

# 2025年度 北九州宗像中央病院嗜好調査結果

調査目的: 統一嗜好調査においては、数年にわたって調査を行った結果、味付け・盛り付けと満足度に関連があることが明らかになっている。  
今年度も味付け・盛り付けの項目に絞った形式で調査を行い、推移を確認していく。

調査方法: 食事摂取量・味付け・盛り付け・満足度の項目の回答に5段階の評価点を設定し、比較検討を行う。

調査期間: 2025年8月1日～2025年8月15日

対象者: 常食・減塩食(心臓食・高血圧食)・糖尿食を1週間以上喫食している患者のうち、副食は形(一口大を含む)を全量提供しており、主食が2食以上同じ方

除外者: 栄養士・病棟が、食事について評価点の回答及び聞き取り調査が困難と判断した患者  
調査期間中に食事変更で対象者の基準を外れた患者  
退院して聞き取りできなかった患者・入所者

回答者: 実際に回答出来た人数

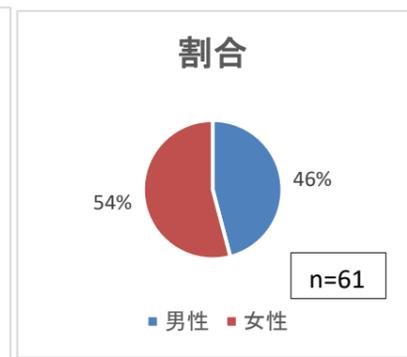
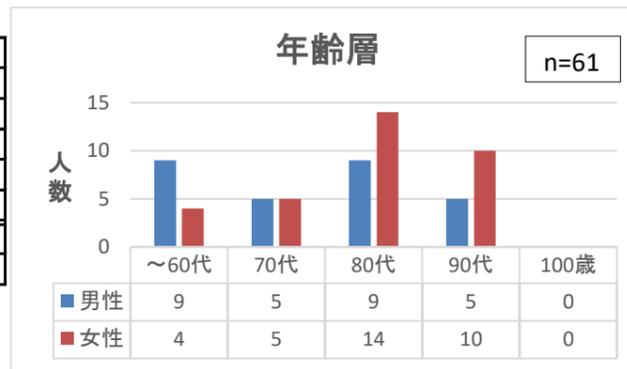
## ◆回答率について

|             | 対象者 | 除外者 | 回答者 |
|-------------|-----|-----|-----|
| 常食(糖尿含む)    | 34  | 2   | 32  |
| 減塩食(糖尿減塩含む) | 36  | 7   | 29  |
| 合計          | 70  | 9   | 61  |

|     | 回答率(%) |
|-----|--------|
| 常食  | 94.1   |
| 減塩食 | 80.6   |
| 全体  | 87.1   |

## ◆年代別分類(平均81.1±9.64歳)

| 年代   | 男性    | 女性    | 合計/全体 | 割合  |
|------|-------|-------|-------|-----|
| ～60代 | 9     | 4     | 13    | 21% |
| 70代  | 5     | 5     | 10    | 16% |
| 80代  | 9     | 14    | 23    | 38% |
| 90代  | 5     | 10    | 15    | 25% |
| 100歳 | 0     | 0     | 0     | 0%  |
| 合計   | 28    | 33    | 61    | 100 |
| 割合   | 46%   | 54%   | 100%  |     |
| 平均年齢 | 76.8  | 82.3  | 79.8  |     |
| 標準偏差 | ±12.5 | ±12.0 | ±12.5 |     |



