

令和 7 年度食事満足度調査

実施日 令和 8 年 2 月 18 日

(1) 嗜好調査の目的

病院給食利用者に対して満足度調査を行い、満足度を把握しその結果を満足度の向上や問題点の改善に反映させるため行う。

(2) 実施方法

対象者：令和 8 年 2 月 18 日昼食に病院給食を喫食した患者。

実施日：令和 8 年 2 月 18 日昼食についてアンケート用紙 配布

方法：アンケート用紙を食事のお盆に乗せ配布し、回収箱を各食堂に設置し各自投入。

最終回収を 2 日後の 2 月 20 日（時間：17:00）とした。

(3) 結果

- 回収率 52.5%（208 人/396 人）

<性別>

性別	人数	割合(%)
男性	96	46.2%
女性	104	50.0%
不明	8	3.8%
合計	208	100%

<入院期間>

入院期間	人数	%
1週間以内	51	24.5%
2週間以内	54	26.0%
1ヶ月以内	49	23.6%
1ヶ月以上	38	18.3%
無回答	16	7.7%
	208	100%

<年齢構成>

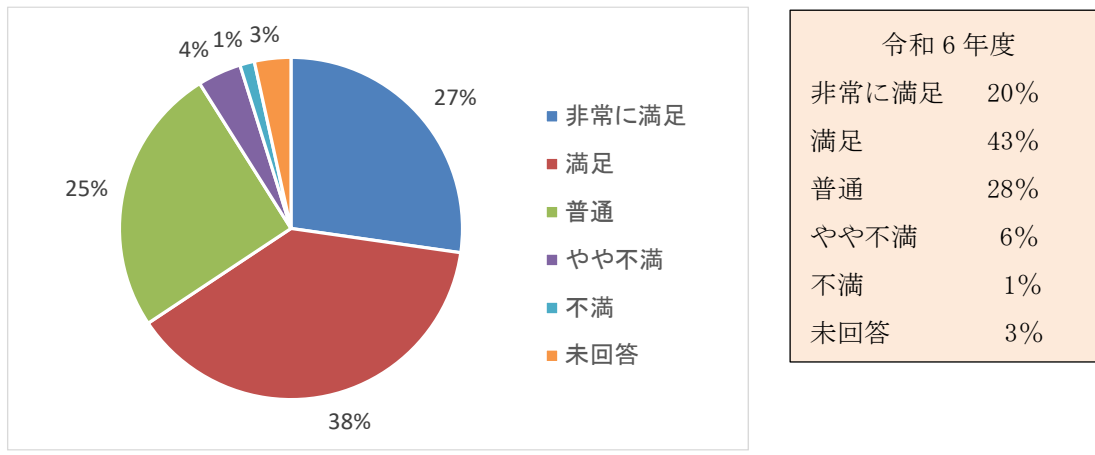
年齢	人数	%
～10歳	3	1.4
～20歳	8	3.8
～30歳	7	3.4
～40歳	16	7.7
～50歳	18	8.7
～60歳	26	12.5
～70歳	39	18.8
～80歳	62	29.8
81歳～	21	10.1
無回答	8	3.8
	208	

入院期間が2週間以内の割合は、
令和6年度は51.5%、令和7年度は50.5%
と半数を占めた。

全体の結果

	非常に満足	満足	普通	やや不満	不満	未回答	
食材の質・鮮度	59	82	53	5	2	7	208
品数	53	90	49	8	2	6	208
種類	47	74	64	8	6	9	208
盛り付け	50	70	77	4	1	6	208
温度	62	83	42	12	3	6	208
味付け	54	68	52	22	5	7	208
清潔感	72	92	33	1	1	9	208
合計	397	559	370	60	20	50	1456
全体の満足度	27%	38%	25%	4%	1%	3%	100%

