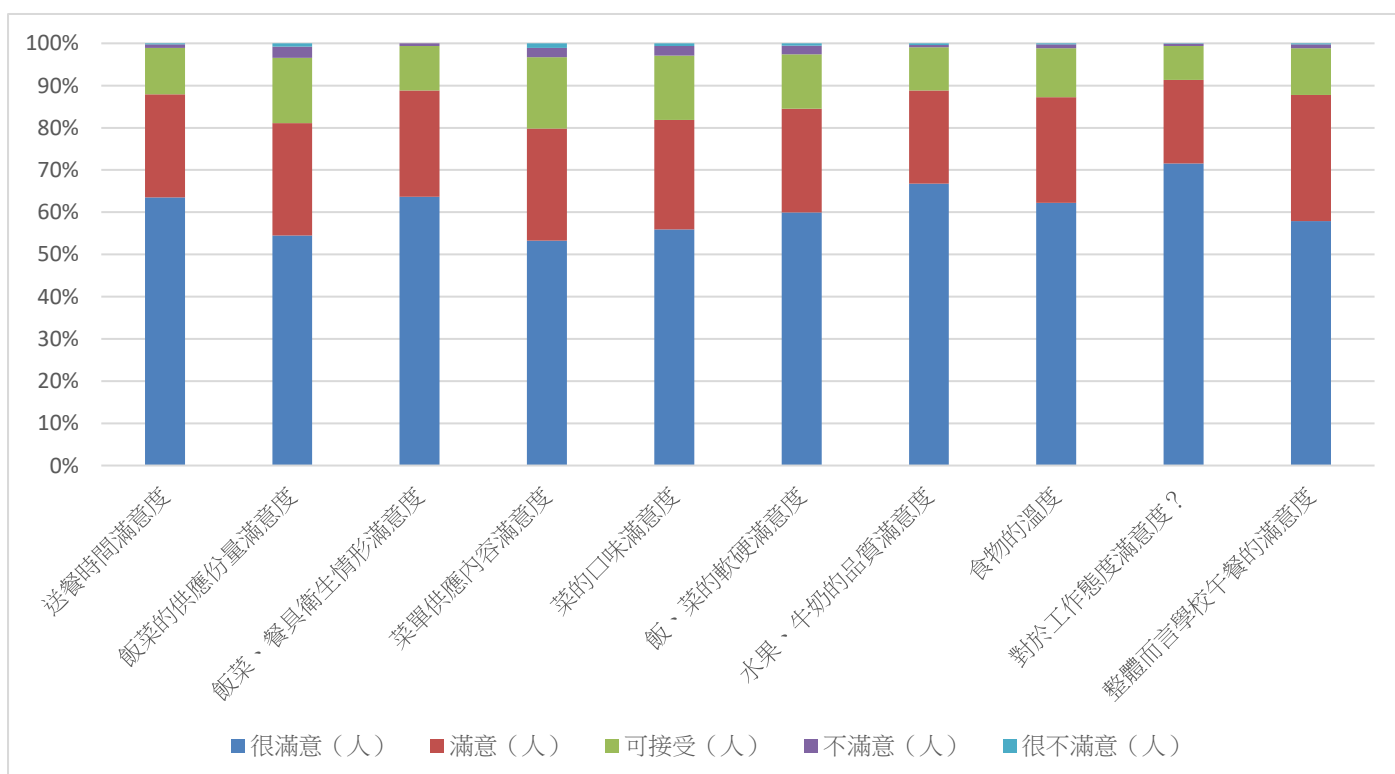


臺北市萬華區新和國民小學 113 學年度第 1 學期

午餐滿意度調查結果

有效問卷:762 人(訂餐人數 789 人)

題次	題目內容	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
1	送餐時間滿意度	61.97%	23.82%	10.76%	0.77%	0.26%
2	飯菜的供應份量滿意度	53.27%	26.06%	15.15%	2.57%	0.77%
3	飯菜、餐具衛生情形滿意度	62.02%	24.55%	10.23%	0.64%	0.00%
4	菜單供應內容滿意度	52.12%	25.93%	16.56%	2.18%	1.03%
5	菜的口味滿意度	54.41%	25.29%	14.81%	2.17%	0.64%
6	飯、菜的軟硬滿意度	58.82%	24.07%	12.61%	2.06%	0.51%
7	水果、牛奶的品質滿意度	65.26%	21.54%	10.00%	0.51%	0.38%
8	食物的溫度	61.24%	24.68%	11.37%	0.90%	0.26%
9	對於工作態度滿意度?	70.05%	19.41%	7.84%	0.51%	0.13%
10	整體而言學校午餐的滿意度	56.76%	29.34%	10.81%	0.90%	0.26%