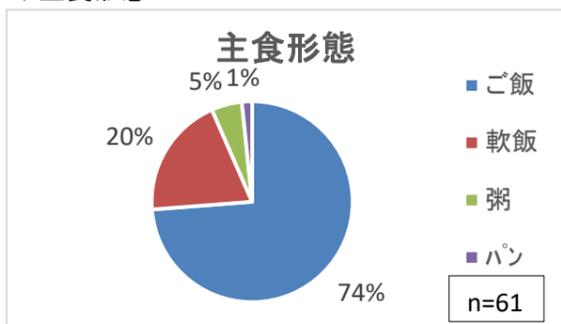
## 回答者分析

★回答者61名

・男女比 男性46%、女性54%  
・平均年齢 79.8±12.5歳

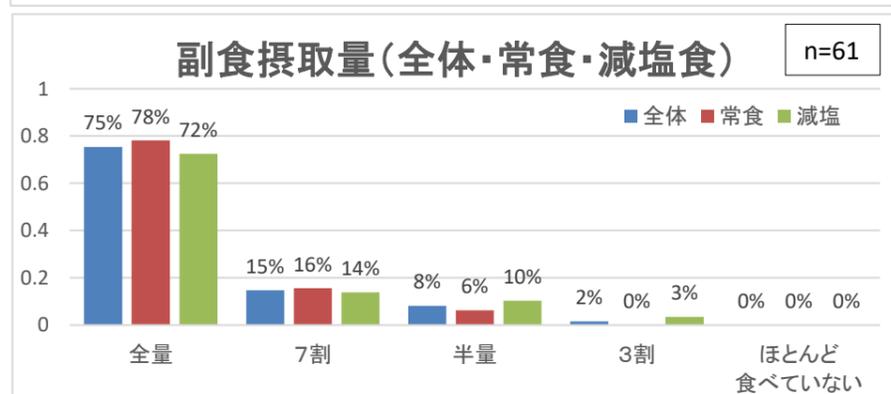
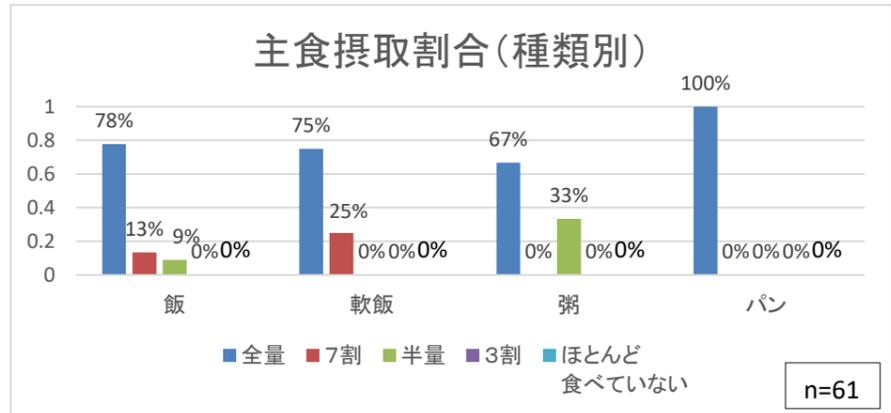
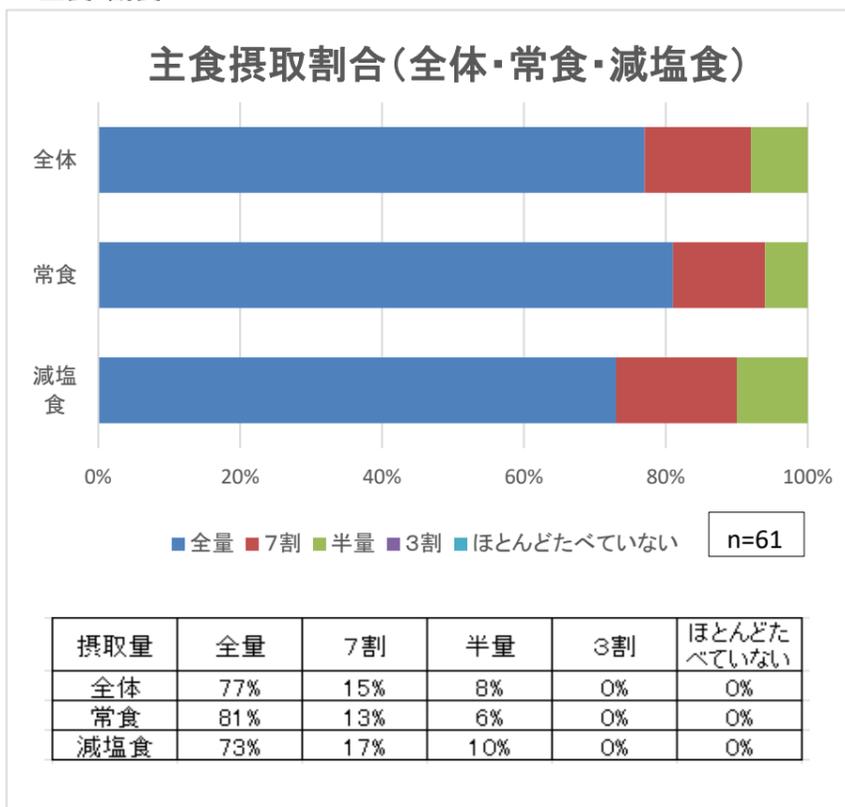
・常食(糖尿含む) 52.5%  
・減塩食(糖尿減塩含む) 47.5%

