

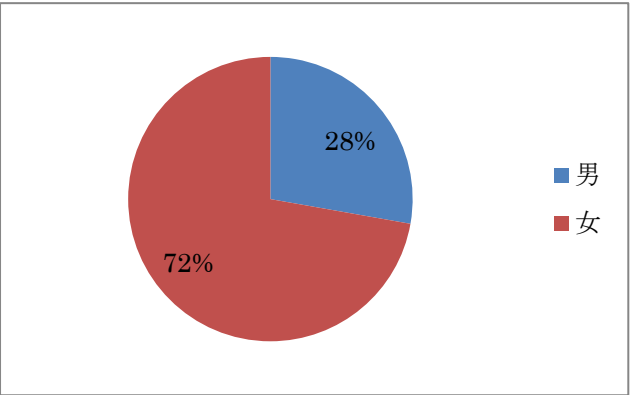
H30年12月 嗜好調査結果（グループホーム）

2018.12.29 管理栄養士 村口 真里

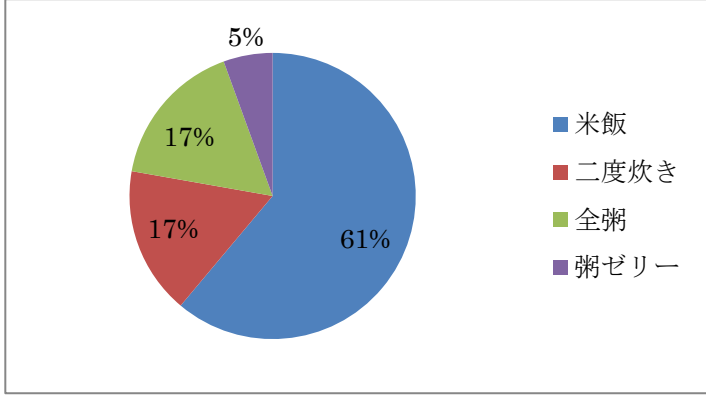
<目的> 入居者様の嗜好や要望、現在の食事満足度を知り、調理工程や献立作成、食事提供方法へフィードバックを行い、食事の満足度を向上させることを目的に行う。 <聞き取り調査期間> H30年12月7日～H30年12月14日	<対象> グループホームの入居者様18名のうち、聞き取り可能であった方13名 ※回収率 72.2% <方法> 聞き取りアンケート
---	---

