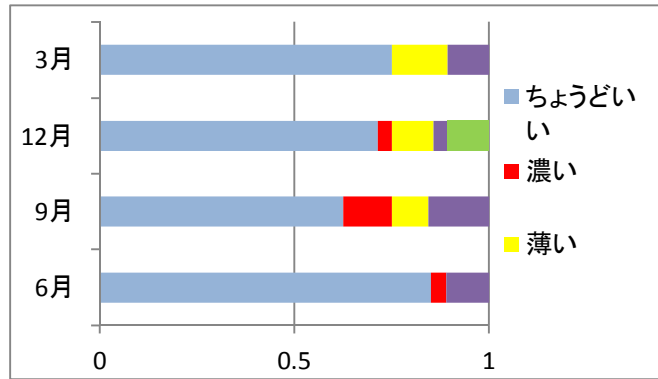




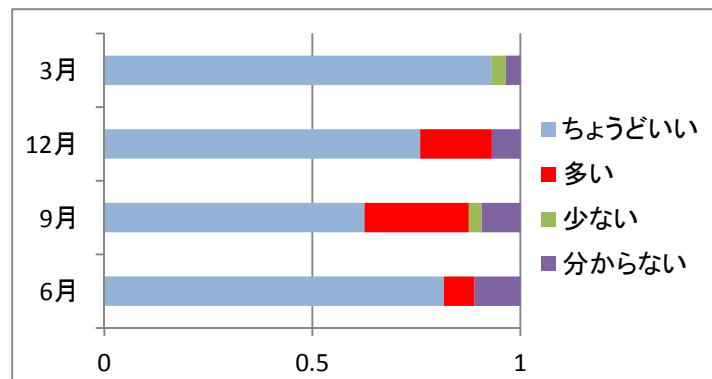
## 平成28年度嗜好調査結果

平成 28年度 嗜好調査結果まとめ  
 \*調査月 平成28年6・9・12月、平成29年3月  
 \*調査対象(平均人数) 41.8人 \*回答者数(平均人数) 29人 \*回答率(平均) 69.7%

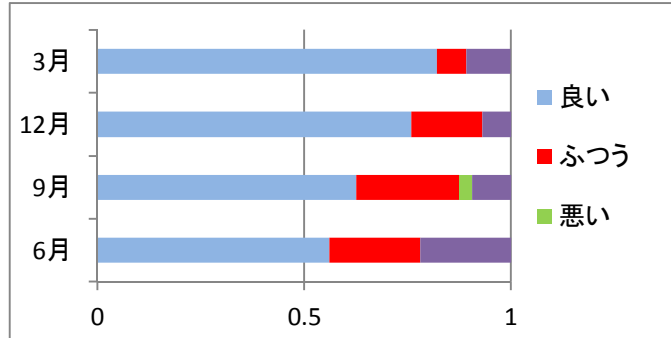
Q1.おかずの味付けはどうですか？



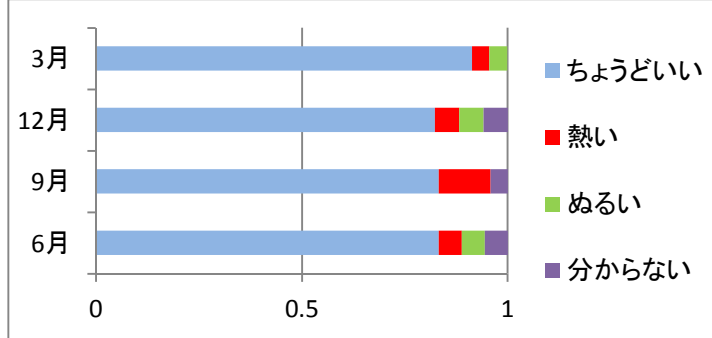
Q2.おかずの分量はどうですか？



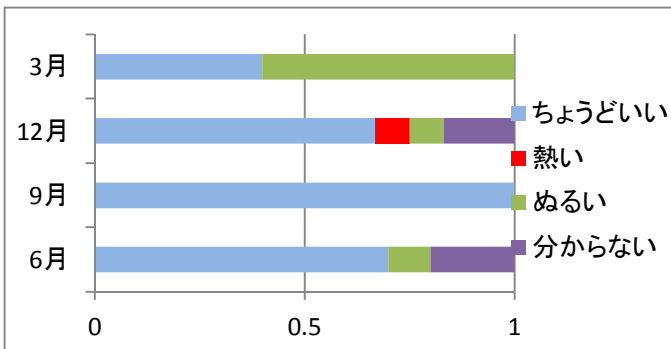
Q3.おかずの盛り付けはどうですか？



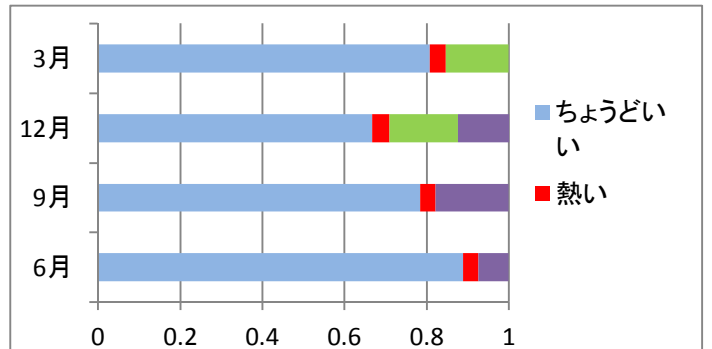
Q4-1.お粥の温度はどうですか？



Q4-2.ご飯の温度はどうですか？



Q4-3.味噌汁の温度はどうですか？



Q5.好きな献立や食べたいものは何ですか？

カレーライス、親子丼、麺類、おにぎり、寿司、筋子、味噌汁、牛乳、卵料理、肉じゃが、刺身、魚料理、焼肉、参鶏湯、焼売、揚げ物、えご、酢の物、長芋、野菜の煮物、納豆、ポテトサラダ、洋食メニュー、かぼちゃの煮物、ようかん、甘いもの、ゼリー、果物、アイス、アンパン

## ♪ 新しい仲間が増えました ♪

昨年度は、定年退職で調理師が退職しました。先輩がいなくなり、寂しい気持ちですが、管理栄養士・調理師・調理員のメンバーが増え、新たな気持ちでがんばっていきます。栄養管理と、おいしい給食作りがんばります！



## ペースト粥ゼリーとお茶ゼリーを作りました。

食べ物や飲み物を飲み込む力が弱くなると、むせたり、肺炎を起こしたりなど、とても危険です。当院では、ペースト粥とお茶にとろみ剤を使用して、飲み込みやすいものに変更しました。

つるんとして、口の中に残りにくい。

喉の湯きに安心して飲める。

食後の口の中の食べ物を、きれいにする役割も。

プロテインパウダーを配合し、栄養価アップ！！

(編集後記)

新年度を迎えました。栄養科にとって、今年度はチャレンジの年です。新メンバーと一緒に、新たな気持ちで頑張っていきたいと思います。(小谷野)