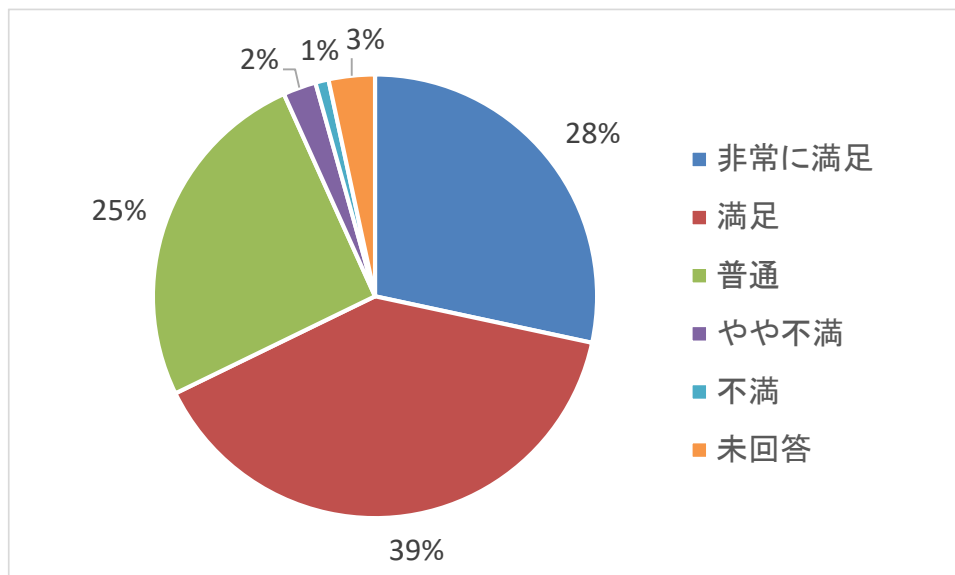
全体の総合満足度



「非常に満足」は令和 6 年度と比較すると 20%から 27%と増加した。

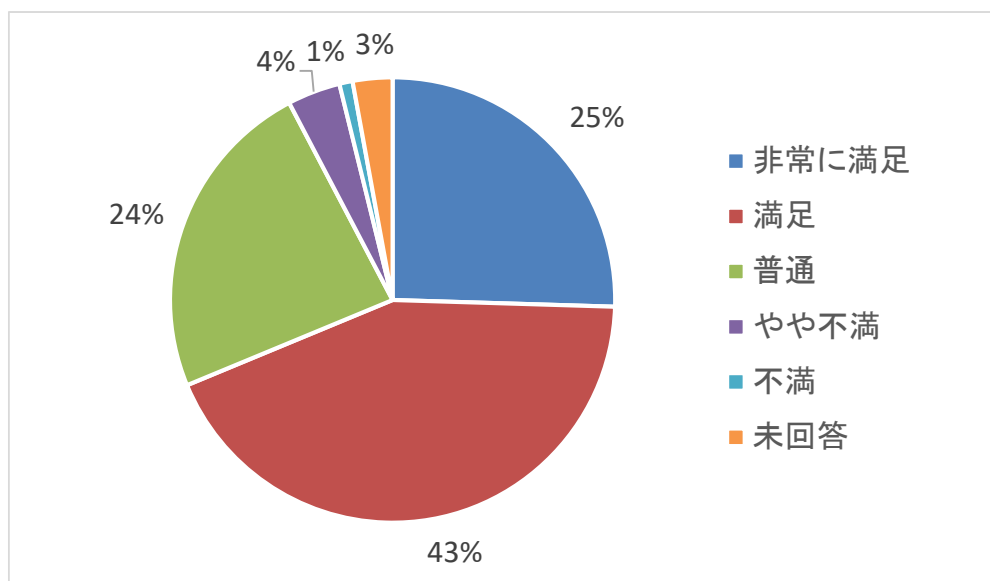
また、「満足」と合わせた結果を令和 6 年度と比較すると、65%と大きな変化は見られなかった。不満（やや不満と回答した者を含む）を感じている者は全体の 5%であり、令和 6 年度の 7%と比較すると減少した。

① 食事の質・鮮度について



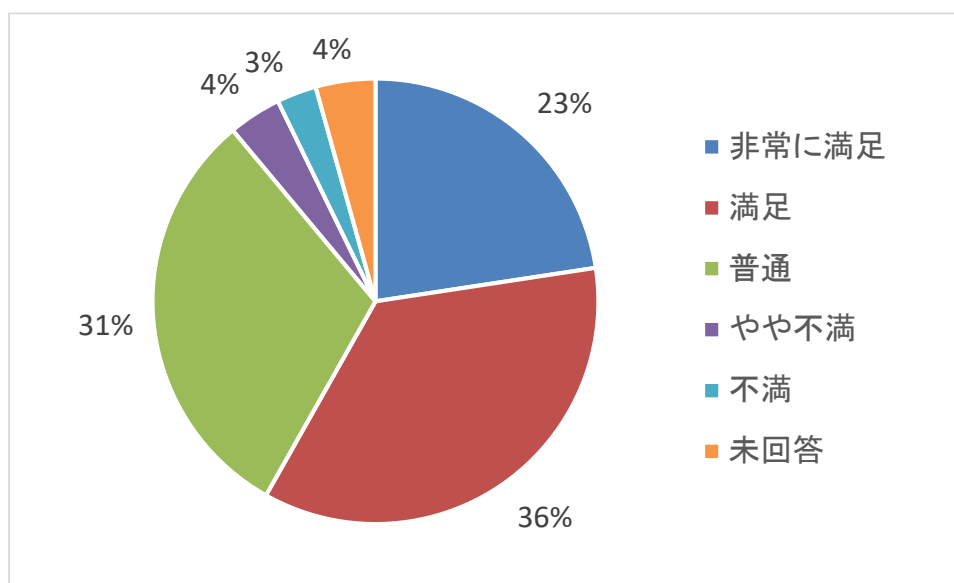
「食事の質・鮮度についてはいかがですか?」という質問に対して、令和 6 年度と比較すると、「非常に満足」・「満足」の割合は 57%から 67%と増加した。「やや不満」・「不満」の割合は昨年度 7%から 3%へ減少した。

