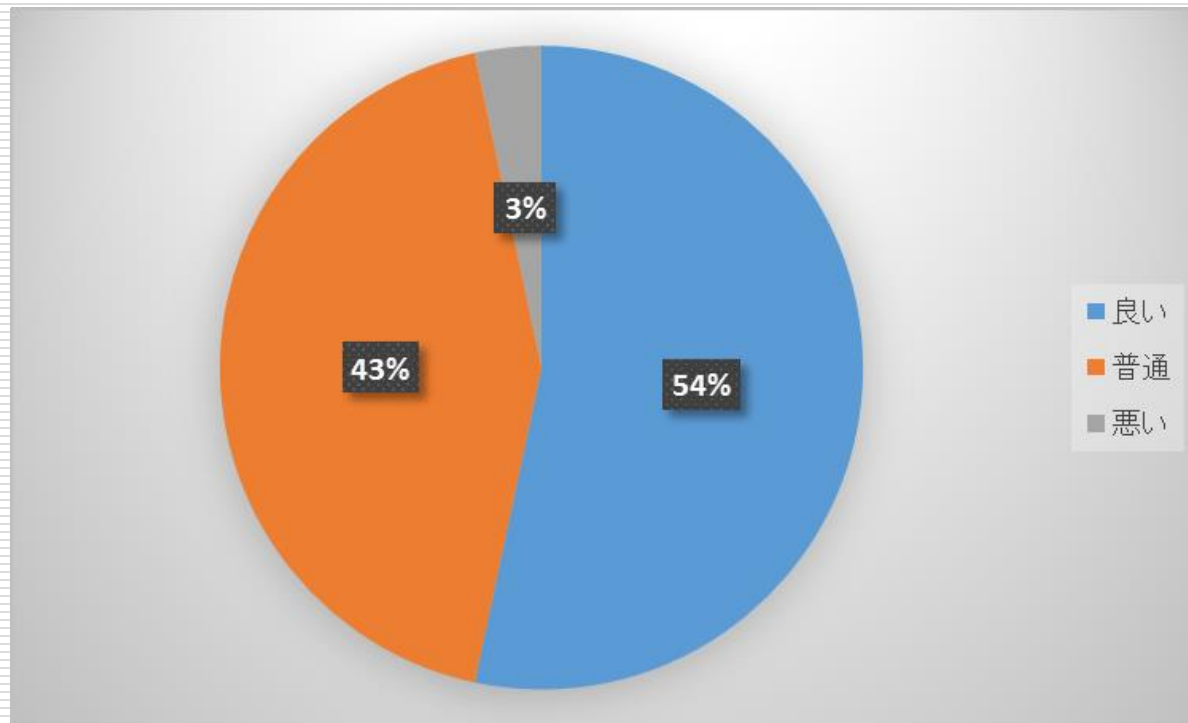


まちなか嗜好調査

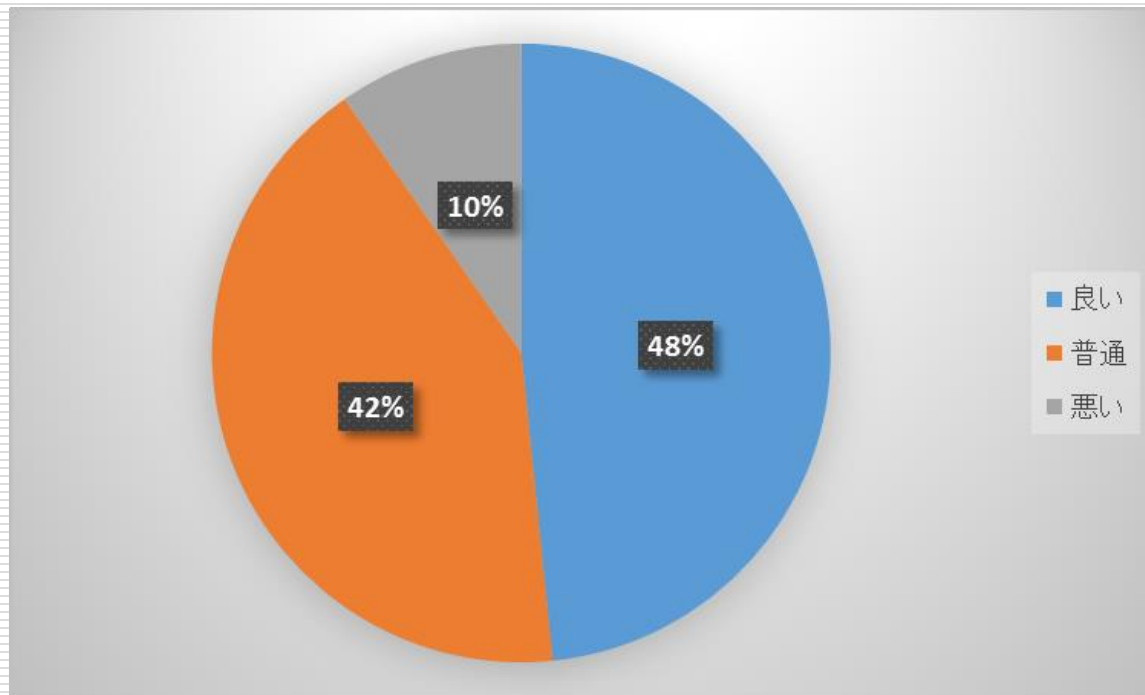
平成28年5月調査

