

平成 30 年 4 月 2 日

お客様の声について

【1月・2月分】

要 旨

- ・ 寒天に味がなく、美味しくありません。美味しい食べ方を教えてください。里芋の皮はむいてあったほうが良いと思います。水っぽくないオレンジをお願いします。パイナップルをもっと出してください。

お答え

- ・ 日頃、当店をご利用頂きまして誠に有難うございます。寒天に関しましては、レモン風味のドレッシングをおかけいただくのもひとつの方法です。フルーティーな感じが増し、美味しく召し上がっていただけます。里芋につきましては、小ぶりであった為、「衣かつぎ」という調理法でご提供させていただきました。つるりと剥け、お料理を楽しんでいただけたと思えました。次回はまた違う料理方法でご提供させていただきます。オレンジ、パイナップルに関しましては、料理方法、ご提供の仕方を考慮し、ご提供させていただきます。今後も、お料理を楽しんでいただける場として職員食堂をご利用いただけるような様々な形でご提供を考えてまいります。貴重なご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・ いつも利用させていただいています。今日のから揚げが、とても塩辛く、食べるに耐えられないものでした。改善を期待します。いつものから揚げはおいしかったので、いつも通りをお願いします。

お答え

- ・ 日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。誠に申し訳ございませんでした。タレの漬け込み時間が長かったことが考えられます。それにより部分的に塩辛いから揚げになってしまいました。今後はご提供前に必ず試食をするようにいたします。貴重なご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・定食のコスパがよいです。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
お褒めの言葉をいただきありがとうございます。うれしい限りです。
これに甘んじる事なく、今後も喜んでいただける商品の開発に努めてまいります。
ご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・今日の野菜は全部混じりました。特に玉葱がある！！
私は全然食べられないので、別々にお願いします。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠に有難うございます。
生野菜を全て混ぜ合わせた事により、トング待ちなどの混雑緩和を図りました。
諸事情をご理解いただき、ご協力の程よろしく願いいたします。
貴重なご意見をありがとうございました。

要 旨

- ・コーヒーのミルクを低脂肪乳からふつうにしてほしい。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
予算内で色々とお出しする予定でございます。しかしながら、普通のミルクに戻す予定はございません。諸事情をご考慮頂き、ご理解願いたいと思います。
ご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・豚キムチが食べたいです。あと野菜ラーメンを塩から味噌にスープを変えられたらうれしいです。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
おすすめメニューにて対応させていただきます。貴重なご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・豆乳もおいて下さい。

お答え

- ・いつも当店をご利用頂き誠にありがとうございます。
豆乳の件ですが、現在のところ、ご提供は考えてはおりません。ご要望に添えず、誠に申し訳ございません。ご意見ありがとうございました。

要 旨

- ・サラダを前の形式に戻してほしいです。
(玉ねぎが苦手なので、キャベツと分けてほしいです。)

お答え

- ・いつも当店をご利用頂き誠にありがとうございます。
生野菜をミックスすることにより、サラダバーでのトング待ちなどの混雑緩和を図っております。お声掛けいただければキャベツを別にお出しいたしますので、その際はカウンタースタッフにお声掛け下さい。

職員・学生食堂
店長 江 尻

平成 29 年 12 月 12 日

お客様の声について

【11 月分】

要 旨

- ・箸が割り箸でなくなったので、取り忘れることが多く、部屋のまん中くらいのところにも箸置き場が欲しいです。（入り口まで取りに行くのも面倒ですし空コップのとなりとか？） よろしくお願ひ申し上げます。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
調味料等を置いている棚にも箸置き場を配置するように手配を致しました。
貴重なご意見ありがとうございます。

要 旨

- ・各テーブルにしょうゆとか調味料を戻してほしい。
- ・各病棟にメニューを配ってほしい。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
テーブルを広くご利用いただくために卓上の調味料等は 3ヶ所に集約させていただきました。何卒ご理解いただきたくお願ひいたします。
メニューに関しましては、病院管理課様へメールにてお送りし、職員の方にも見ていただけるよう手配をさせていただいております。
また、当会ホームページにも掲載させていただいております。是非一度ホームページをご覧ください。貴重なご意見ありがとうございます。

要 旨

- ・昨今の大腸菌の事件でトングの置き方を変えたと思いますが、あの事件の背景は、トングの使い回しが問題であったと記憶しています。今の、サラダバーのシステムだと、結局異なる食品に同じトングを使ってしまうことになるので、やはり以前と同じように同一の食材に同じトングを使うほうが衛生的にはよいのではないかと思います。ご検討よろしくお願ひします。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠にありがとうございます。
衛生面を考慮し、頻繁にトング・スプーンの洗浄・消毒を行い、またトング・スプーンのもち手がサラダに触れる事がないようにトング掛け・スプーン立てを設置いたしました。トングは変わらずトング掛けを利用していただきますが、スプーンに関しましては、ボールの構造上もち手が食材に触れる事はないようですので以前のようにボールに設置させていただく事にいたしました。
職員食堂入り口には手指消毒用アルコールも設置しておりますので、合わせてご利用ください。貴重なご意見ありがとうございます。

要 旨

- ・寒天に味がなく、美味しくありません。美味しい食べ方を教えてください。
里芋の皮はむいてあったほうが良いと思います。
水っぽくないオレンジをお願いします。パイナップルをもっと出してください。

お答え

- ・日頃、当店をご利用頂きまして誠に有難うございます。
寒天に関しましては、レモン風味のドレッシングをおかけいただくのもひとつの方法です。是非お試しください。
里芋につきましては、「衣かつぎ」という調理法でご提供させていただきました。次回はまた違う料理方法でご提供させていただきます。
オレンジ、パイナップルに関しましては、ご要望に沿えるよう検討してまいります。貴重なご意見ありがとうございます。

職員・学生食堂
店長 江 尻