② 料理の品数について



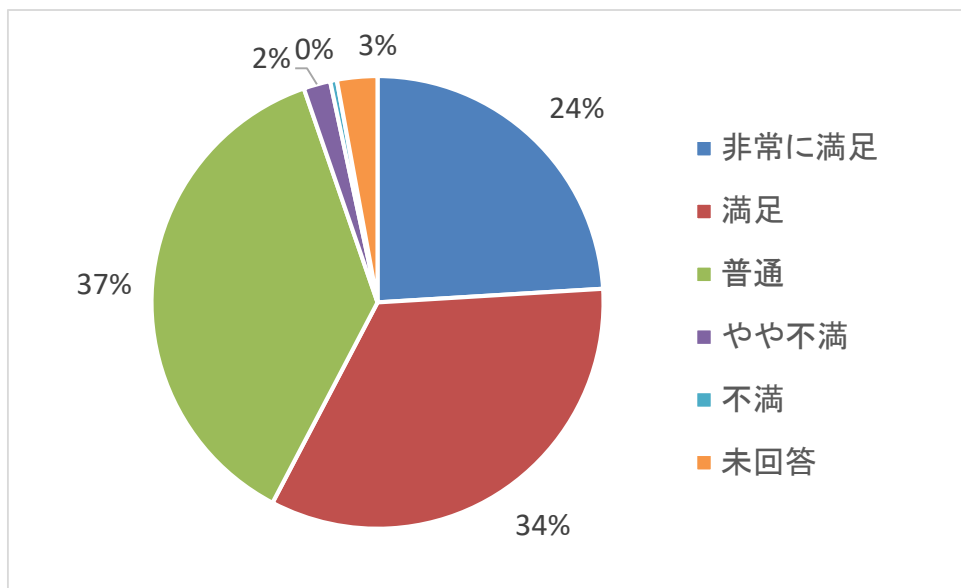
「料理の品数はいかがですか?」という質問に対し、「非常に満足」・「満足」と回答した割合は、令和6年度と比較すると71%から68%へ減少した。「やや不満」・「不満」の割合は、令和6年度と比較すると5%のまま変化は見られなかった。

③ 献立の種類について



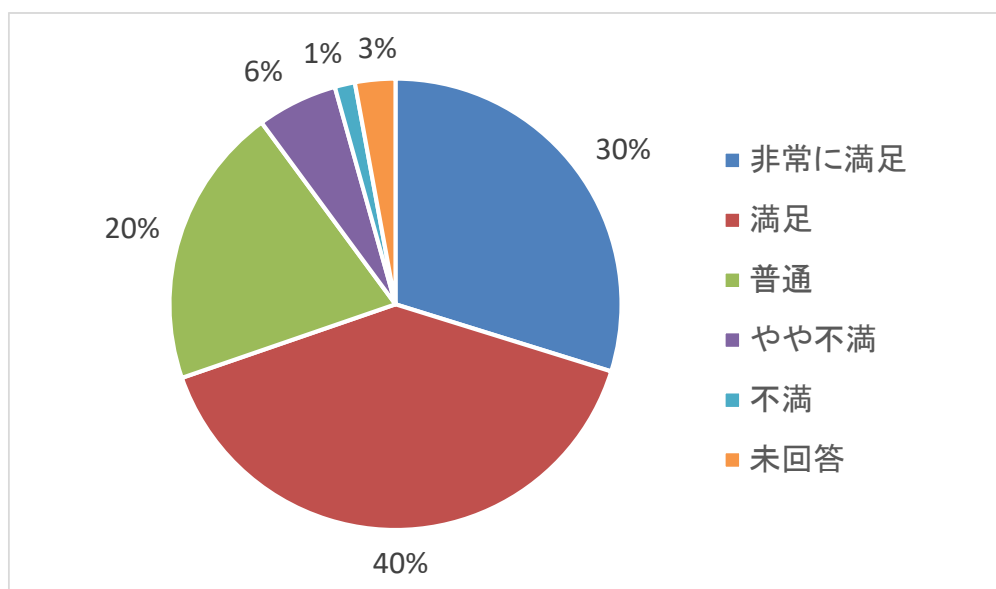
「献立の種類についてはいかがですか?」という質問に対して、「非常に満足」・「満足」の割合は、令和6年度と比較して57%から59%へやや増加した。「不満」（「やや不満」と回答した者を含む）の割合は、令和6年度と比較すると13%から7%と減少した。