～ グループホームグッドライフ熊本駅前入居様について ～

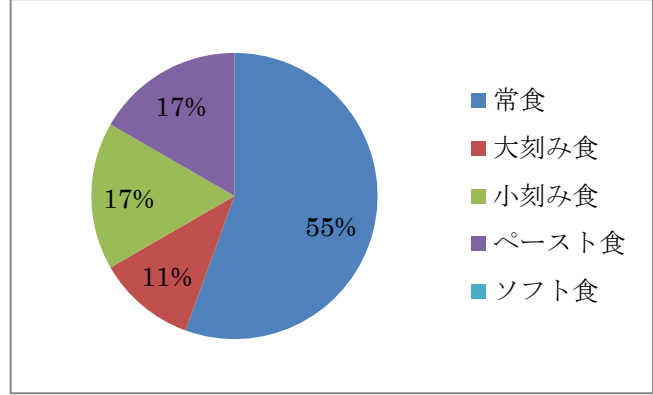
< 男女比 >



< 主食形態 >

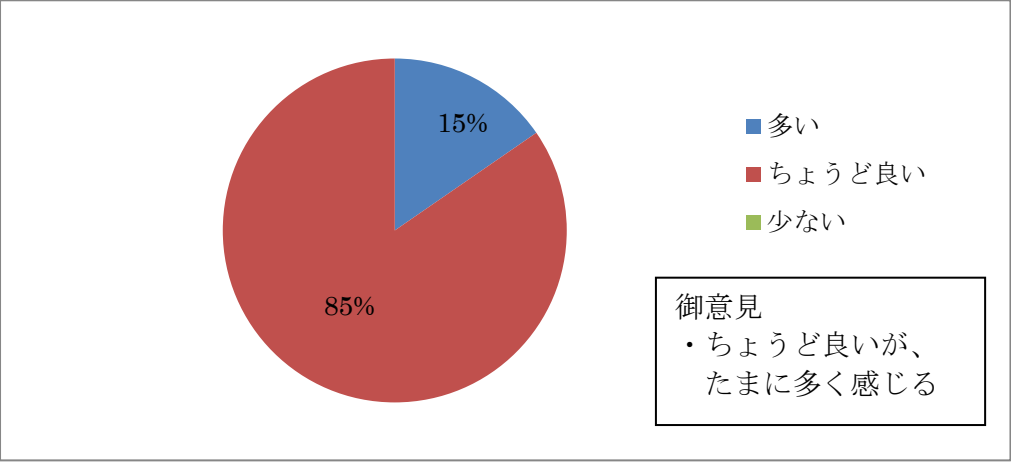


< 主菜・副菜形態 >

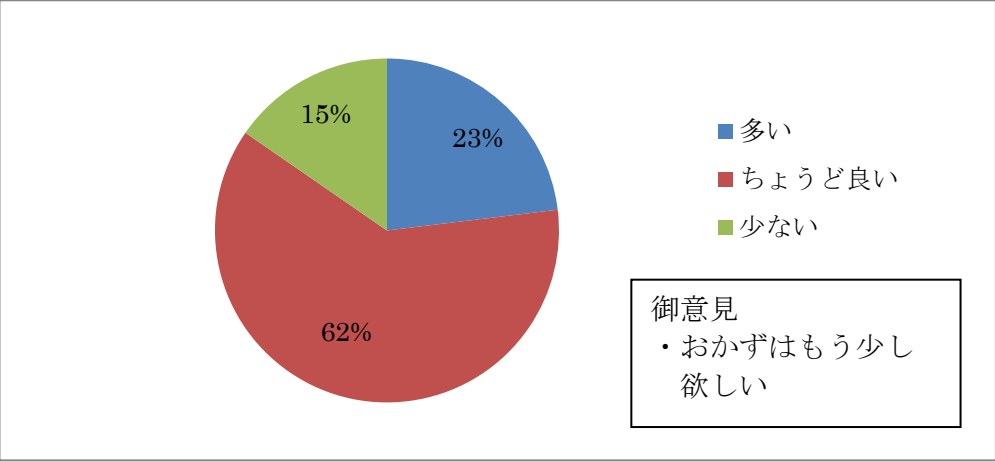


A. 食事量について

①ご飯、お粥の量はどうですか？

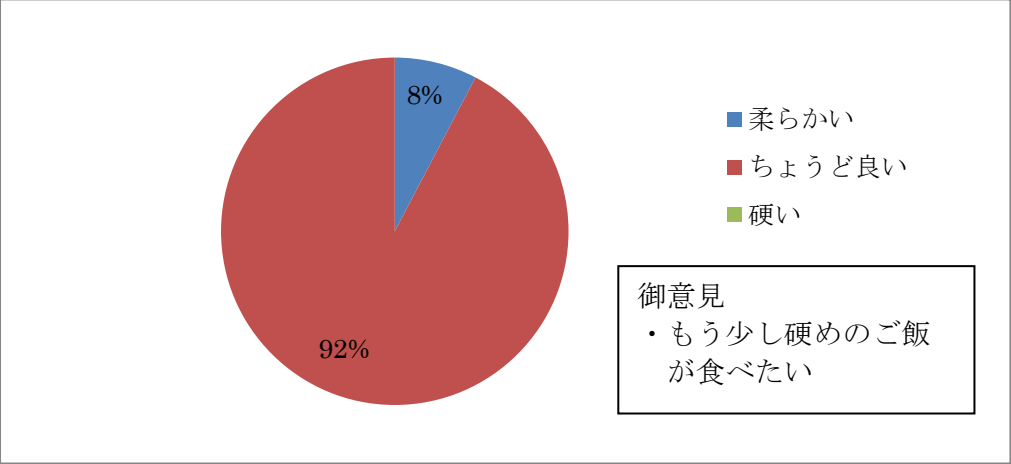


②おかずの量はどうですか？

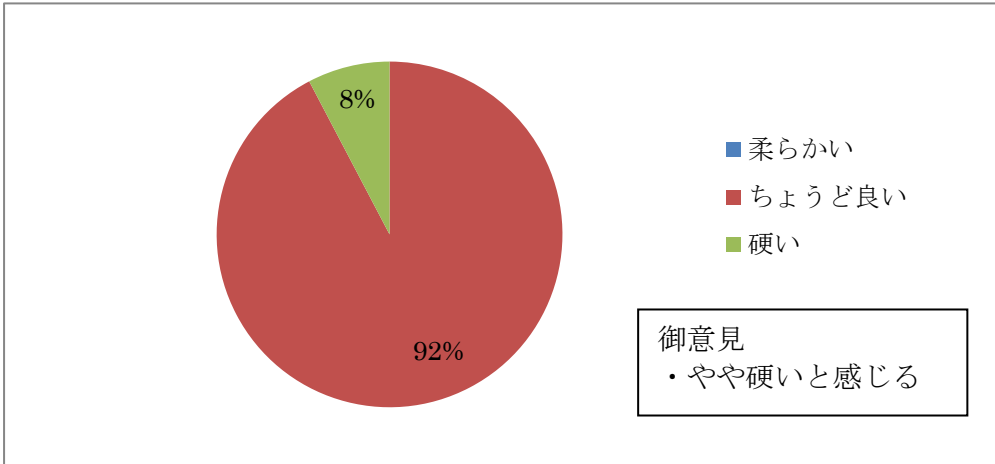


B. 食事の硬さについて

①ご飯、お粥の炊き加減はどうですか？

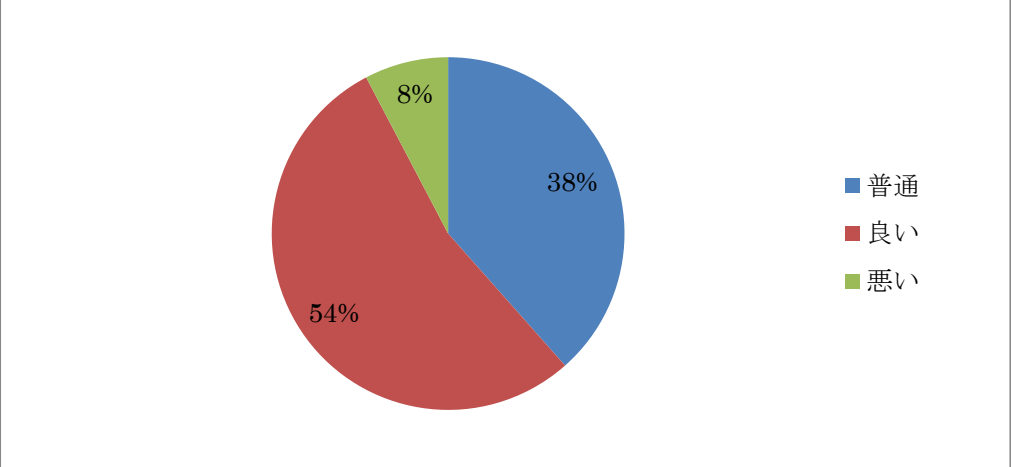


②おかずの硬さはどうですか？

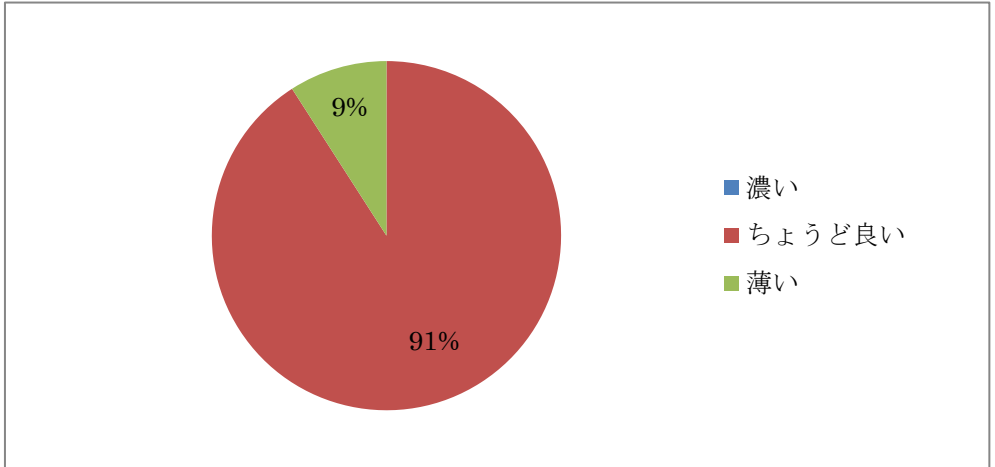


C. 彩り・味付けについて

