

原 著

人間ドック受診者に提供する食事に関するアンケート調査 ～人間ドックにふさわしい食事の提供を目指して～

上越総合病院、健診センター；管理栄養士

たけうち ゆき
竹内 由希

目的：長岡中央総合病院健診センターでは、検査終了後に受診者サービスの一環として食事の提供を行っている。人間ドックにふさわしい食事の提供を目指し、まずは、幅広い受診者に満足していただける食事が提供されているか、また、受診者が人間ドックの食事に何を期待しているか把握することを目的として調査を行った。

方法：平成27年8月中の3日間に人間ドックを受診者された方のうち、食事を希望された方(101名)を対象としてアンケート調査を行った。食事の満足度、量、味、栄養成分表示等について、また人間ドックの食事に期待することについて回答を求め、結果を検討した。

成績：対象者の69%が現在提供している食事に満足しており、量に77%が、味に82%がちょうどよいと回答した。食べる際にテーブル上の調味料を使用した方は74%いた。食事の栄養成分表示を知りたいと思う方(59名)のうち、実際に栄養成分表示を見た方は53%であった。

結論：量や味をちょうどよいと感じている方が多く、全体の満足度にもつながっていると考えられる。また、受診者が人間ドックの食事に期待することの結果より、受診者は単においしく空腹を満たすだけの食事ではなく、健康への配慮という付加価値を期待していると考えられる。今後は、受診者が普段の食事を振り返り、1食の適量や味つけの工夫を学べるような指導媒体として活用できる食事を目指していくべきと考える。

キーワード：人間ドック、ドック食、食事の満足度、アンケート調査、指導媒体としての活用

診者は20歳代～80歳代と幅広く、健康状態もさまざまであるが、食事は1種類のみである。また、受診者が朝食を食べていないことを踏まえ、1食量としては多めの量を提供しており、受診者にとって見本となるような食事の提供にまでは至っていない現状がある。さらに、これまで受診者の意見や要望を集める機会がなく、受診者の声を食事内容に反映する体制は十分ではなかった。そこで、人間ドックにふさわしい食事の提供を目指し、まずは、幅広い受診者に満足していただける食事が提供されているか、また、受診者が人間ドックの食事に何を期待しているか把握することを目的として調査を行った。

対 象 と 方 法

人間ドック受診日は、受付時に食事の希望を伺い、検査終了後にセンター内の食堂にて食事をとる。現在提供している食事は、長岡市内の料理店に調理、盛り付け、提供サービスまでを依頼しており、内容は健診センター管理栄養士と料理店の管理栄養士と相談のもと決定される。エネルギー765kcal、塩分量4.9gである(写真)。

今回のアンケート調査は、平成27年8月7日、11日、17日の3日間に人間ドックを受診された方(107名)のうち、食事を希望された方(101名)にアンケート用紙を配布した。そのうち、最終的にアンケート用紙を回収できた方(100名)について、結果を検討した。アンケートの内容は、食事の満足度、味、量、栄養成分表示等について、また人間ドックの食事に期待することについて回答を求めた。

緒 言

人間ドック受診日、朝食を食べずに来られる受診者に対し、検査終了後に食事の提供を行う施設は多い。食事については、受診者の満足度を高めるべく、栄養バランス、味、見た目等、各施設で工夫がなされている。人間ドック受診日は、自らの健康状態を知り、健康への関心や、生活改善への意欲が高まっていると考えられていることから、普段の食事の見本となるような食事を提供し、保健指導の指導媒体として活用している施設もある(1)。長岡中央総合病院健診センターで行われる人間ドックにおいても、検査終了後に受診者サービスの一環として食事の提供を行っている。受

結 果

満足度では、大変満足が18%、満足が51%、普通が21%であった(図1)。全体の量は、ちょうどよいが77%であった(図2)。全体の味は、ちょうどよいが82%であった(図3)。食べる際にテーブル上の調味料を使用した方は74%であった(図4)。エネルギー、塩分量等の食事の栄養成分表示を知りたいと回答した方は、59%であり(図5)、そのうち、実際に表示を見たのは53%であった(図6)。人間ドックの食事に期待すること(複数回答)では、栄養バランスが良いことが68名、野菜がたくさん使われていることが35名、1食の適量がとれることが31名であった(図7)。