職員の案内や対応の評価



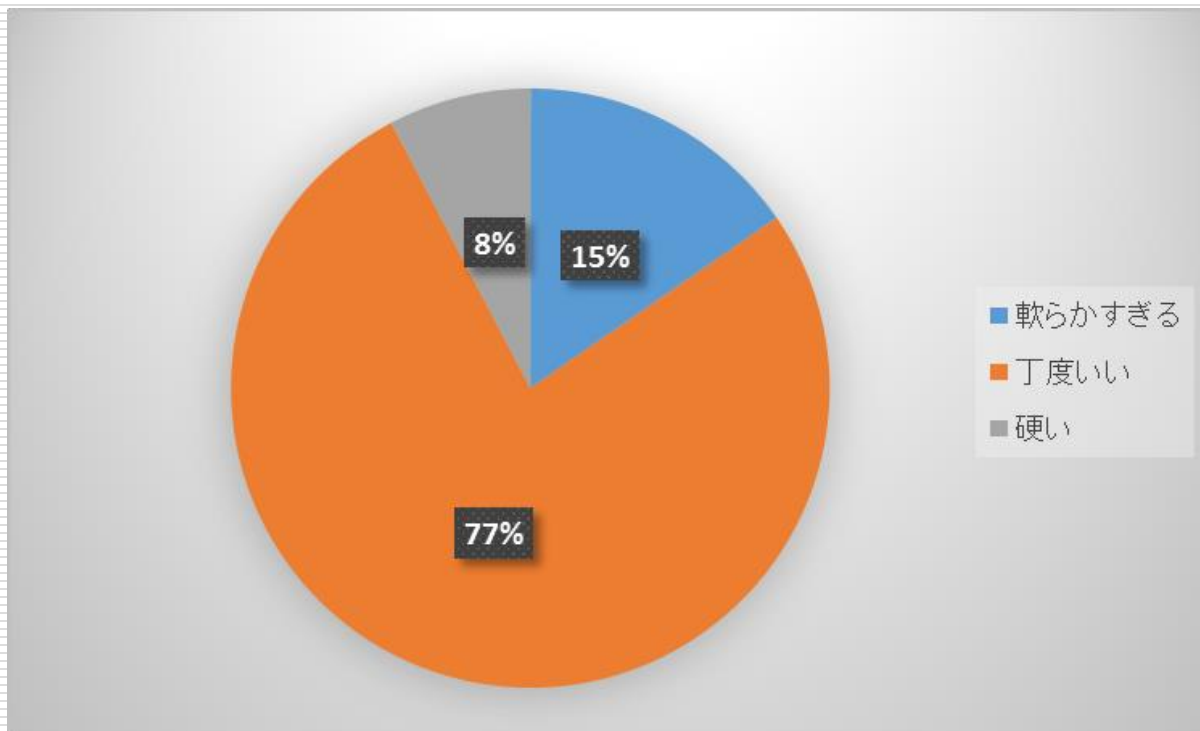
「悪い」という評価が3%あり。「ふつう43%」の評価も高い評価とは言えず、接客を含め、職員のレベルアップを図ります。

