H29年12月　嗜好調査結果（グループホーム）

2017.12.11　管理栄養士　村口　真里

＜目的＞
入居者様の嗜好や要望、現在の食事満足度を知り、調理工程や献立作成、食事提供方法へフィードバックを行い、食事の満足度を向上させることを目的に行う。

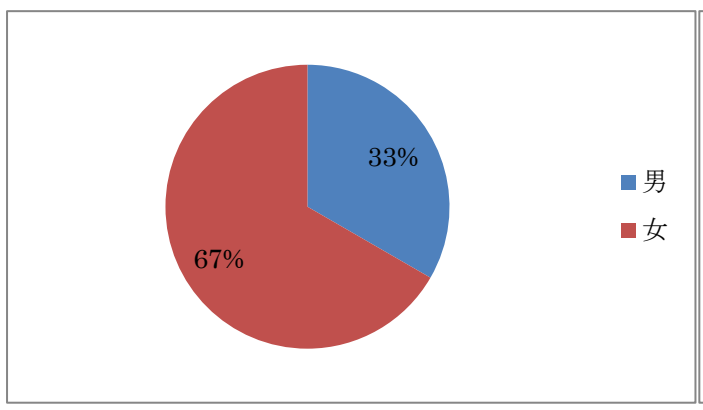
＜聞き取り調査期間＞
Ｈ２９年１１月２０日～Ｈ２９年１２月５日

＜対象＞
グループホームの入居者様１８名のうち、聞き取り可能であった方１３名
※回収率　７２．２％

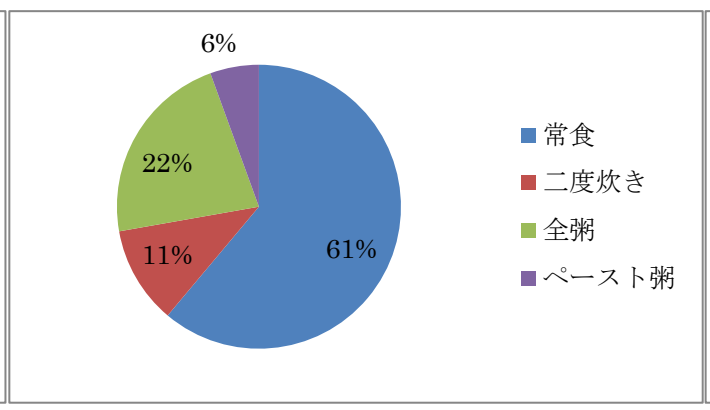
＜方法＞
聞き取りアンケート

～ グループホームグッドライフ熊本駅前入居様について ～

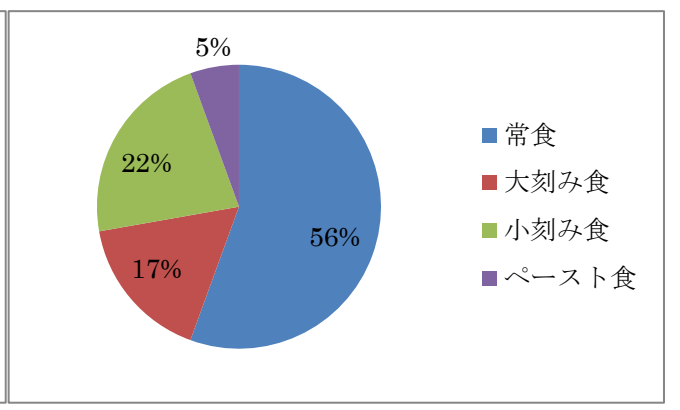
＜ 男女比 ＞



＜ 主食形態 ＞

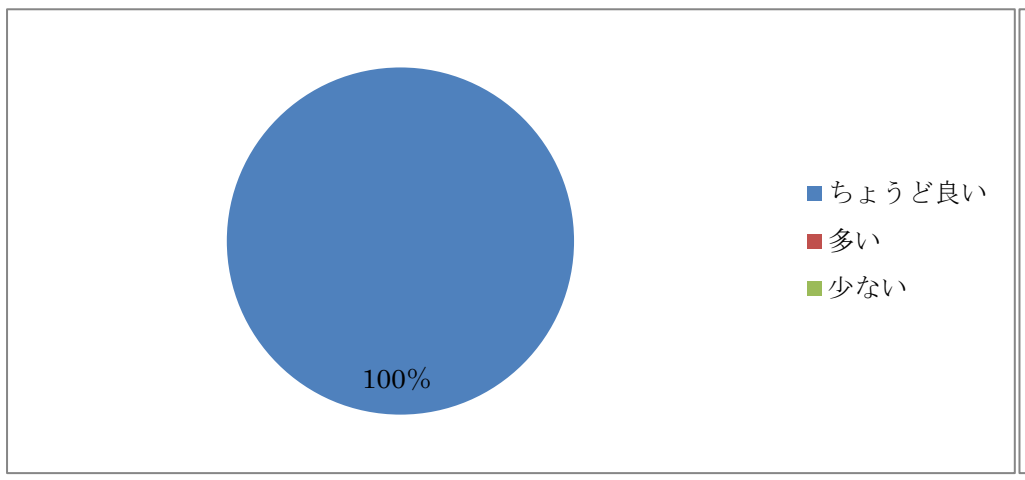


＜ 主菜･副菜形態 ＞

