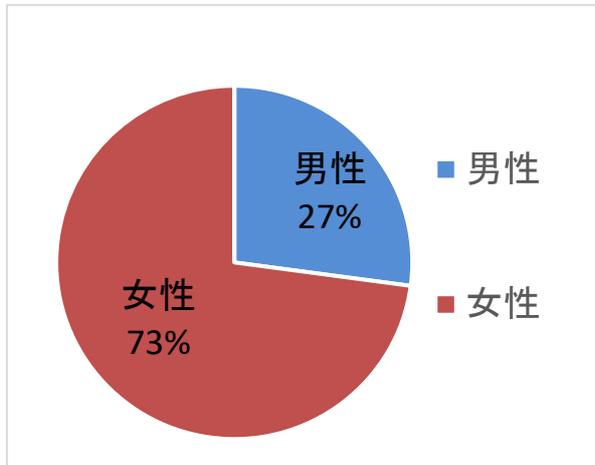


## 令和4年度マイラシーク塩谷 食事アンケート結果

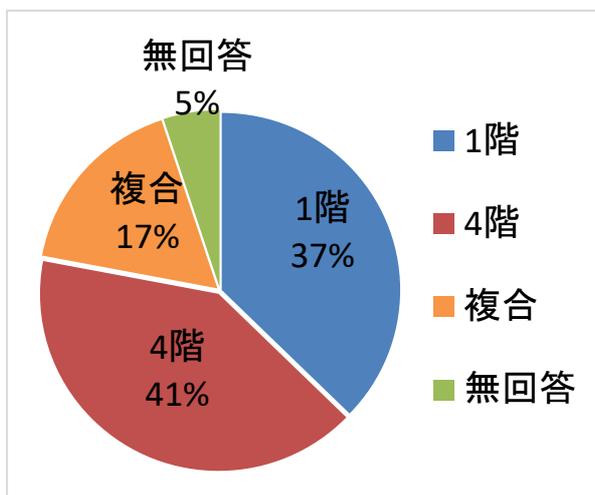
アンケートにご協力いただきまして、ありがとうございます。  
ご回答いただきましたアンケートの結果は以下のとおりとなっております。

- ◆ 日 時 : 令和5年(2023年)2月1日(水)～2月15日(水)
- ◆ 対 象 : サービス付き高齢者向け住宅ご入居者様 66名
- ◆ 回答率 : 89%(59名)



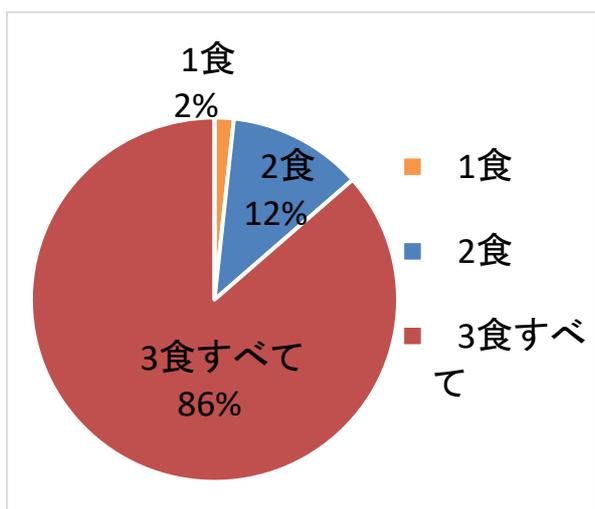
## 質問1-1

性別	
男性	16名
女性	43名
無回答	0名
合計	59名



## 質問1-2

ご利用されている食堂階	
1階	22名
4階	24名
複合	10名
無回答	3名
合計	59名



## 質問2

お食事のご利用契約	
1食	1名
2食	7名
3食すべて	51名
無回答	0名
合計	59名

(夕食のみ)