② 食堂の雰囲気



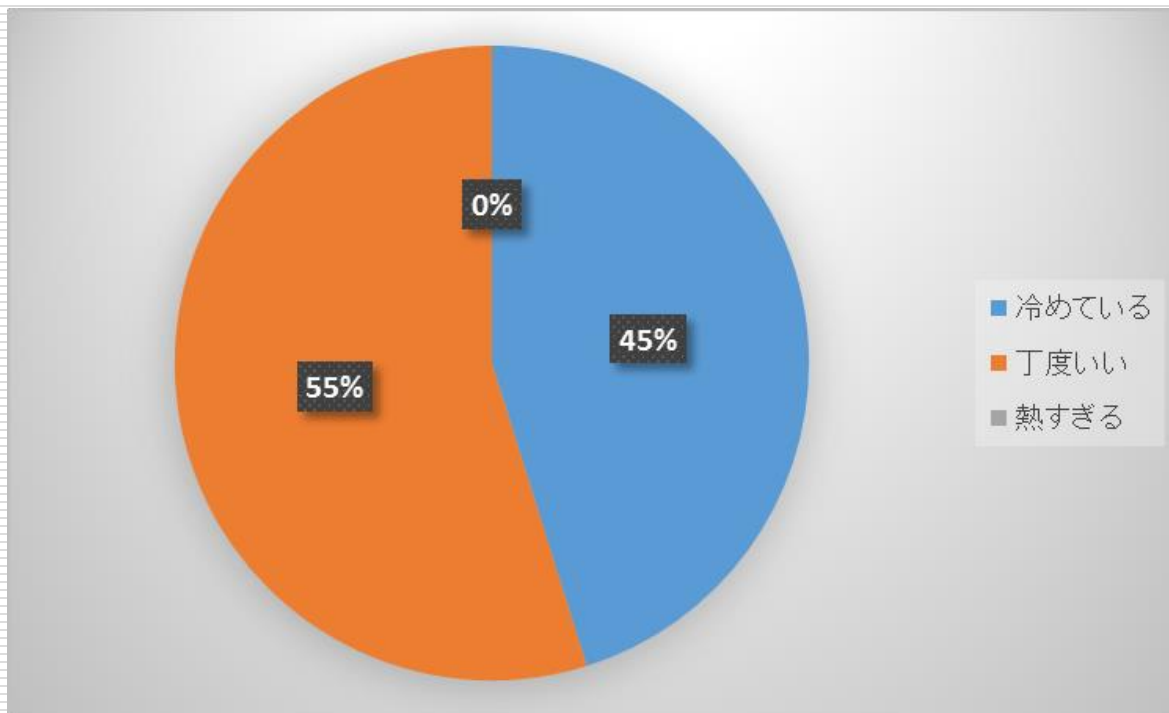
「悪い」という評価が10%もありました。「ふつう42%」と合わせると半数以上の方があまり高い評価がいただけませんでした。評価が低い理由を掘り下げて聞き取りし、改善していきます。

③主食の硬さ



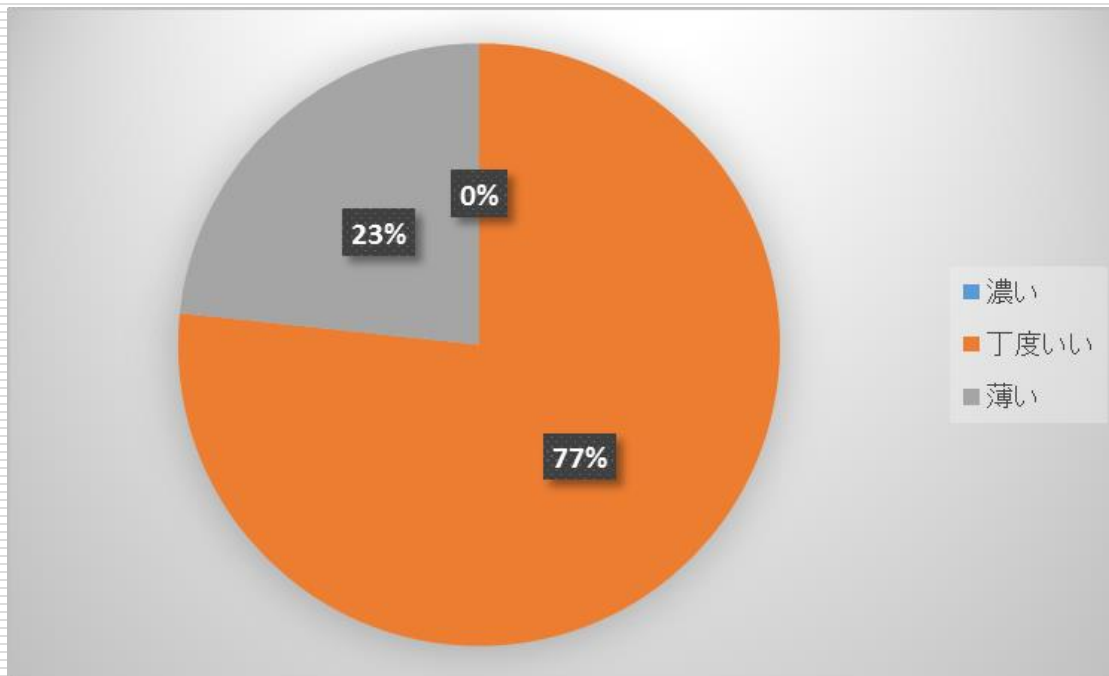
「硬い」という評価されたが15%ありました。ご飯の種類に軟飯があること
ということをお知らせし、希望の方には軟飯をお出しします。