班級建議與回覆

項目	班級	建議	回覆
飯菜軟硬	102	花椰菜的菜梗太硬。	菜梗太硬的部分會請師傅再調整烹煮的時間，謝謝建議。
	105	飯有一點硬。	由於每日白米搭配的全穀不同，本身的軟硬及吸水量會影響當天飯類整體的口感，會再請廚師盡量調整，讓飯的口感盡量適中。
	403	飯可以軟一點。	
	604	飯太硬。	
	206	肉類再煮軟一些	會請廚師調整肉的烹調軟硬度，希望之後可以提出為哪天的菜色，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	301	有時肉太硬。	
	102	肉，菜的纖維可能再切小一點，小小孩咬得很慢。	肉和蔬菜部分目前是由食材端進行統一的截切規格，由於一週有三天(週一、二、四)是由臺北農產供應的有機菜，無法指定截切的規格，加上目前是學童正在進行牙齒發育的階段，可以藉由飲食上的訓練來增強咬合能力。

菜色調味	101	有點油, 肚子會不舒服。	會請師傅烹煮時注意油量的使用，也會請作業員在配膳時先將浮油撈起。 若是可以的話，希望之後可以提出為哪天的菜色，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	206	小雞翅有點油。	
	304	有點油。	
	405	菜很油。	
	501	飯菜有些過油。	
	603	菜有點過油。	會請師傅再調整鹽巴的用量，希望之後可以提出為哪天的湯品，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	103	太鹹, 尤其是湯	
	303	湯要鹹一些。	
	305	淡一點。	
	501	飯菜有一點鹹。	謝謝建議，會請師傅烹煮時注意調味料的使用量。
	303	炸魚太鹹。	
	206	炒蛋味道有點淡。	目前這學期在調味的部分還是稍微偏重的，若是再調整的話，可能會不符合學校午餐營養基準值，因此要請學校老師協助宣導學生，避免經常食用高油、高鹽、高糖之食品。
	603	希望口味可以重一點。	
	501	不喜歡太多蒜頭。	
	603	不要加薑，少一點，之前都太多了。	會請師傅烹煮時注意爆香料的使用，可以提出為哪天的菜色，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	405	有時候菜很苦。	由於許多的青菜本身味道可能就有點苦味，如萵苣、芥菜類，廚房這邊會盡量減少供應這幾個種類的青菜。但因每周一、二、四為北農提供之有機菜，品項無法由廚房選擇，會再盡量跟北農反應，減少排配這些青菜品種。
	601	有些菜可多放一點鹽，因為部分的蔬菜會帶點苦味，很多人都有點接受不了，所以會剩很多。	
305	菜能辣一點。	由於部分學童無法吃辣，因此廚房的菜色無法烹調成會辣的口味。	
406	青菜太多水。	師傅在起鍋時皆會使用漏勺將青菜瀝乾撈出，並盛裝於有漏洞的盆器中進行配膳，會請作業員在配膳時多加留意。	

水果 牛奶	102	西瓜次數可以多一些。	因群組不食用截切水果，且西瓜也較難以入菜使用，可能在這部分較難達到，真的十分抱歉。
	303	水果要新鮮一些。	水果品質部分可能需班級協助提供不新鮮之日期，因多數水果會經由廚房清洗挑揀過後才提供至班級，部分水果品項可能因碰到水後較容易造成裂果破皮(例如蕃茄、葡萄)，這部分會再請廚房人員清洗時更加留意動作輕柔。但若為外觀爛果，除了要求廚房更加仔細挑揀，也會請水果廠商更加留意品質。 另外水果品質如有問題，要麻煩小朋友到備品區做更換。
	304	水果不太新鮮。	
	305	希望水果都不要破掉。	
	604	水果有時有爛掉的。	
	206	水果不太新鮮，可以不要。	目前牛奶是依合約每周供應一次，會於每月的一、二、四、五輪流供應。
	202	牛奶多一次會更好。	牛奶品牌的部分目前供應養樂多的 CAS 鮮奶，品質部分目前沒有接獲到異常的訊息。請班級提出是哪部分的品質異常，讓廚房可以去跟鮮奶廠商協調。
	402	牛奶多一點。	
	303	牛奶品質要好一些	其他口味的鮮奶、優酪乳等製品多數會額外添加糖，為了避免學生養成喝加糖鮮奶的習慣，會維持原味的鮮奶。
306	可以喝優酪乳嗎?		