①食事の彩りはいかがですか？

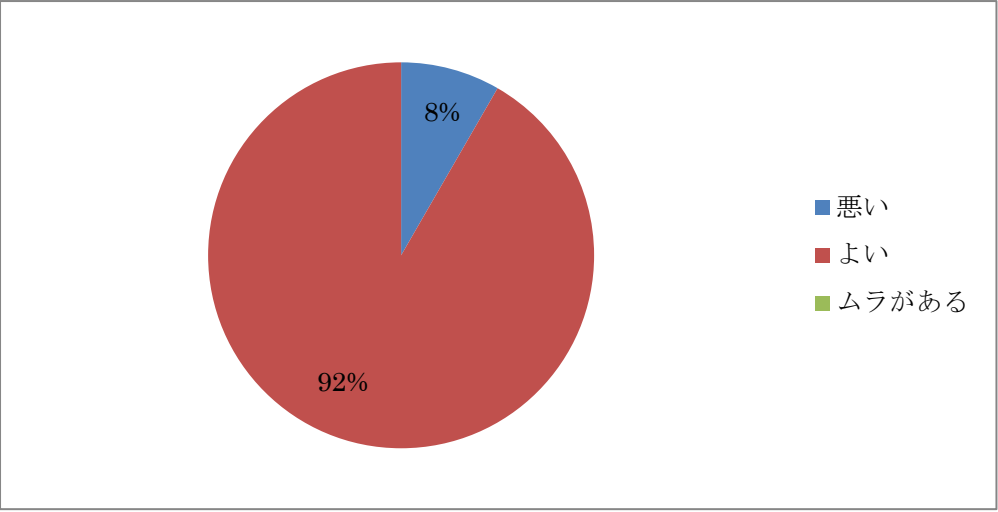


②味付けはいかがですか？

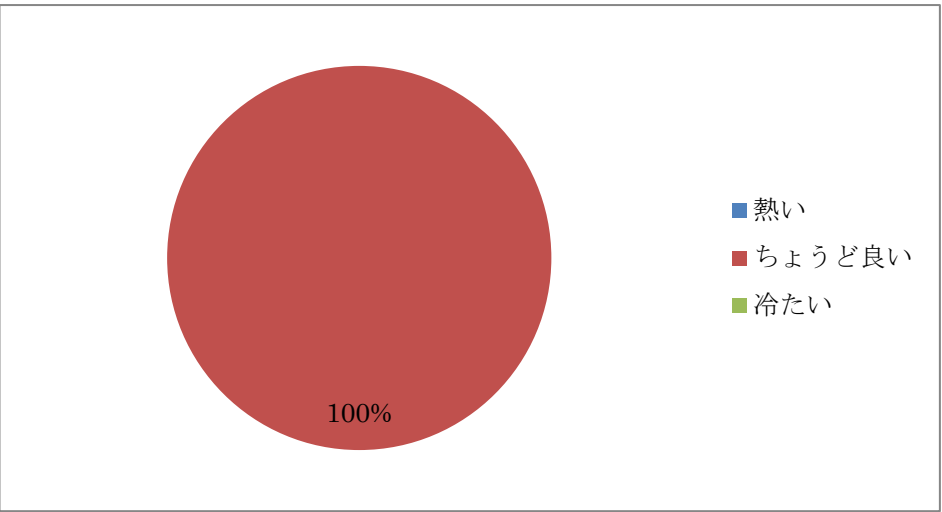


D、ユニット配膳について

①盛り付け方はどうですか？

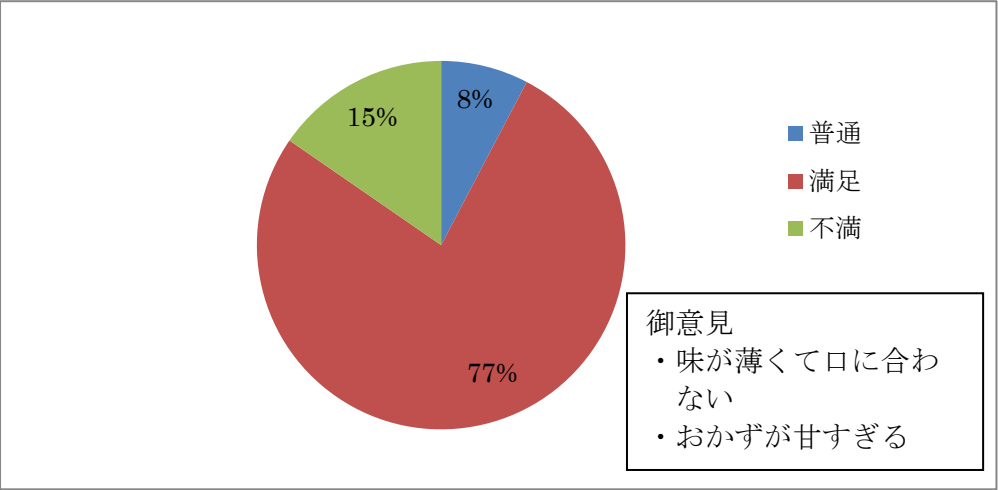


②食事の温度はいかがですか？



E、全体的なこと

①毎日の食事に満足されていますか？



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、お弁当
魚料理、煮付け、鰻、ヤクルト、味噌汁

●美味しくなかったもの（苦手なもの）
魚料理、肉料理、豆腐料理、味が薄いもの、甘いおかず
サラダ

③提供して欲しい料理を教えてください

●提供して欲しい料理
赤飯、カレーライス、巻き寿司、寿司、魚料理、刺身、鰻
豚のしょうが焼き、焼きそば、そば、漬け物、梅干、日本食
味が濃いもの