④汁物の温度



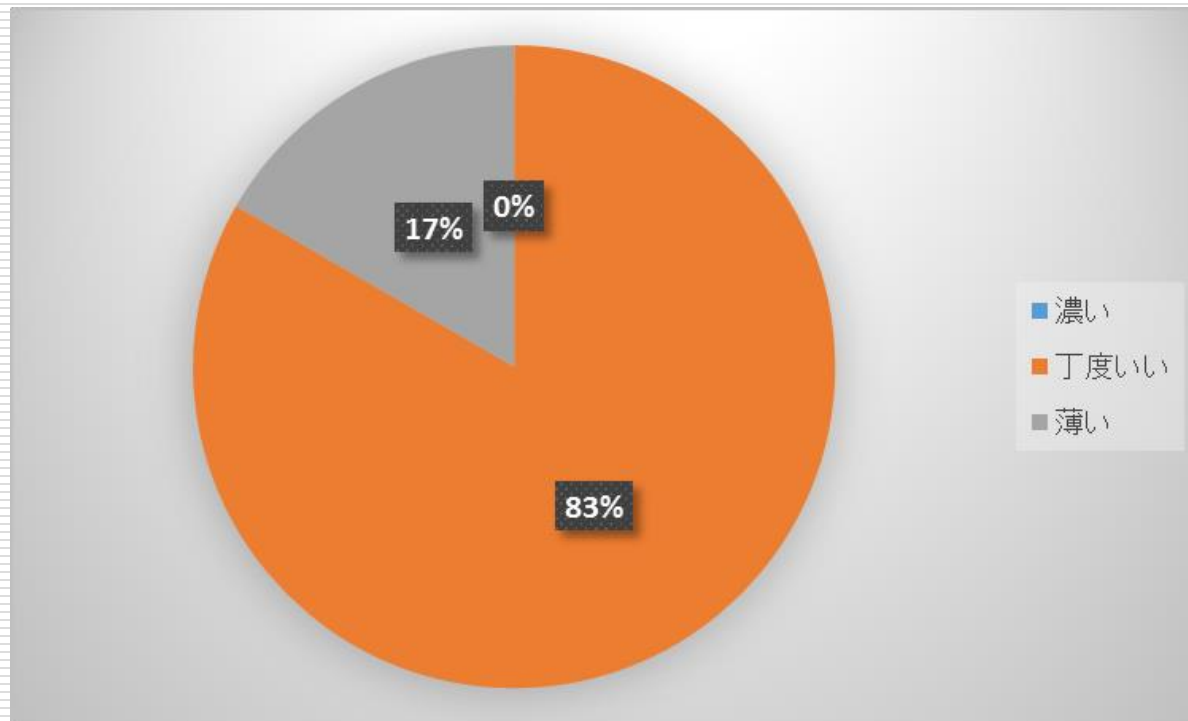
「冷めている 45%」は至急改善の必要があります。厨房から出てくる際の汁物の温度は適温なので、配膳の方法を改善いたします。