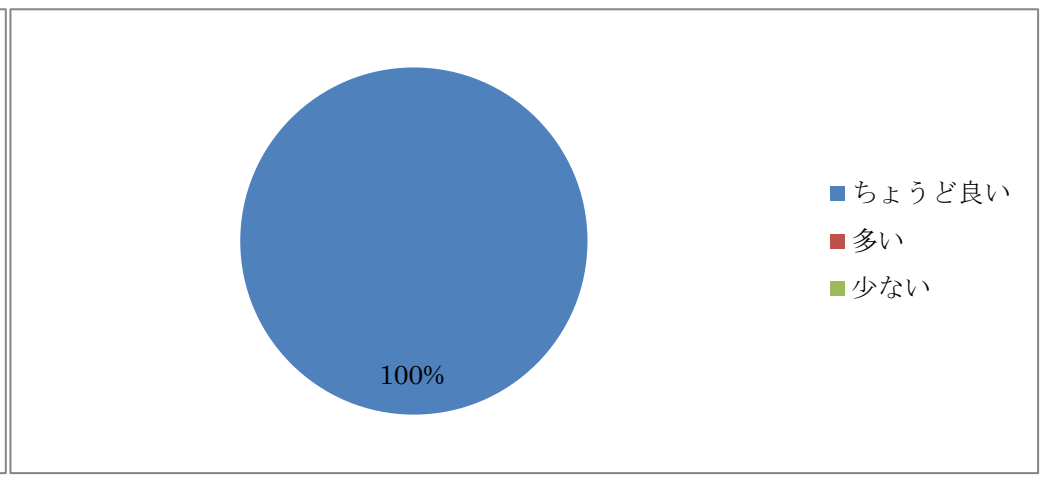


A、食事量について

①ご飯、お粥の量はどうですか？

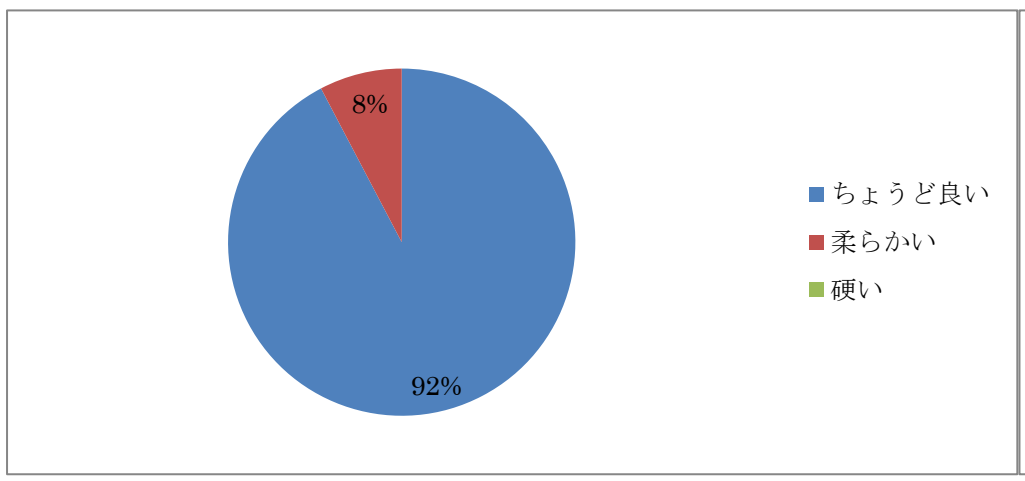


②おかずの量はどうですか？

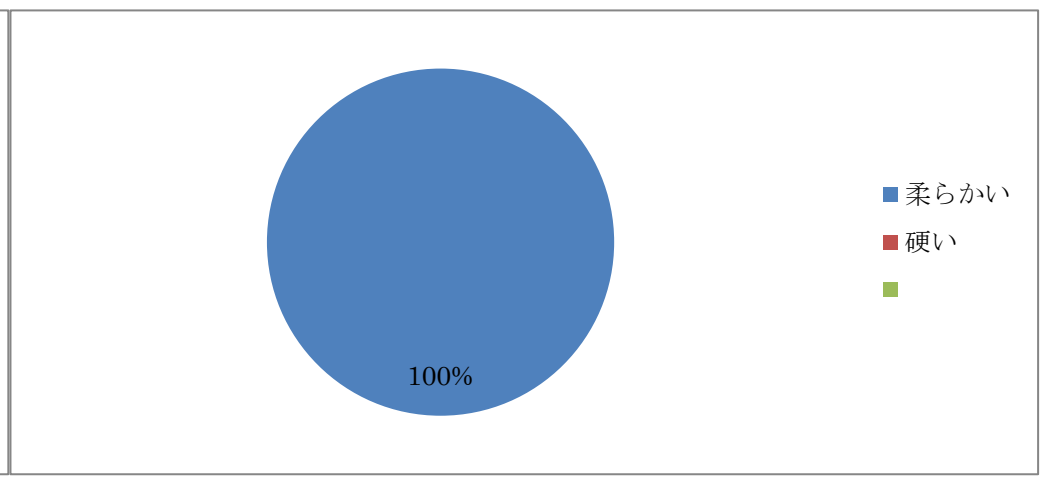


B、食事の硬さについて

①ご飯、お粥の炊き加減はどうですか？

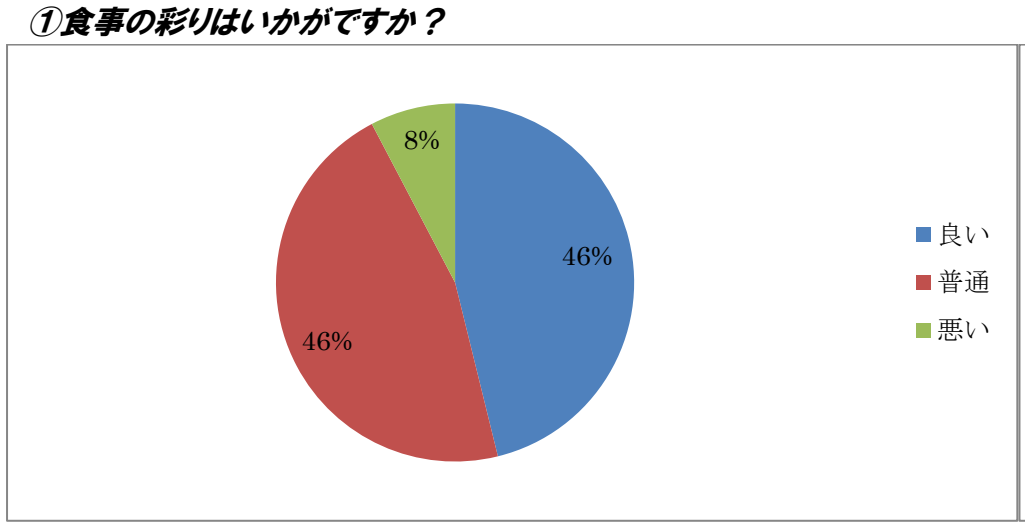


②おかずの硬さはどうですか？

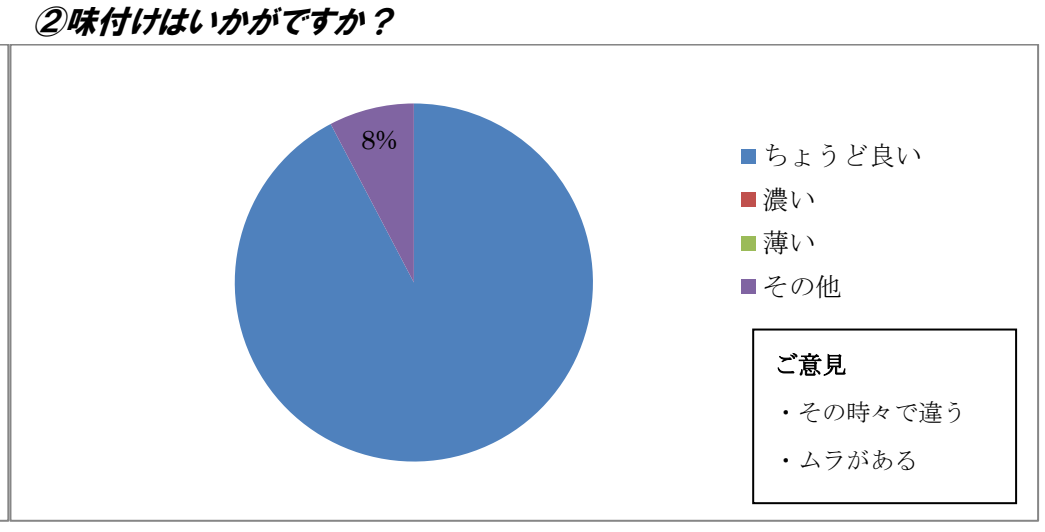


C、彩り･味付けについて

①食事の彩りはいかがですか？

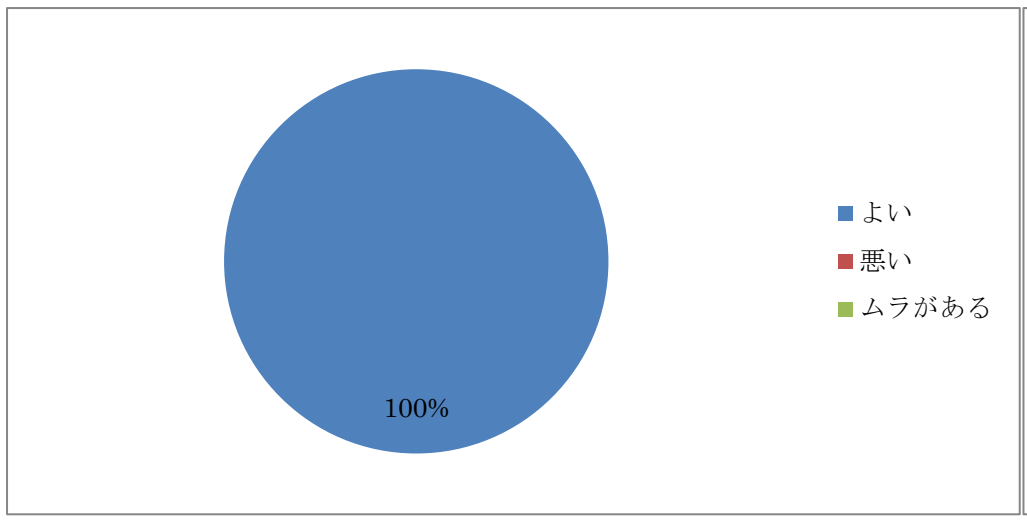


②味付けはいかがですか？

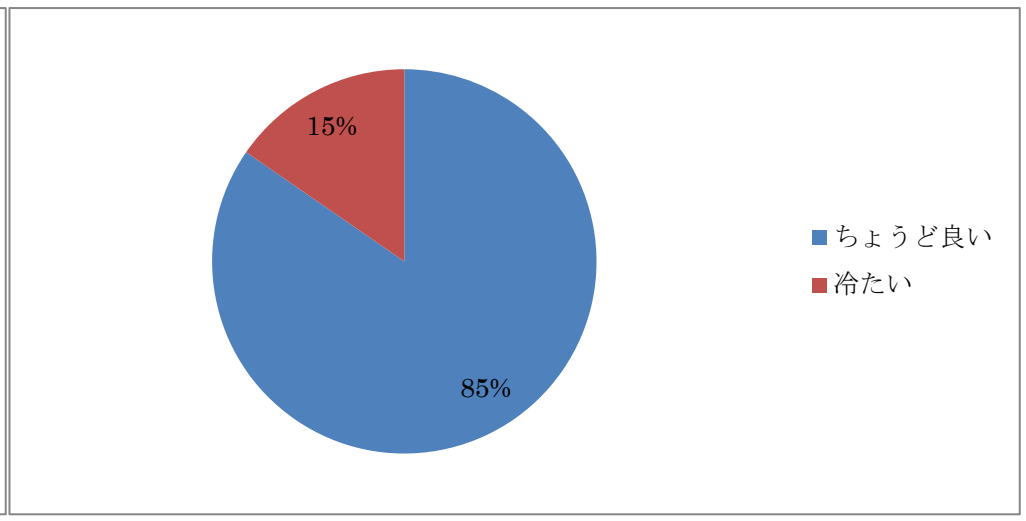


D、ユニット配膳について