考 察

量や味をちょうどよいと感じている方が多く、全体の満足度にもつながっていると考えられる。また、受診者が人間ドックの食事に期待することとして、栄養バランスがよい、野菜が豊富など健康に配慮された内容であり、量は1食の適量がよいとの回答が得られた。このことより、受診者は単においしく空腹を満たすだけの食事ではなく、健康への配慮という付加価値を期待していると考えられる。これまでも、栄養バランスについての検討、残食からみた食事量の検討は行ってきた。しかし、現在は1食分よりも多めの量で提供しており、エネルギー、塩分量ともに1食の見本になるものにはなっていない。塩分量において、食事摂取基準2015では1日の目標量を男性8g未満、女性7g未満としている(2)。しかし、現在提供する食事は塩分量4.9gであり、食べる際に自由に調味料をかけられることで、塩分摂取量がさらに増えていることが予想される。また、エネルギーや塩分量等の表示が、全員の目に届いておらず、食事内容についての情報提供も十分できていないと言えない。他施設での取り組みでは、1食の見本となる食事の提供と、それに合わせた情報提供により、受診者の満足度が向上したとの報告もある(1)。今後は、受診者が普段の食事を振り返り、1食の適量や味つけの工夫を学べるような指導媒体として活用できる食事を目指していくべきと考えられる。それに伴い、満足度や、量、味に対する良い評価を損なうことがないように、今後もアンケート調査等で、受診者の意見を取り入れながら内容の充実を検討していく必要があると考える。

文 献

1. 菊川麻由美ほか. 当院における人間ドック受診者に関する食事の工夫～保健指導の資料として活用しうるメニュー提供の試み～. 人間ドック 2009; 24: 84-9.
2. 菱田明, 佐々木敏. 日本人の食事摂取基準. 2015年版. 東京: 第一出版, 2014. 281頁.

英 文 抄 録

Original article

Questionary survey about the diet to offer to the health screening testees

Joetsu General Hospital, Medical health screening center ; dietitian
Yuki Takeuchi

Objective: In the health screening center in Nagaoka Central General Hospital, we provide the diet as a part of the testee service after medical testing. We examined the satisfaction for the diet which we offered for a service improvement to the testees.

Study design: We performed questionary survey in 101 medical examinees, hoped to eat our diet after the health screening in August, 2015. Their satisfaction about quantity and taste was checked and analyzed. The expectation of diet was also reviewed.

Result: 69% of medical examinees were satisfied with the present diet: 77% satisfied in amount and 82% in salting and seasoning. But there was 74% of ones using the seasoning on the table additionally. 53% of examinees wanted to know the nutrient ingredient.

Conclusion: Most medical examinees were satisfied with its quantity and taste of the provided food. They expected a value-added food for their health. We will try to present the appropriate amount, salt, and seasoning as the guidance medium of their daily diet.

Key words: health screening, provision of food, satisfaction, questionary survey, application as the guidance medium of the diet

