



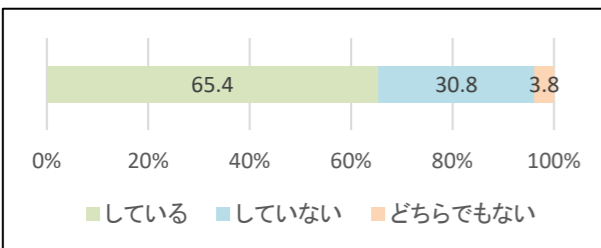
令和3年度嗜好調査結果



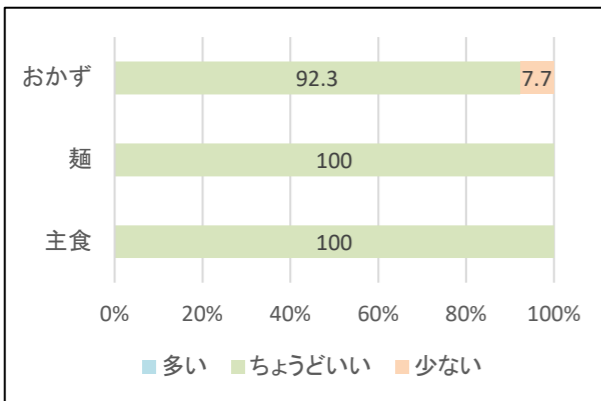
給食満足度を向上できるように患者様のご意見を大切に、美味しい給食を提供していきたいと思えます。

- *調査日 令和4年3月1日～3日
- *調査対象 43名
- *回答者数 26名（療養12名、ホスピス14名） ※代弁含む
- *回答率 60.5%

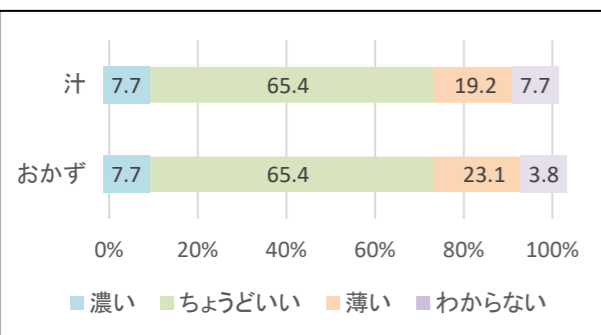
①現在の給食に満足していますか



②量はいかがですか



③味付けはいかがですか



⑧好きな料理を教えてください。

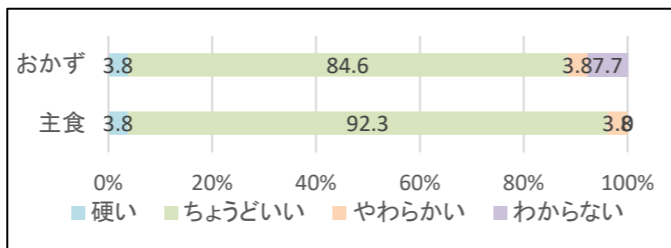
生野菜・果物、なす、餃子、丼もの、甘いもの、カレー、からあげ、お刺身、寿司
肉より魚が好き、しょっぱいものが好き

⑨嫌いな料理を教えてください。

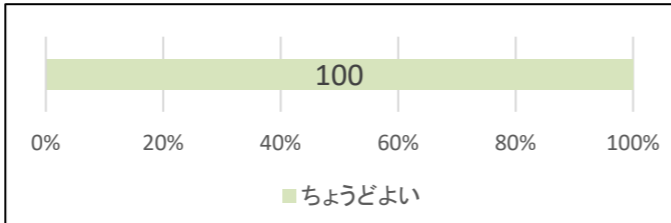
漬物、煮魚、肉、肉食べられない(肉禁)



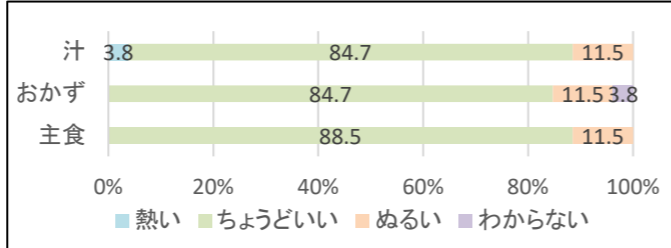
④硬さはいかがですか



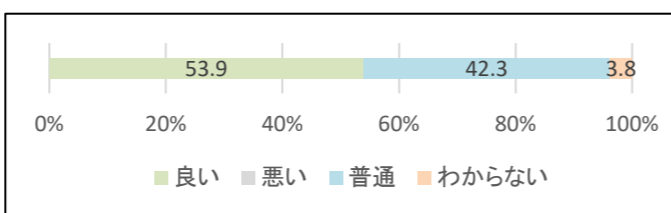
⑤具の大きさはいかがですか



⑥温度はいかがですか



⑦盛り付けはいかがですか



地産地消の食材と栄養



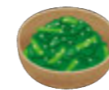
「地産地消」とは「地場生産-地場地消」を略した言葉で、地域で作られた野菜を地域で消費することをいいます。地産地消の野菜は、食材が新鮮で栄養価が高く安心して使用することができるので、当院でも取り入れています。よく使われている秋田産の野菜の一部をご紹介します。

小松菜 (羽後産)



付け合わせや和え物、炒め煮などに使用。
β-カロテン、ビタミンCが豊富で二つの栄養素の相乗効果で粘膜の保護、美肌効果、免疫力アップなどの効果を高めてくれます。カルシウムはほうれん草の3倍以上を含み、骨粗しょう症予防にもなります。高血圧予防になるカリウム、貧血改善に役立つ鉄も豊富です。

ほうれん草 (角館産)



お浸し、和え物などに使用。
緑黄色野菜の中でも抜群の栄養価があります。β-カロテンを豊富で、ほかにビタミンC、ビタミンEなどの抗酸化ビタミンも含まれるので活性酸素を除去し、がん予防に効果があります。加熱しすぎると、味や色、歯ざわりが悪くなるので、強火で短時間で調理しましょう。

かいわれ大根 (秋田市産)



和え物やサラダ、味噌汁の具に使用。
辛み成分であるイソチオシアネートは、活性酸素を除去し殺菌効果を高めてくれるのががん予防に効果があります。β-カロテン、ビタミンC、ビタミンEなど抗酸化作用がある栄養素も多く、免疫力アップも期待できます。

行事食年間予定

今年度は選択食を年6回実施します♪

- | | |
|----------|----------|
| 4月 お花見 | 11月 選択食 |
| 5月 端午の節句 | 12月 冬至 |
| 選択食 | クリスマス |
| 6月 選択食 | 大晦日 |
| 7月 七夕 | 1月 元旦 |
| 土用丑の日 | 七草 |
| 8月 お盆 | 選択食 |
| 9月 十五夜 | 2月 節分 |
| 敬老の日 | 選択食 |
| 秋分の日 | 3月 ひなまつり |
| 10月 選択食 | 春分の日 |
| ハロウィン | |



〈4月行事食〉
筍ごはん
天麩羅盛り合わせ
湯葉と蕎麦の炊き合わせ
こごみの梅かつお和え
キャベツの即席漬
季節の和菓子

～編集後記～

やっと暖かい季節になり、春の風景が楽しめるようになりましたね。これから暑い夏に備えて体力作りを頑張ろうと思います！（小野）

