

2022年4月 アンケート集計結果に基づく対応・改善

	今月のご意見・ご要望	対応について
1	夕食のお肉が大変やわらかくどのような漬け汁なのでしょうか？	一般的な調味料を使用し、加熱前に漬け込みやわらかく仕上がるように工夫しています。ご希望の方には献立表をお渡ししています。
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・歯に残る青菜は少なめにして欲しい。</li> <li>・ツナ、竹輪、インゲン、アスパラの頻度が多いように感じます。トマトやきゅうりも食べたいです。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メニューにとり入れる頻度を検討していきます。</li> <li>・今までメイン料理の添えに使用していなかった野菜を取り入れる検討をしております。また、食材の使用頻度について今一度見直しを行い、改善に取り組んで参ります。生野菜は、温冷配膳車の導入により、温かいメイン料理の添えに使用することが出来なくなりました。できる限り副菜として取り入れるように工夫しております。貴重なご意見ありがとうございます。</li> </ul>
3	あえて噛む回数を多くするためかと思う程に、豚肉が固かった。	お肉の部位によるものと思われます。常に皆様により美味しく召し上がっていただくために、料理に合った部位の選択や加熱温度や調理時間等見直しを行っております。今後も継続して取り組んで参ります。貴重なご意見ありがとうございます。
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツとツナ和えのキャベツが固い。</li> <li>・キャベツの芯が固く噛めず丸飲みました。</li> </ul>	野菜の収穫時期により、加熱時間や切り方に工夫をこらしておりますが、今一度手順を確認し、均一な仕上がりになるように努めてまいります。