①盛り付け方はどうですか？

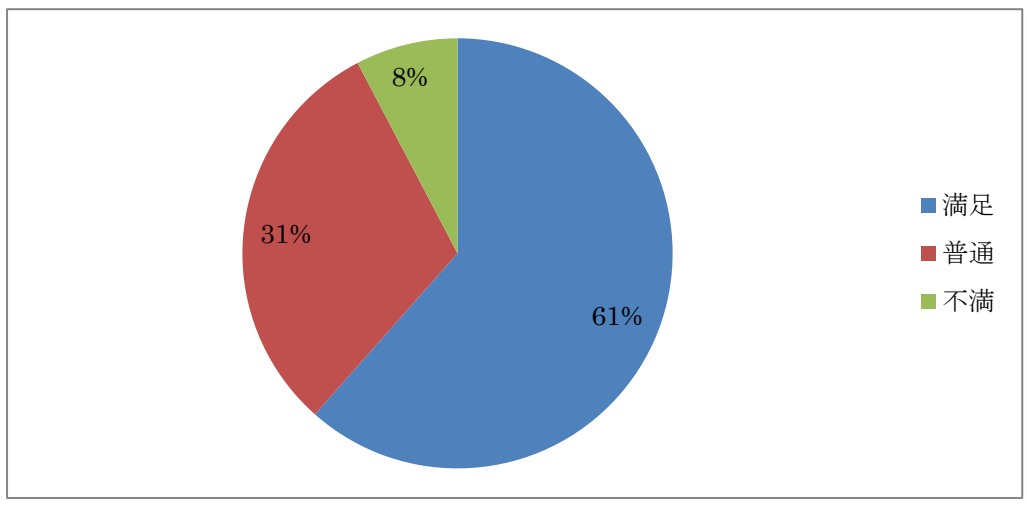


②食事の温度はいかがですか？



E、全体的なこと

①毎日の食事にまんぞくされていますか？



②美味しかったもの、苦手だったものを教えてください

●美味しかったもの
散らし寿司、赤飯、豚のしょうが焼き、唐揚げ、うなぎの蒲焼
魚料理、ヤクルト

●美味しくなかったもの（苦手なもの）
魚料理、肉料理

③提供して欲しい料理を教えて下さい

●提供して欲しい料理
赤飯、巻き寿司、炊き込みご飯、寿司、散らし寿司、刺身
唐揚げ、うなぎの蒲焼、焼肉、豚のしょうが焼き、天ぷら
コロッケ、焼きそば、麺類、肉料理、魚料理、カステラ

④その他、ご意見

●いつも美味しいです。幸せです。一生ここにお世話になりたいと思っています。
●私も料理が大好きです。
●家族に漬物を持ってきてもらっています。
●何でも食べます。
●もう少し味付けの工夫をしてほしいです。
●ここは野菜も魚もなにもでてこない。