## ◆主食形態

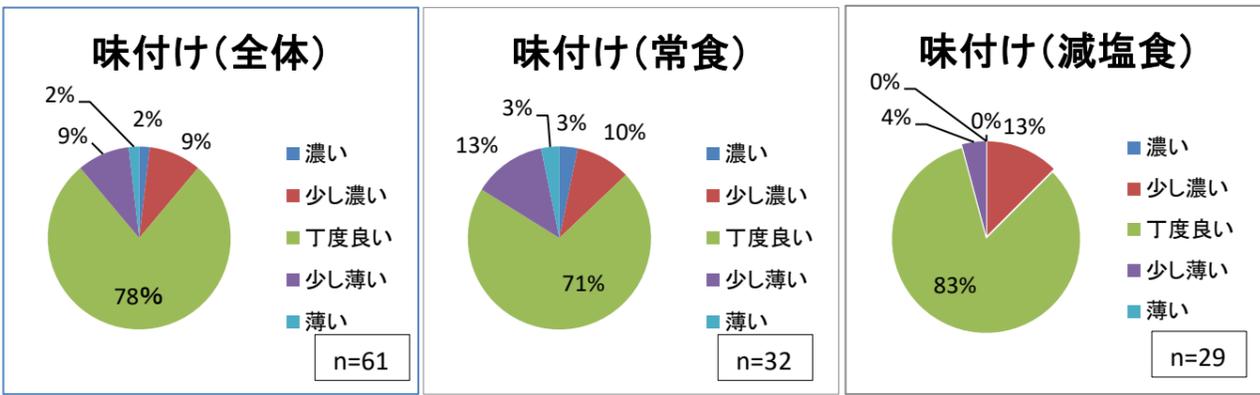


## ◆食事摂取

～主食・副食～



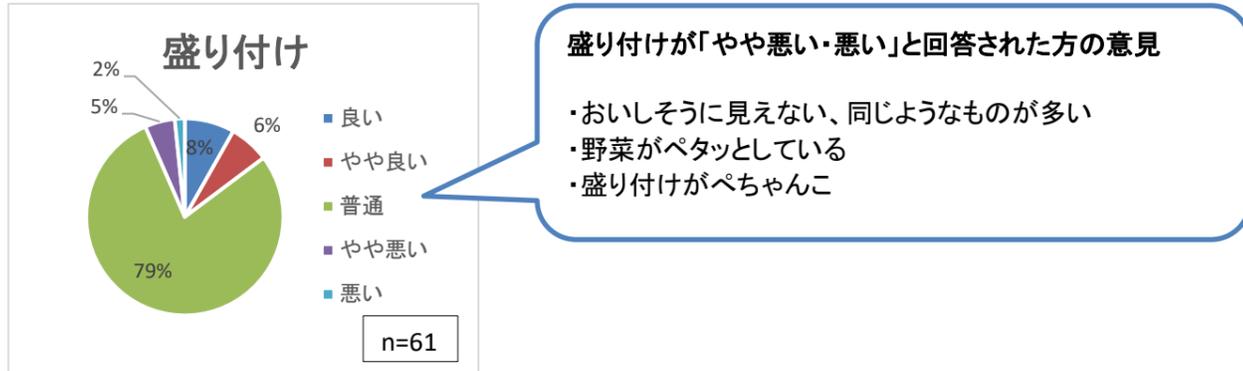
◆味付け ～味付けはいかがですか(塩分について)～



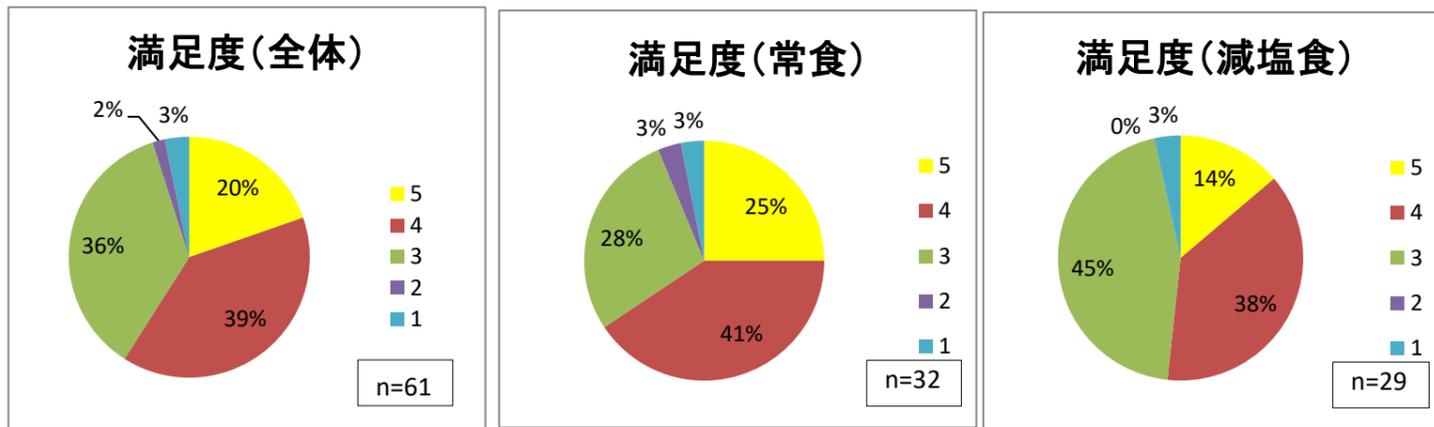
～味付けに関する意見～

- 常食
  - ・味付け濃い
  - ・塩気が強い
  - ・塩気を足して欲しい
- 減塩食
  - ・味付けが似ている
  - ・味付けのバランスが悪い時がある