④ 盛り付け・色彩について



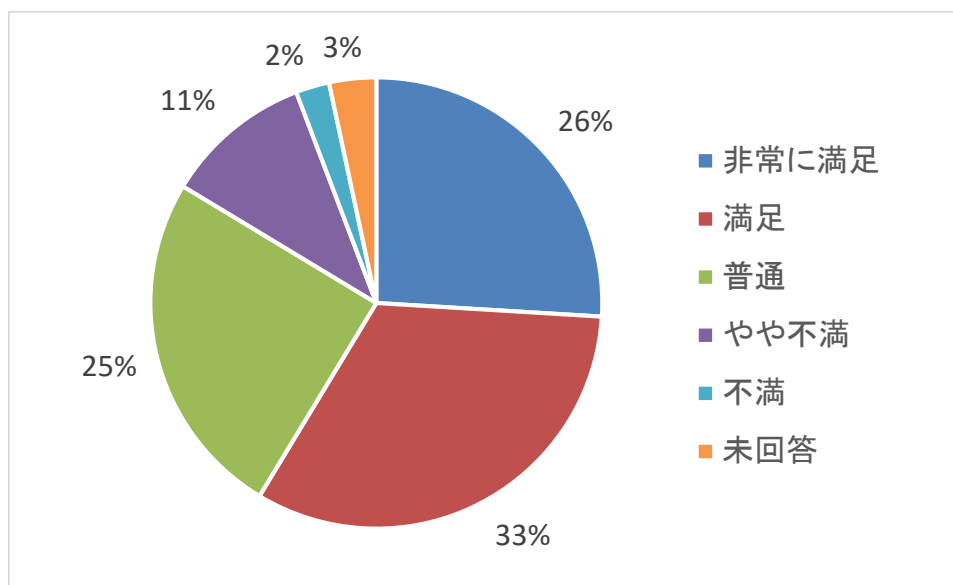
「盛り付け・色彩はいかがですか？」という質問に対して、「非常に満足」・「満足」の割合は、令和6年度と比較して55%から58%へ増加した。「不満」（「やや不満」と回答した者を含む）の割合は3%から2%へ減少した。

⑤ 食事の温度について



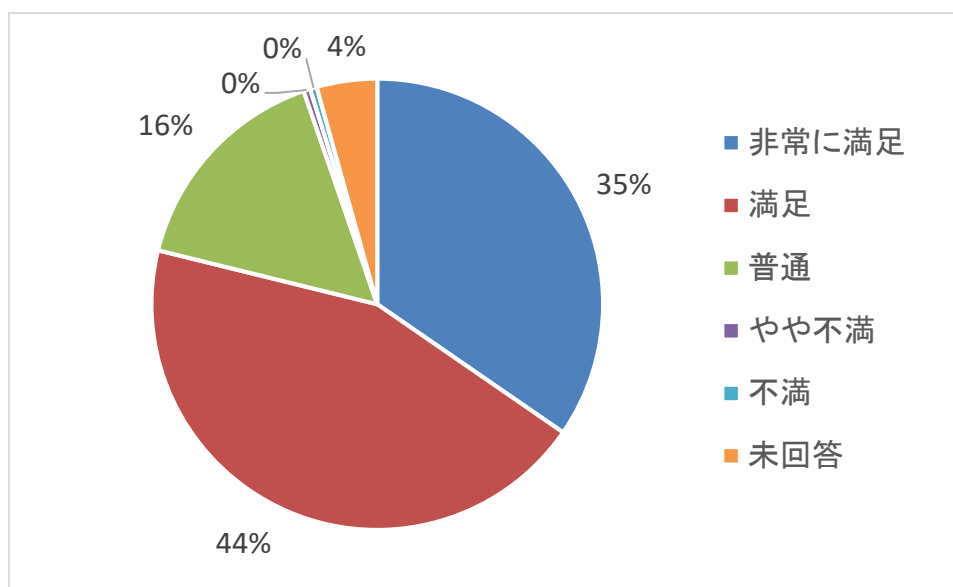
「食事の温度はいかがですか？」という質問に対して、「非常に満足」・「満足」と感じていると回答した者の割合は70%で、令和6年度と比較すると変化は見られなかった。「不満」（「やや不満」と回答した者を含む）の割合は3%から7%へ増加した。

