昨年度と比較すると、平均的に高い満足度が維持できており、ほぼ全ての項目において若干ではあるものの満足度の向上が見られたことが分かります。今後の課題としては、長期間ご利用いただいている方に対してもマンネリなサービスにならないよう、行事やイベント等を取り入れながら、盛り付け等の見た目も工夫し、引き続き楽しんでいただけるような食事提供を心がけ、満足度の維持・向上を目指していきたいと思います。

【配食サービス】

昨年度と比較すると、配食サービスもほぼ全ての項目において満足度の向上が見られたことが分かります。配食は専用の保温食器を使用しているため、見た目に変化が現れにくいのが特徴です。今後も引き続き様々な食材を使用し、色彩や盛り付け等を工夫しながら、変化があり、ボリュームのある献立内容になるように気を付けていきたいと思います。また、すぐその場で対応することができないため、なるべく可能な範囲で個別対応を行い、ご利用者様がご自宅で安心して召し上がることができるような食事提供を目指していきたいと思います。

【グループホーム】

昨年度と比較すると、ほぼ全ての項目において満足度の向上が見られました。昼食の小鉢が1品増えたことや、職員に検食簿を記入してもらうようになり食事の感想についての情報が細めに確認できることが影響しているのかもしれませんが。しかしながら、献立内容の満足度が低下しているため、今後も積極的に新しいメニューや、行事・イベント等を取り入れ、より変化のある献立内容の検討が必要だと感じています。今後も検食簿を活用し、早期改善に努めながら、みなさんに喜んでいただけるような食事提供を目指し、満足度向上に向けて取り組んでいきたいです。

【デイサービス（塩浜）】

昨年度と比較すると、どの項目においてもあまり満足度の向上は見られませんでした。アンケートを実施する上で、以前は、職員が利用者様に聞き取り調査をしていましたが、今回は利用者様による直筆調査であったため、以前と少し結果が異なっている部分があるのかもしれませんが、しかし、平均満足度は約85%と満足度が高く、これを維持できている点は嬉しい結果です。今後も継続的な改善に努め、月に1回のイベントやおやつ作り等を通して、引き続き楽しみのある食事提供を心がけ、今後も高い満足度が維持できるように取り組んでいきたいと思っております。

アンケートにご協力いただきまして、ありがとうございました。