⑤ 汁物の味付け



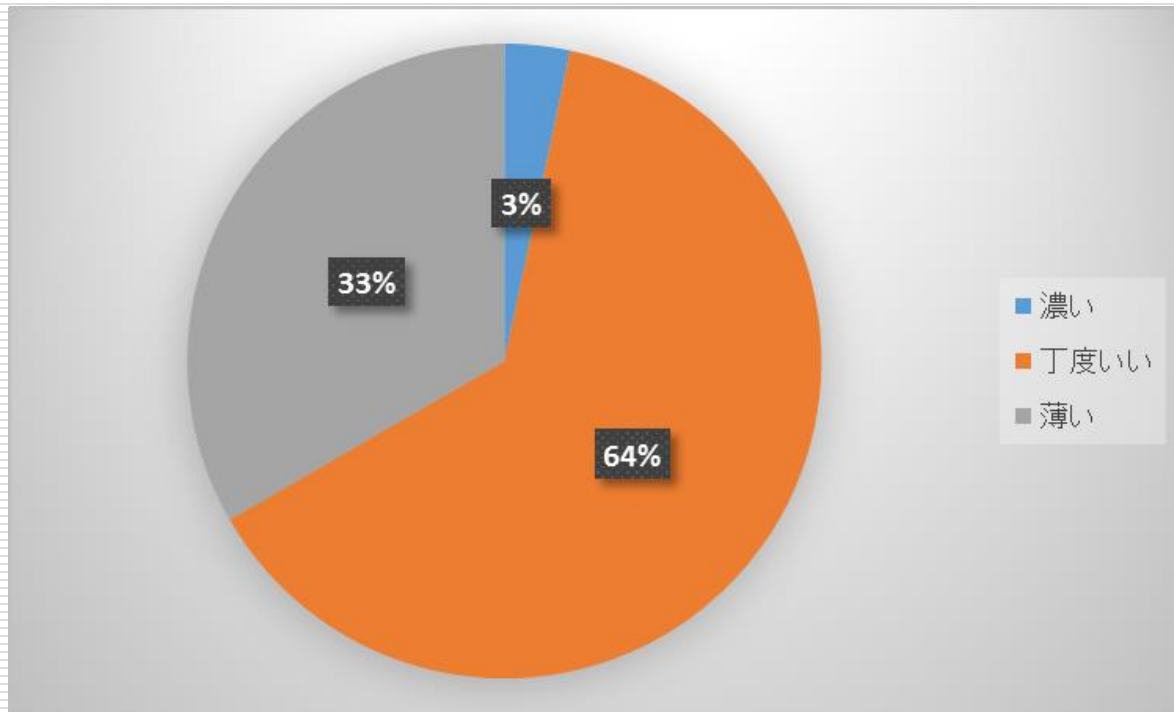
味付け全般について、濃いと感じる人はいなくて、薄く感じる方が若干おられます。じつは、まちなかの食事に含まれる塩分量は1日あたり8g～9gあり、むしろしっかり味が付いている方だと思います。

⑥肉料理の味付け



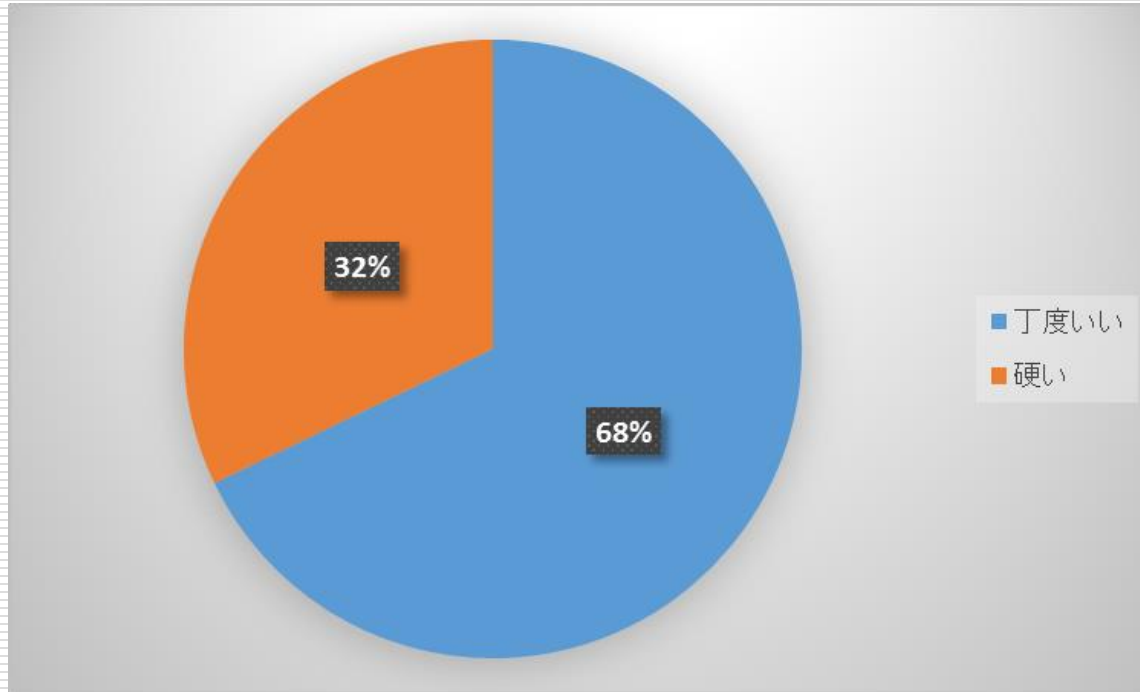
薄いと感じられる方が17%ありますが、前述通り、提供している塩分量は、むしろ多いくらいです。