④その他、ご意見

●毎日美味しいです。
●何でも好きで、全て食べています。
●ここは何でも美味しいです。
●みんなで集まって食べるから、一層美味しく感じます。
●この食事は塩気がないので、口に合いません。
●味付けが甘いから、おかずになりません。

～ 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２．３）その中で常食を食べておられる方が全体の５５％、主食に米飯を食べておられる方が６１％です。

食事の量について、「多い」「少ない」と回答された方については食事摂取量や体重の変化等を観察していき、食事提供量の変更を行っていかうと思います。

食事の硬さについて、「硬い」と回答された方については、食事形態の検討を行います。また、今後も食事作りにおいて調理過程の工夫を続け、入居者様に合った食事内容、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、「薄い」との意見もありましたが、「調度良い」との回答が多く聞かれました。グッドライフ熊本駅前では、日本人食事摂取基準に合わせ、１日の塩分量を８ｇに近づけて献立作成、調理を行っています。味つけの工夫は継続しつつ、個人の調味料(しょうゆ等)で好みの味に調整していただければと思います。

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、盛り付け、適温での食事提供もほぼ行えているようでした。ユニット配膳のメリットはユニット内でその入居者様毎の対応が出来ることです。現在は、それが出来ていると感じました。

食事の満足度について、「満足」と回答された方が７７％でした。（前回嗜好調査では７９％）「不満」と回答された方は「味が薄い」「おかずが甘い」との御意見でした。食事はグループホームにおける生活の楽しみの１つであってほしいと思います。調理や味付けの工夫は継続しつつ、好みの調味料を持参していただいたり、ご家族様の協力も得ながら、入居者様の「不満」と思われている理由を少しでも減らすことが出来ればと思います。

アンケートの御協力、ありがとうございました。