  - ・味付け良い、しっかりしている

◆盛り付け ～盛り付けはいかがですか～



◆満足度 ～お食事は5点満点中、何点ですか～

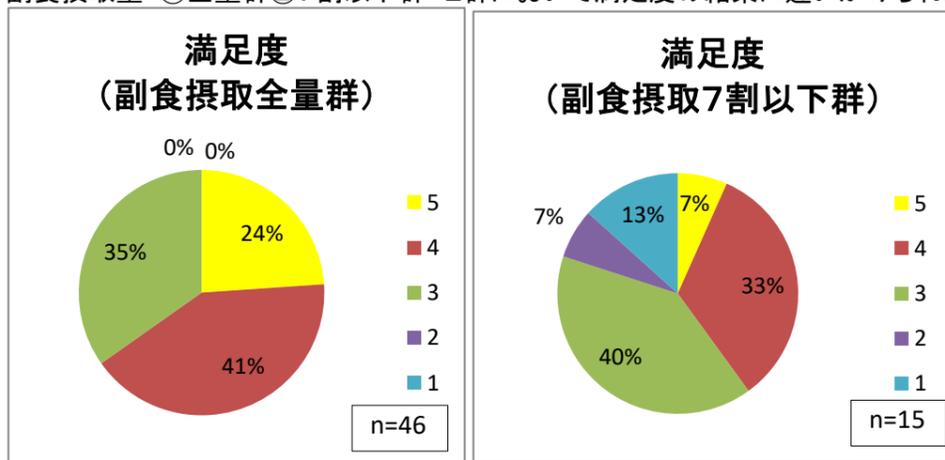


※満足度との相関※

|     | 主食摂取量 | 副食摂取量 | 味付け   | 盛り付け | 満足度  |
|-----|-------|-------|-------|------|------|
| 満足度 | 0.30  | 0.42  | -0.17 | 0.09 | 1.00 |