人間ドック受診者に提供する食事に関するアンケート調査～人間ドックにふさわしい食事の提供を目指して～

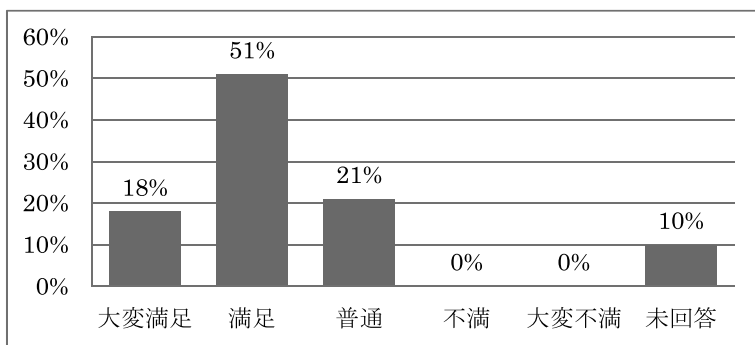


図1. 人間ドックで提供する食事の満足度について

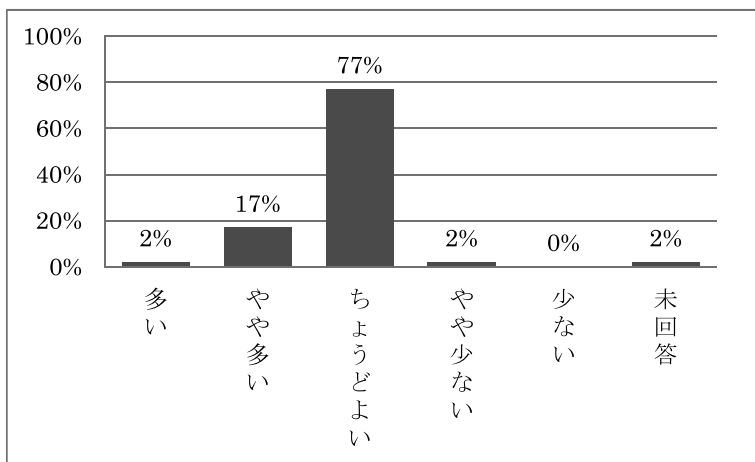


図2. 食事の量について

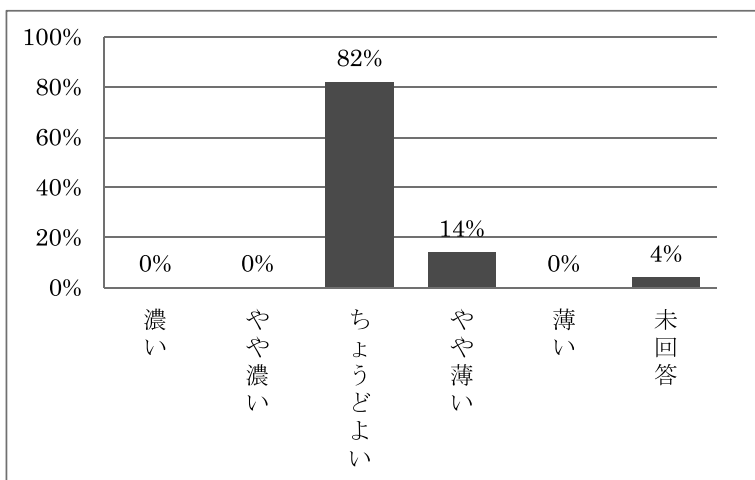


図3. 食事の味について

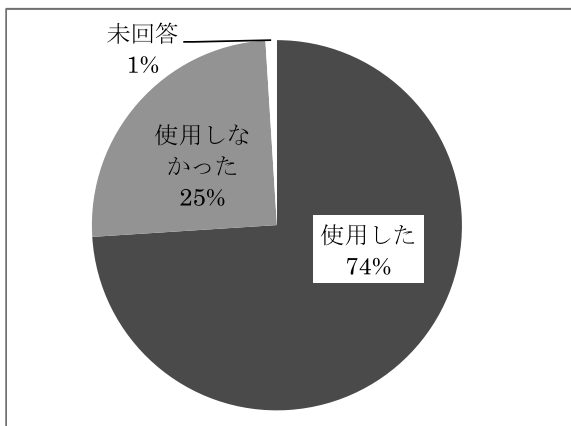


図4. 食べる際のテーブル上の調味料の使用

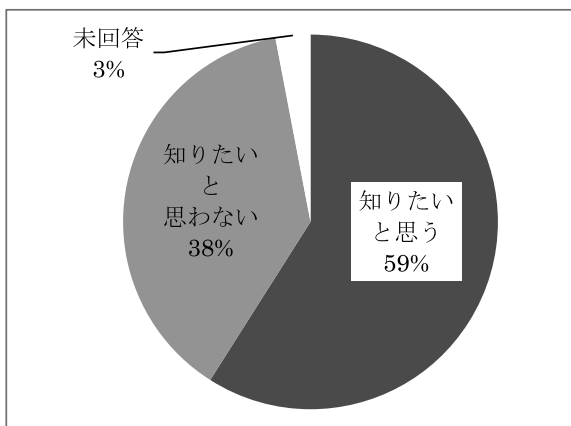


図5. 食事の栄養成分表示（エネルギー、塩分量等）を知りたいと思うか