●私は飲食店をしていました。何でも食べます。

～ まとめ ～

グループホームグッドライフ熊本駅前には、要介護度１から要介護度４の方が入居しておられます。(平均要介護度２,５)その中で常食を食べておられる方が全体の５６%、主食に普通飯を食べておられる方が６１%です。

食事の量については、すべての方が「ちょうど良い」と回答されました。常に入居者様の食事摂取量の把握を行い、今後、食事摂取量が低くなられるような方については、高カロリーゼリーがついた「ハーフ食」を検討していきたいと思っています。

食事の硬さについては、ほとんどの方が「ちょうど良い」との回答でしたので、入居者様に合った食事内容、食事形態の検討が出来ているのではないかと感じました。今後も調理過程においての工夫を続け、食べやすい食事作りを目指していきたいと思います。

味付けについては、日本人食事摂取基準に合わせ、１日の塩分量を８ｇに近づけて調理をしています。「辛い」との意見はなく、ほとんどの方が「ちょうど良い」と回答されました。「いつも美味しいです」と話をいただきましたが、一方で「日によって味付けにムラがある」との話もいただきました。よく出る料理については調理方法や味付け等、統一化を図りたいと思います。

グッドライフ熊本駅前ではユニット配膳を取り入れています。厨房で調理したものをユニット職員が温め、盛り付け、配膳を行います。ユニット配膳について入居者様に尋ねたところ、２名の方が「食事が冷めている」と話されました。この意見をしっかりと受け止め、温かいものは温かく召し上がっていただけるよう、ユニット配膳について指導や助言を行っていきたいと感じました。

食事の満足度については「満足」と回答された方が６１%でした。(前回嗜好調査では６９%)「普通」と回答された方が前回より上回っているため、入居者様の要望にできる範囲で応えていき、食事の満足度が上がるよう努力していきたいと思います。また、味付けや食事温度については厳しい御意見もいただきましたので全員で情報共有し、改善していきたいと思います。

アンケートの御協力、ありがとうございました。