⑥ 食事の味付けについて



「非常に満足」・「満足」の割合は、令和6年度は55%であったが、今年度は59%と増加した。「不満」（「やや不満」と回答した者を含む）の割合は、13%で令和6年度と比較すると、変化は見られなかった。

⑦ 食器の清潔感について



「食器の清潔感はいかがですか？」という質問に対して、「非常に満足」・「満足」の割合は令和6年度78%であったが、今年度は79%と増加した。「不満」（「やや不満」と回答した者を含む）の割合は、0%で令和6年度とほぼ同程度であった（令和6年度は1%）。

(4) 考察

- ① 食事の質・鮮度について、非常に満足、満足と答えた者は 67%であり、令和 6 年度から 1%の減少となり、目立った不満の意見は認められなかった。
- ② 料理の品数について、非常に満足、満足と答えた者は 68%であり、令和 6 年度から 3%の減少となった。品数ではないが、主食の量が多いという意見は例年同様に見受けられた。食種によっては小盛りや大盛りの選択が可能であり、病棟との連携が必要である。
- ③ 献立の種類について非常に満足、満足と答えた者は 59%であり、令和 6 年度から 2%増加した。同じような料理が繰り返し提供されることに対する一部の不満がみられた。献立作成時には味付けや同じ種類の料理が連続していないかといった点にも配慮することで、さらなる満足度向上が期待できる。
- ④ 献立の盛り付け、色彩について非常に満足、満足と答えた者は 58%であり、令和 6 年度から 3%増加した。盛り付けや色彩については、目立った意見はみられず、おおむね良好であると考えられる。視覚的な工夫は食欲や満足度に影響することから、今後も現状の配慮を維持する。
- ⑤ 食事の温度について非常に満足、満足と答えた者は 70%であり、令和 6 年度と比較して変化は見られなかった。ややぬるいとの意見が一部にみられた。温度管理は毎食行われているが、病室によっては提供時に多少冷めることもあると考えられる。今後も適切な温度管理を継続し、温かい状態での提供に努めていきたい。
- ⑥ 食事の味付けについて非常に満足、満足と答えた者は 59%であり令和 6 年度の 55%から 4%増加した。また不満、やや不安と答えたものは 13%であり令和 6 年度から変化は見られなかった。入院期間が 1 か月以内の比較的長期の患者からも「味付けが良く満足している」との意見が見られた。一方で、「味が薄いと感じる場合がある」との意見もあった。治療の影響により味覚を感じにくくなることも考えられる。治療食においては、制限の関係上対応が難しい面もあるが、献立や調理法の見直しを行い、食事の質の向上に努めていく。
- ⑦ 食器の清潔感について非常に満足、満足と答えた方は 79%であり、令和 6 年度から 1%増加した。不安（「やや不満」と回答した者も含む）と答えた方は 0%であったが、汁物のお椀について、「内側が古く感じられる」との意見が見られた。今後も食器の状態（欠けや劣化等を含む）の確認を継続して行っていく。また、洗浄

については正しい手順を徹底し、確実な洗浄を行えるよう、洗浄ミーティング等を通して周知徹底を図っていく。

(5) まとめ

総合満足度（「満足」「ほぼ満足」）の割合は、令和5年度が66%、令和6年度が63%、今回は65%であり、ここ数年での大きな変動は見られなかった。各項目別にみると、食事の味付けに関する項目では、不満（「やや不満」を含む）の割合が13%と比較的高かった。意見・要望においても、献立に関する意見が多く見受けられた。

患者ごとの嗜好や治療による味覚の変化などもあり対応が難しい面はあるが、食種変更や栄養士による食事調整により改善可能な場合もあることから、改めて病棟との連携の重要性を感じた。栄養管理室としては、栄養士・調理師・洗浄担当それぞれが日々の業務において意識を高め、安全で美味しい食事の提供に引き続き努めていく。