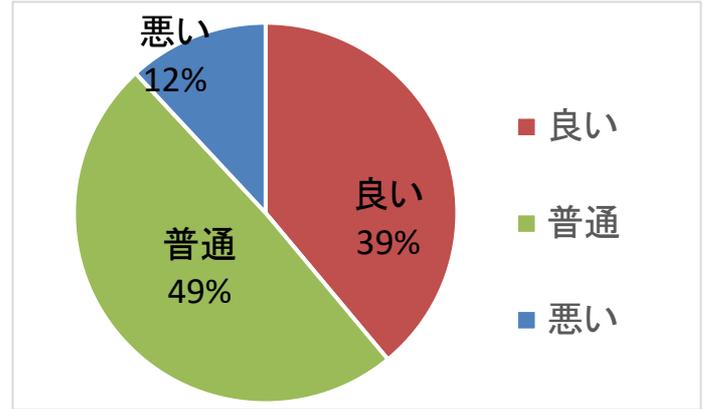
(朝食と夕食5名)(昼食と夕食2名)

質問3 お料理の味付けはいかがですか？

[回答]

良い	23名
普通	29名
悪い	7名
無回答	0名
合計	59名

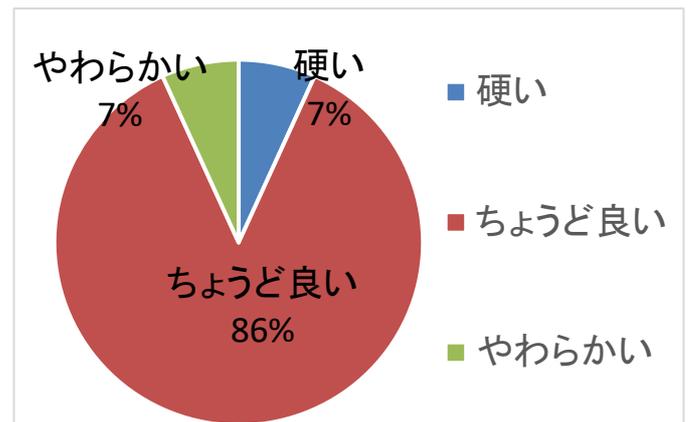
※”悪い”のうち  
1名は『薄い』、  
1名は『甘いとき・しょっぱい時がある』



質問4 ご飯の炊き方はいかがですか？

[回答]

硬い	4名
ちょうど良い	51名
やわらかい	4名
無回答	0名
合計	59名

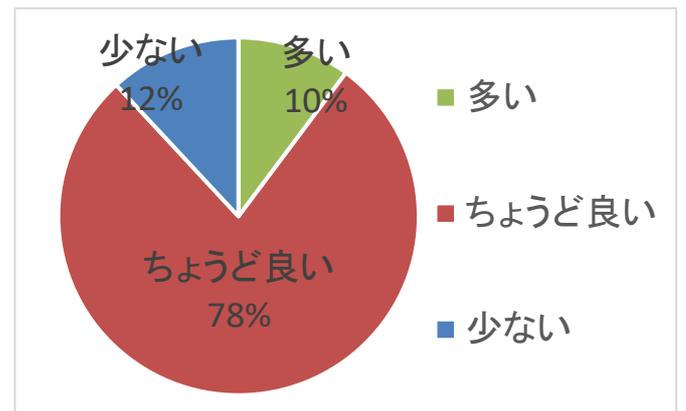


質問5 おかずの全体量はいかがですか？

[回答]

多い	6名
ちょうど良い	46名
少ない	7名
無回答	0名
合計	59名

※”ちょうど良い”のうち2名は  
『多いときもあれば少ないときもある』

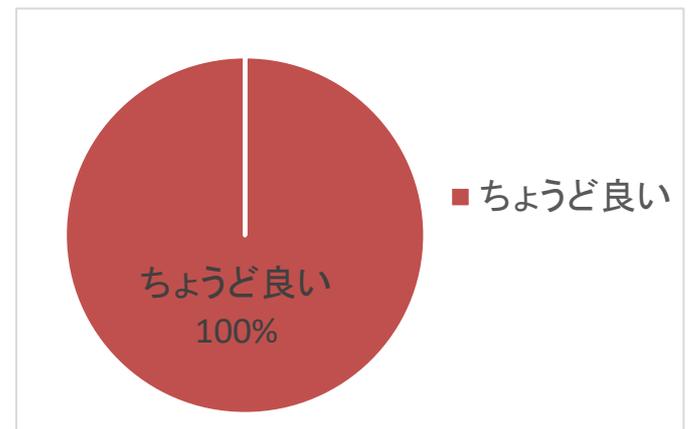


質問6 おかずの大きさはいかがですか？

[回答]