⑦魚料理の味付け



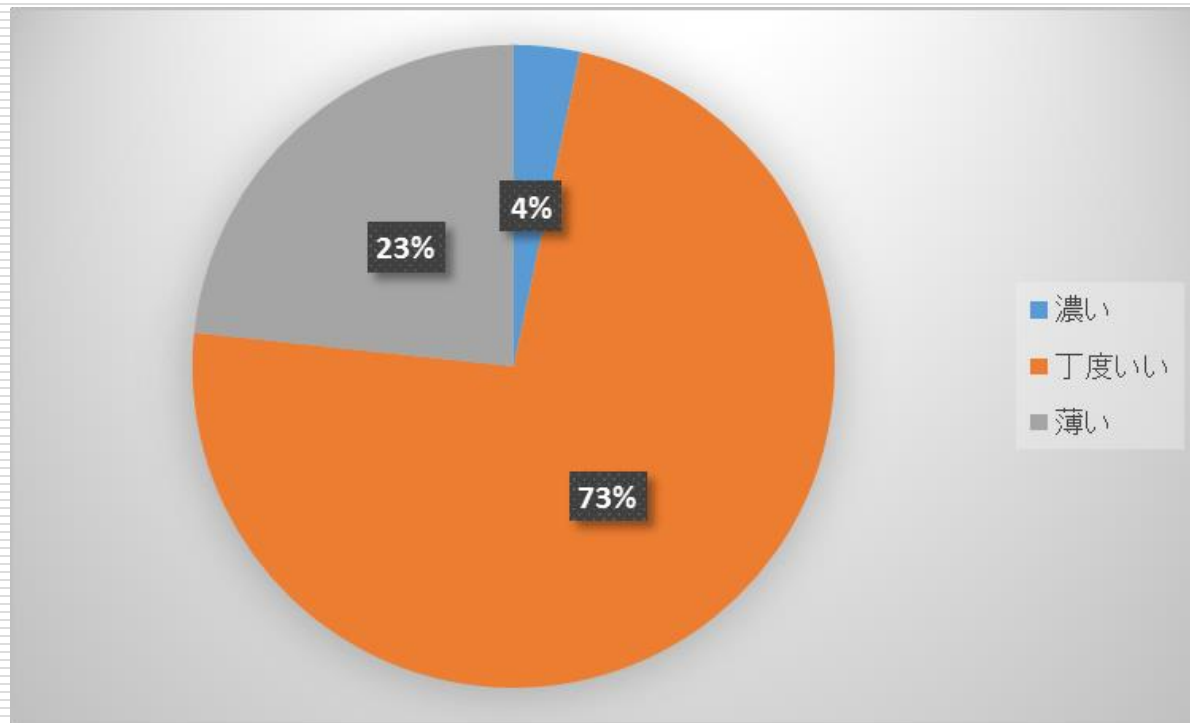
3分の1の方が薄く感じておられます。前述通り、提供している塩分量は、むしろ多いくらいです。

⑧魚料理の硬さ



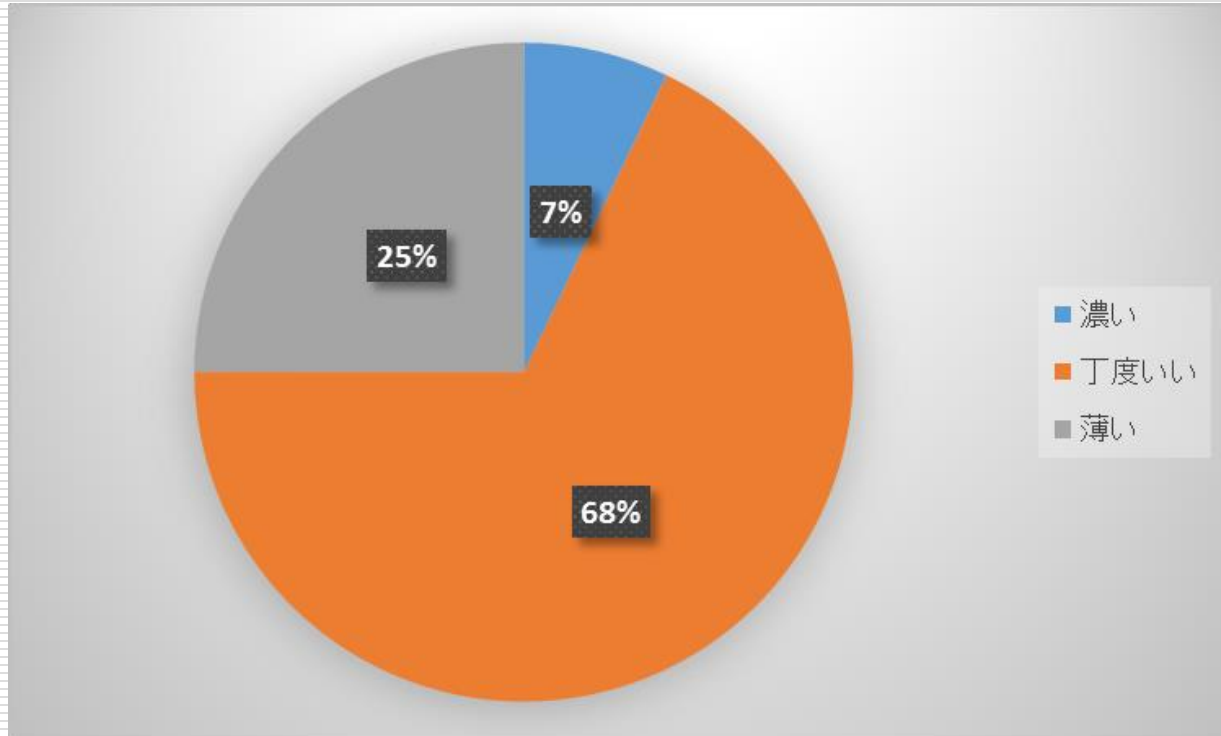
硬いと評価される方が3分の1。調理法にもよりますが、フライなどが、やや硬く感じられるのでしょうか？