→満足度と副食摂取量に正の相関あり

副食摂取量 ①全量群②7割以下群 2群において満足度の結果に違いがみられた



～その他意見より～

- ・魚禁のためシューマイが出続ける。味がおいしくない
- ・食事がやわらかい
- ・麺は好き
- ・レパートリーを増やしてほしい
- ・麺の提供方法 つけ麺なのかかけるのかわかりづらい
- ・魚と肉の頻度のバランスが良い
- ・デザートがついてくるのが良い
- ・乳製品少ない
- ・旬の野菜が少ない
- ・米はおいしい
- ・冷凍食品をあまり使ってほしくない
- ・よく考えられた料理が出てくる
- ・朝昼のおかずの種類が少ない
- ・歯が悪くても食べやすい
- ・魚が多い
- ・麺の頻度は少ない、中華そばが食べたい
- ・柔らかすぎる
- ・新鮮なものが食べたい
- ・おいしい
- ・満足
- ・少し量が多い
- ・漬け物が欲しい
- ・わかめをもう少し増やして欲しい
- ・ヨーグルトがたくさん出てうれしい
- ・食事おいしくない
- ・満足
- ・フルーツやゼリーが多くてうれしい
- ・汁物が熱くてよい
- ・デザートにムースとゼリー2つ付くときがある。違うものの方がよい
- ・白米以外のがもっと出るとよい
- ・ツナがよく出る
- ・おかずはボリュームがあるものがよい

## 【結果】

### ◆摂取量

主食摂取量では飯、軟飯、パン提供している90%以上の方が7割以上摂取できていた。粥は全量摂取67%、半量摂取が33%であった。副食摂取量では、全体・常食・減塩食すべてにおいて7割以上摂取できている方が80%を超えていた。しかし、半量以下の方が一定数いた。

### ◆味付け

丁度良いの回答は全体で78%(常食71%、減塩食83%)、「少し薄い」「薄い」の回答が全体で11%(常食16%、減塩食4%)「少し濃い」の回答は全体で9%(常食10%、減塩食13%)であった。「濃い」と回答された方は全体で2%(常食3%、減塩食0%)となった。

### ◆盛り付け

「普通」の回答が最も多く79%、「良い」が8%、「やや良い」6%、「やや悪い」5%、「悪い」2%であった。

### ◆満足度

全体では「4点」の回答が39%で最も多く、常食では「4点」の回答が41%、次いで「3点」の回答が28%であった。減塩食では「3点」の回答が45%と最も多かった、次いで「4点」が38%であった。

## 【考察】

今年度の嗜好調査では、61名の方にご意見を伺うことができた。内訳としては男性46%女性54%、常食(糖尿病含む)52.5%、減塩食(糖尿病減塩食含む)47.5%であった。5月の中旬に温冷配膳車を導入し、7月に回復期病棟増床を行ったタイミングでの嗜好調査となった。

摂取量では、副食摂取量が半量以下の方が一定数いた。このことより、患者個人に応じた食事提供量の再調整を行うことで摂取量改善が図れるのではないかと思う。味付けにおいては、全体で「少し薄い」(9%)「薄い」(2%)と回答した方と「少し濃い」(9%)「濃い」(2%)と回答した方が同割合いた。減塩食では「少し薄い」(4%)よりも「少し濃い」(13%)の意見が上回る結果となった。意見として、常食では『味付けが濃い』、『塩気が強い』、『塩気を足して欲しい』と両方の意見があり、減塩食では『味付け良い、しっかりしている』が上がっていた。減塩食への興味関心の差や嗜好の違いにより意見としても分かれたのではないかと思う。盛り付けでは、79%の方が「普通」と回答されたが、「やや悪い」「悪い」と回答された方の意見として『野菜がペタッとしている』、『盛り付けがぺちゃんこ』が上がっておりボリューム感に関する内容であった。冷凍野菜や調理済み食品を使用しておりボリューム感を出すことが難しい状況ではあるが、おいしそうと感じていただけるような盛り付けを心がけていきたい。相関について、副食摂取量と満足度に正の相関がみられた。副食摂取量向上のため献立内容等を検討していきたい。今回の結果からみえた課題を踏まえ、患者様においしいと満足頂き、安心安全な食事を提供していくためにも、問題点の改善に取り組んでいき、満足度向上へ繋げていきたい。