大きい	0名
ちょうど良い	59名
小さい	0名
無回答	0名
合計	59名

※”ちょうど良い”のうち1名は  
『汁物の具が細かくて咽せる時がある』

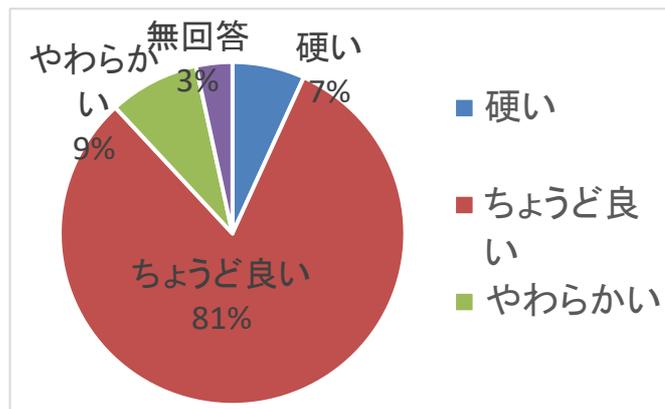


質問7 おかずの硬さはいかがですか？

[回答]

硬い	4名
ちょうど良い	48名
やわらかい	5名
無回答	2名
合計	59名

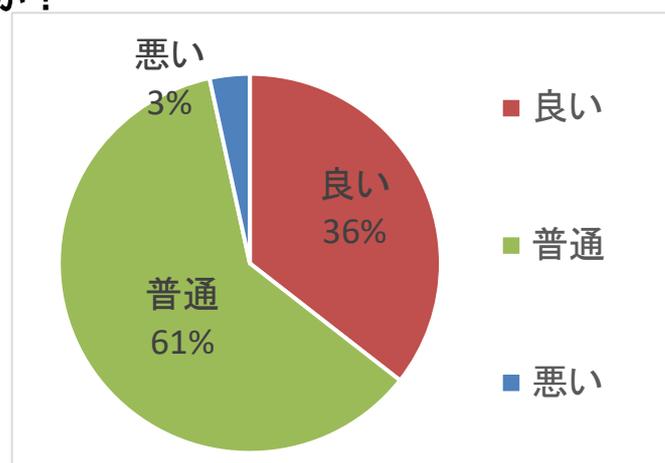
※”無回答”のうち1名は『冷めると硬い』



質問8 お料理の盛りつけ、見た目はいかがですか？

[回答]

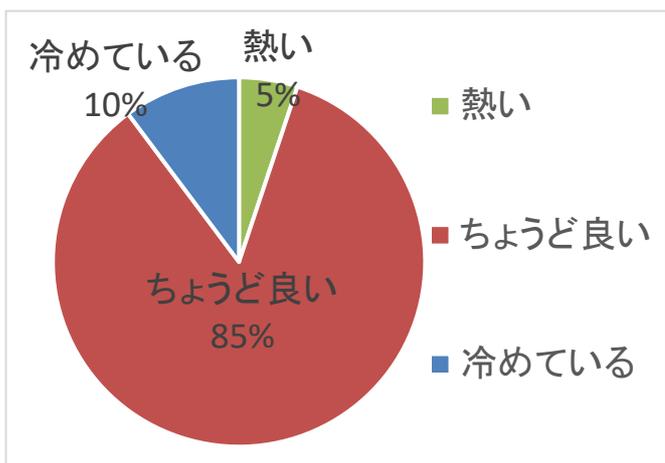
良い	21名
普通	36名
悪い	2名
無回答	0名
合計	59名



質問9 お食事の提供温度はいかがですか？

[回答]