⑨煮物の味付け



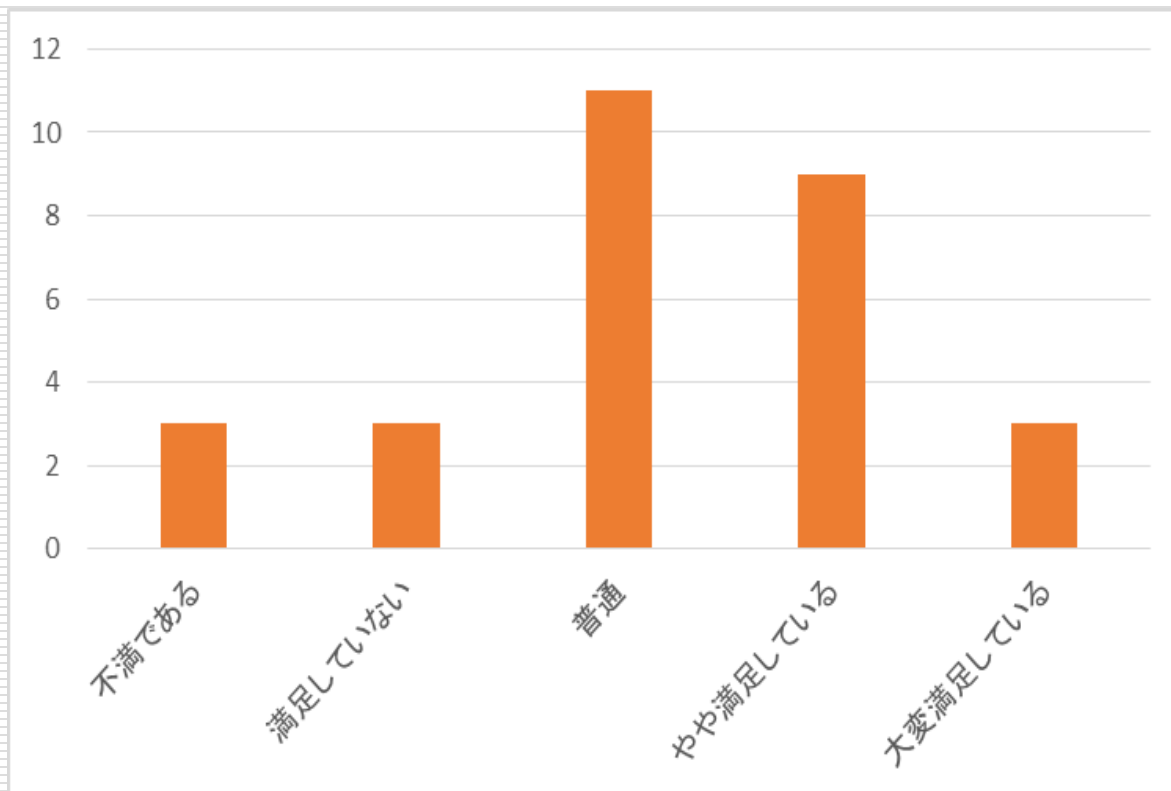
煮物もやや薄く感じる方がおられます。

⑩和え物の味付け



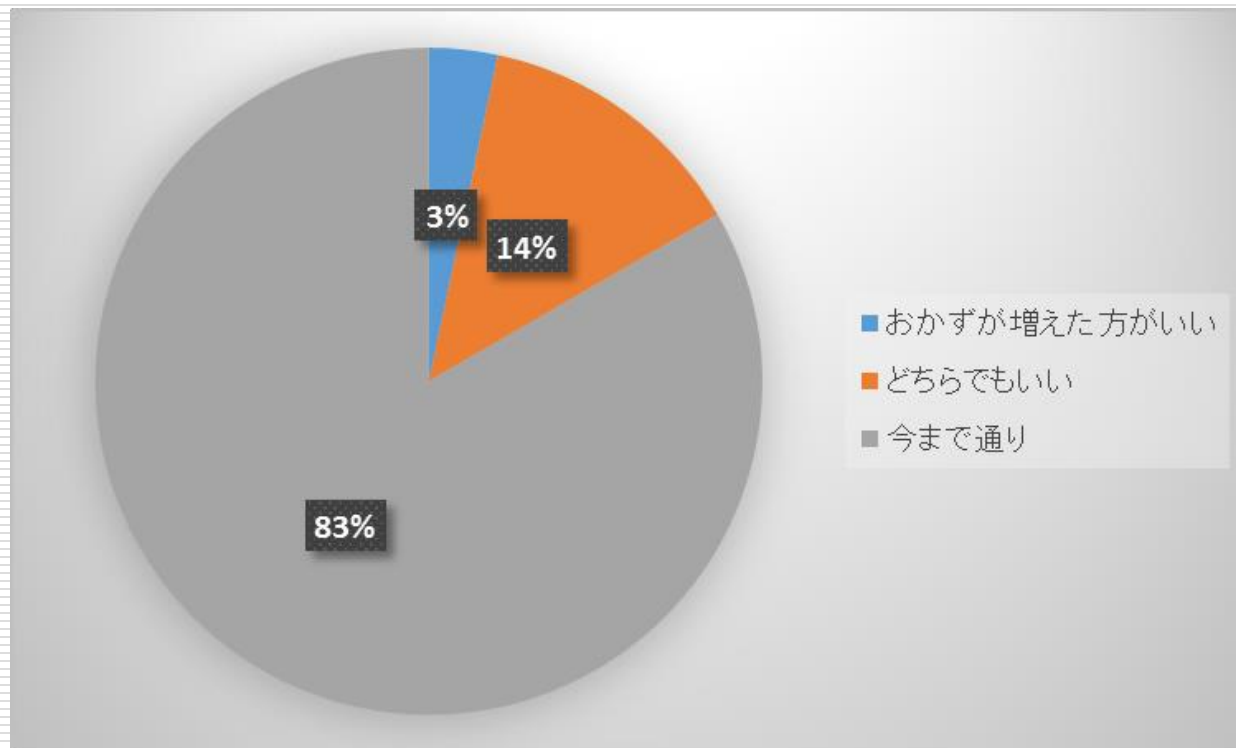
傾向は同じですが、濃いと感じる方が7%おられます。

⑪ 食事の満足度



不満である、満足していないと評価された方が、予測より多いと感じております。次回の調査で、減少するよう努力いたします。

⑫朝食の牛乳について



圧倒的に、今までどおり(牛乳付き朝食)がいいとの結果でした。

しかし、7月に1週間、お試しで「牛乳なしの朝食」にしてみます、再度みなさまにご意見をお聴きします。

その他の意見1

- 漬物があったほうがいい。
 - 肉らしきものでは、せんべいのような肉。
 - 魚らしくない。
 - 味付けがバラバラ。
 - 野菜が少ない。
 - 栄養失調になる(量が少ない?)。
 - 汁物がいつも冷めている。
 - 朝食には今まで通り牛乳をつけてほしい。
-

その他の意見2

- ごはんが硬い時が多い。
 - おかずの種類にもよりますが、味が薄すぎて、少しでも味を足したい時がある。
 - 自分の食べこぼしは、自分でお膳に始末することが大切ではないでしょうか。
 - 特にテーブル下へ落としたものは、出来る限り拾うようにする。
 - ご自分でできない方については、職員が拾う。
-

その他の意見3

- 私は粥(主食)、おかず(きざみ)ですが、おかゆが米飯と比べて極度に少ない時があります。
 - きざみ食のきざみ方が足りない時があります。
 - 青物(葉物)をもっと出してほしい。
 - たまには、国内産の魚もほしいです。
 - 焼き魚の時、片側だけ焦げ目が付いていて、ひっくり返すと白い泡状のものがいっぱいついて、生焼けの状態で気持ちが悪い時がある。
-

その他の意見4

- 食事の前後に、手洗いの所で必要以上に手洗いしたり、額まで洗う人がおられる。
 - ひどい方は、痰を吐いたり不愉快になります。
-