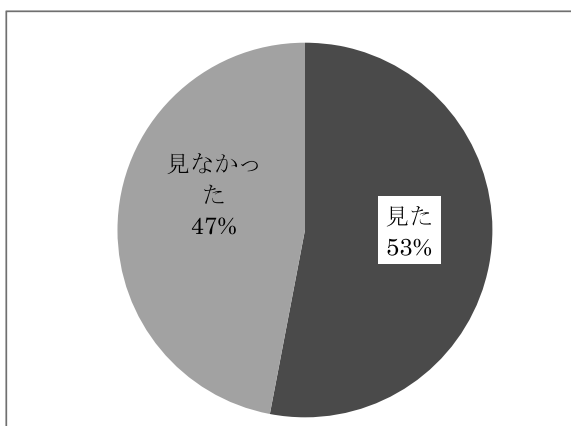


図6. 食事の栄養成分表示を知りたいと思うと回答した方（59名）のうち、実際に表示を見た割合

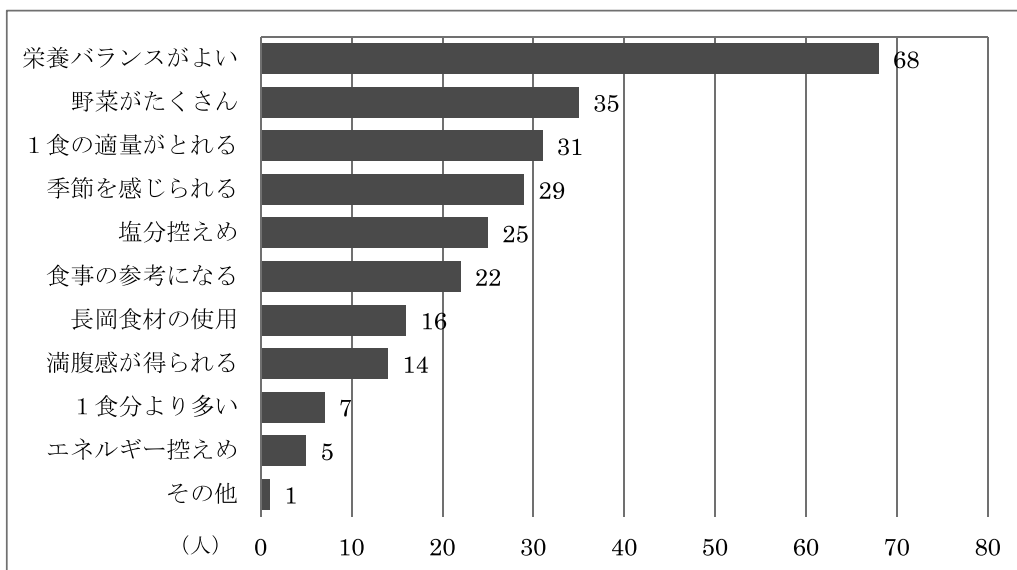


図7. 人間ドックの食事に期待すること (複数回答)

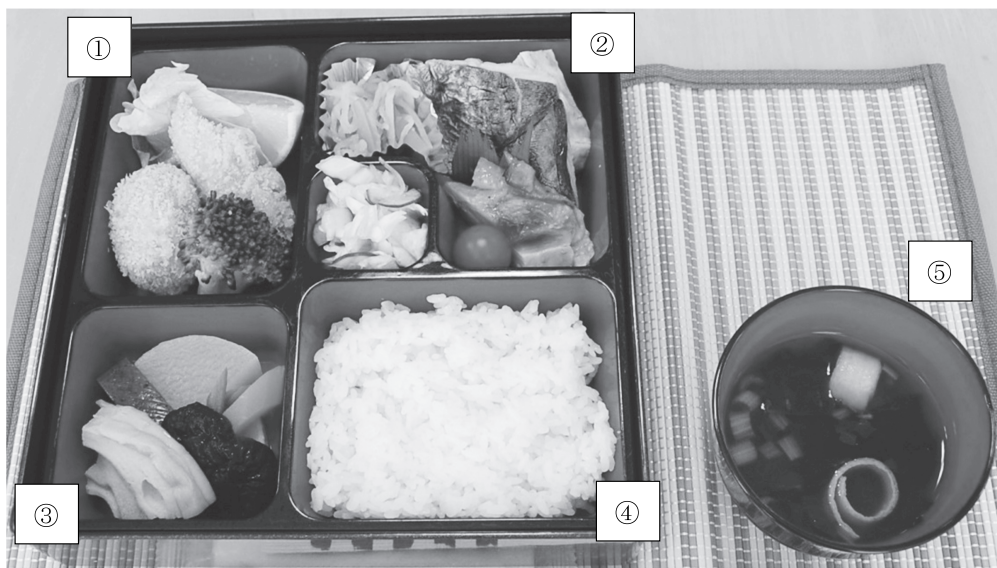


写真. 人間ドックの検査終了後に提供する食事

- ①白身魚のフライ、カレーコロッケ、レタス、ブロッコリー、果物
 ②焼き魚、鶏肉の照り焼き、卵焼き、切り干し炒め、浅漬け、ミニトマト
 ③煮物 ④ごはん ⑤味噌汁
 エネルギー765kcal、たんぱく質37.6g、脂質23.7g、炭水化物97.2g、食塩相当量4.9g

(2015/11/25受付)