

食事サービスアンケート集計結果報告

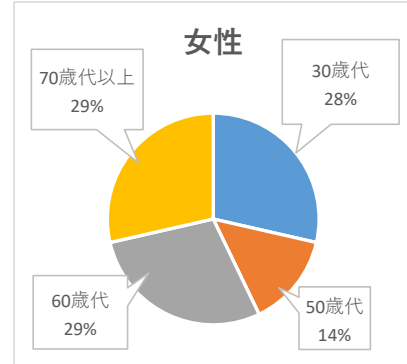
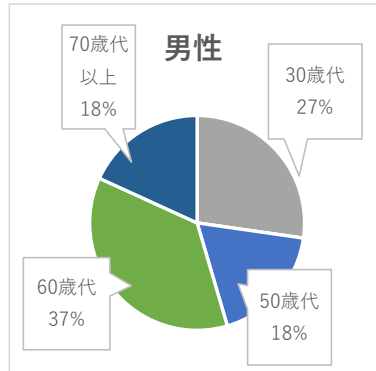
実施日： 2021年11月9日

献立名 **霜月御膳**

主食	5分搗き米
主菜	りんご焼豚
副菜	かぶの甘酒和え
汁物	ゴボウのかき玉汁
デザート	みたらし南瓜もち

献立担当	平金
調理責任者	溝口

	合計	回収率
配布数	20	100%
回収数	20	



年齢構成

年代別	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	合計
男性	0	0	3	0	2	4	2	11
女性	0	1	2	1	1	2	2	9

本日の献立への満足度

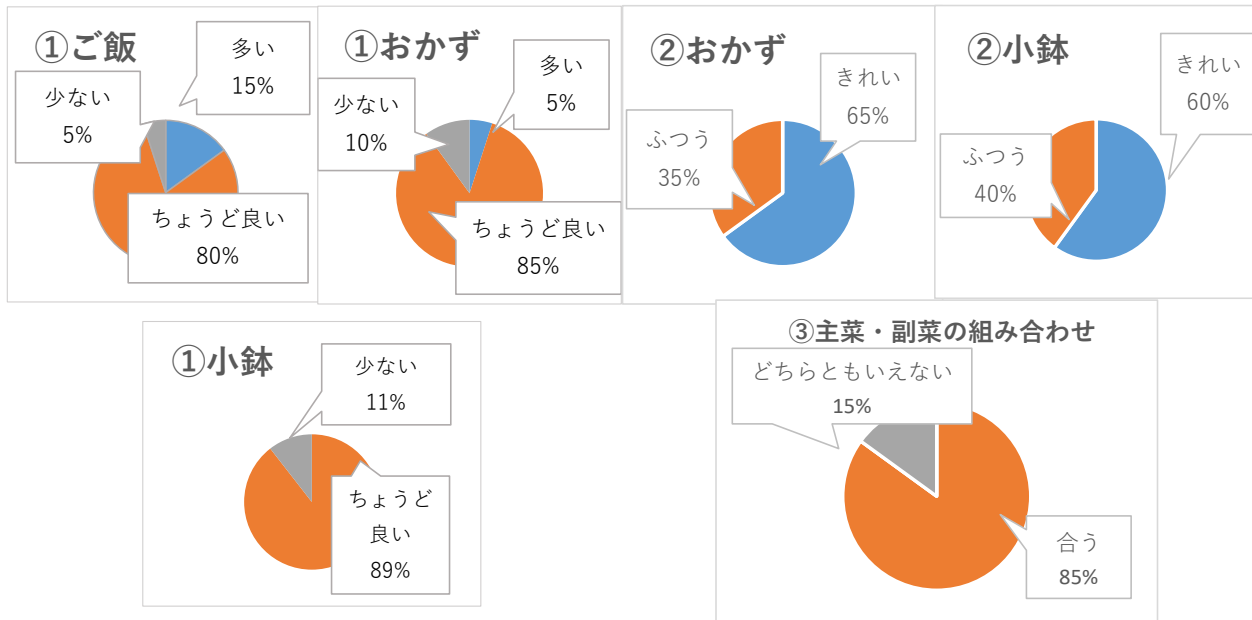
合計	満足	満足でない	合計	患者満足度	100%
	20	0	20		

①お料理の量

	多い	ちょうど良い	少ない	合計
ご飯	3	16	1	20
おかず	1	17	2	20
小鉢	0	17	2	19

②盛り付け

	きれい	ふつう	悪い	合計
おかず	13	7	0	20
小鉢	12	8	0	20



③組み合わせ

合う	合わない	どちらともいえない	未回答	合計
17	0	3	0	20

好きな料理・食べたい料理

30歳代	野菜類のいろいろな小鉢、油の多い肉料理、肉
50歳代	ミートソース、すき焼き、呉汁、納豆巻き
60歳代	だご汁、郷土料理、麺類、白菜と他の食材を絡めたもの、焼き肉
70歳代	ラーメン

その他の意見

男性年代	
30歳代	かぶが美味しかったです。
30歳代	昼食にカレーが出たとき、他の方はわかりませんが私の分にはデザートヨーグルトが忘れられていました。→謝罪に伺っています。
60歳代	毎日、大変美味しいです。
70歳代	色々な料理を頂き満足
女性年代	
20歳代	美味しかったです！ごちそうさまでした。
60歳代	みかんが冷たすぎてお腹下しそう。みかんゼリー中が凍ってた。→謝罪し解凍方法検討
60歳代	5分搗き米はとてもお通じにいいと感じた。売店で販売してあればいいと思う。 →精米方法はお伝え済み
70歳代	本日のような料理素敵でした。甘酒和えもまろやかな味で良かったです。 入院して5分搗き米をよく噛んで食べるようになりました。退院してからもこれを心がけたいと思います。便通も良くなっています。 ※いつも食べているご飯の炊き方は？水加減は？教えてください。→お伝え済み
70歳代	毎日、毎日、食事が楽しみです。うまいです。見た目も美しく退院したくありません。
検食	
相川師長	りんご焼豚は予想に反してとても美味しかったです。かき玉汁にゴボウが入っているのが斬新でした。ごちそうさまでした。