熱い	3名
ちょうど良い	50名
冷めている	6名
無回答	0名
合計	59名



## 質問10 お食事で食べたいものはありますか？

矢印(→)以下が給食スタッフからの回答です。

### ○ 刺身(4人)、生ちらし(3人)、天ぷら(2人)、茶碗蒸し、季節のごちそう

→ 行事食の中で、季節感も考えながら取り入れていきたいと思えます。

### ○ 生寿司(2人)

→ 喉つまりする危険性があるため現状は難しいですが、今後どのような形で提供できるかご検討させていただきます。

### ○ 鮭、ほっけ、サバ、そうめん、うどん、カレーライス(2人)、シチュー、トンカツ、焼き鳥、肉、ところてん、納豆、生野菜、ぼたもち、バナナ

→ 通常の食事に取り入れて提供しておりますが、入居者様が飽きないように提供する回数などを見直します。

### ○ かりっと良く焼いた魚

→ 現状の調理器具・設備では難しいですが、より良い物を提供できるよう工夫してまいります。

### ○ 新鮮な魚、おいしい魚、キンキ

→ 魚は食べ易さと安全上、骨なしの魚を提供しております。  
その中でできる限り美味しい物を選んでまいります。

### ○ 漬け物

→ 硬くて咀嚼できない方がおり、提供回数を減らしていました。  
昨年も同じご意見を頂き、提供回数を増やしていますが、再度見直したいと思えます。

### ○ おしるこ

→ お餅は喉つまりする危険がありますので、いももちに替えて検討したいと思えます。

### ○ 脂っこいラーメン

→ 皆様の健康面からご提供は難しいと考えておりますが、今後ご検討させていただきます。

### ○ グラタン

→ 耐熱性食器の用意など課題がありますので、ご検討させていただきます。

**質問11 お食事や料理に関することでご意見・ご要望があればお聞かせください。**

矢印(→)以下が給食スタッフからの回答です。

**○ 冷めている時がある(特に朝)**

→ 皆様にお温かいお食事が提供できますよう、配膳の仕方や時間配分などを検討します。

**○ 同じものが多い**

→ 皆様のご意見を取り入れながら、お食事を考えていきたいと思ひます。

**○ 野菜が多い**

→ 献立は国の栄養基準に沿って作成しており、お野菜の量も基準値に沿った量を提供しております。食べやすい調理用方法や味付けを考えてまいります。

**○ ラップ(特にごはん)をしたまま配膳されると取りにくいので取ってもらいたい**

→ 大変申し訳ございませんでした。今後無いように徹底してまいります、もし同じようなことがございましたら お手数ですが職員にお声がけくださいませ。

**○ 味が薄い。肉や野菜は硬い。**

→ 調味に使用する塩の量は、国の栄養基準に沿って調理しております。皆様にご満足いただけるよう今後も調整や検討をしていきたいと思ひます。豚肉は、より柔らかい部位を選んだり、焼く前に調味液に漬けるなど工夫をしております。野菜も生野菜以外は火を通し、柔らかいものを提供できるよう心がけております。今後もより良いお食事を提供できるように、様々な工夫をしていきたいと思ひます。

**○ 味付けに感心・誠意がないので美味しくないのです。毎日の食事が楽しくないようになりました。**

→ 皆様にご満足いただけるよう努力し、楽しんでいただけるようなお食事内容を考えてまいります。

**○ ご飯時々硬いと思うときも有りますが、米の種類が違うのでと思ひています。**

**○ 毎日の食事有り難うございます。**

**○ ご飯、味噌汁の温度は改善されてきたので今後も継続してください**

**○ 味噌汁がいつも温かくてありがたいです。スタッフの皆さん毎日の食事をありがとうございます。**

**○ 大変おいしい料理を出してもらって満足しています**

**○ 満足しています。ありがたいです。**

**○ バランスのいいおかずを付けてくれてありがたいです**

**○ いつも美味しく頂いています。ありがとうございます。**

→ 給食スタッフ一同今後とも皆様によりご満足いただける食事を提供していきたいと思ひます。