菜單 內容	103	想要有蛋的天數多一點。	目前每週都有安排一次蛋料理，考量蛋白質及蔬菜攝取量，較難再增加供應全蛋的料理，但若是少量的添加，如蛋花湯、蛋酥等較為可行。同時考量多樣性，烹調手法有炒蛋、蒸蛋等輪流供應。 目前蒸蛋若是再增量的話，易有蒸不熟或蒸太久品質不佳的問題。因此供應蒸蛋時，備品區除了原本的份量，會再增加 1-2 盆蒸蛋，若班級蒸蛋量有不足的部分，可至備品區取餐，謝謝。
	402	希望多一點蒸蛋。	
	504	蒸蛋可以多一次嗎?	
	303	蒸蛋或滷蛋每週至少提供一次。	
	603	蒸蛋太少都不夠吃。	
	301	蒸蛋好吃，份量有點少	
	605	希望蒸蛋多煮一點。	
	204	我想吃小黃瓜。	目前菜單食材已有使用到小黃瓜，小黃瓜的盛產期為 3 月至 11 月，在這幾個月的菜單中會多多開立，謝謝建議。
	302	珍奶的珍珠多一點。	粉圓屬於全穀雜糧類，因應「學校午餐食物內容及營養基準」，若再增加就容易超標，同時為了避免排擠效應與偏食習慣，希望能夠讓學生多攝取不同食材，所以目前會先維持現有的量。
	604	希望每週有珍奶。	
	302	魚少一點。	應「學校午餐食物內容及營養基準」的目標，魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週。 若有魚類過敏的情形，可以請同學選用素食的菜色。
	604	我不能吃海鮮，海鮮請少一點。	
	306	紫菜湯很好喝，可以多準備幾次。	謝謝學生的喜愛，廚房這邊也會再持續供應。
	605	請多煮一些味噌湯。	
	306	義大利麵很好吃，可以多準備，最好天天有。	謝謝學生的喜愛，目前本學期主食已有供應義大利麵，為了菜色多樣性及豐富度，會先維持這樣的開立頻率。
	402	香菇多一點	目前於蔬菜的選用上，優先使用當季盛產的時蔬來增加食材的配色、口感以及味道上的層次，另外也會依照口味及
403	不要放太多洋蔥。多一點高麗菜。		

			菜色適配度來選擇配哪些配菜食材。
604	不要白蘿蔔。		白蘿蔔在冬季也是擁有豐富營養素的當季蔬菜之一，還是要請同學盡量避免挑食，多多嘗試各項食材。
605	想吃龍蝦。		龍蝦礙於食材成本及無認證標章的關係無法供應。
605	多煮一點焗烤。		福星廚房並無烤箱，因此開立焗烤菜色時需考量統鮮總公司的產程，這部分目前無法改變開立的次數，十分抱歉。

溫度 份量	203	飯菜可以多一點，謝謝。	飯菜量的部分，若有連續幾天都不足的部分，可以跟衛生組長及廚房工作人員反應，這樣隔日就可以調整班級的份量。
	301	整體份量不夠多	
	402	飯菜多一點。	
	501	份量多一點。	
	504	特餐飯菜可多給一點。	特餐的主食部分於配膳時皆已進行班級加量。
	605	牛奶可以冰一點。	牛奶供應方式目前廠商皆用冷藏車運送，並使用保冷袋存放避免暴露於室溫而變質，鮮乳到班避免置放過久失溫，也請同學盡快飲用。
	303	青菜多給一些。	目前已進行班級上青菜份量的調整，若還有不足的部分可以再跟衛生組長或廚房工作人員反應，以便廚房隔日即可開始調整菜量。
	503	肉多一點。	肉量的部分可以增加，但要請同學也將另外二道菜吃光，在攝取均衡的狀況下整體增加是沒問題的。
	402	油的食物多一點	目前依合約規定一個月兩次油炸物，以減少學童攝取過多油炸類食品造成肥胖的問題。
	605	炸物太少。	
	203	珍珠奶茶太熱了。	由於近期天氣較冷，廚房將配膳、起鍋產程延後，配膳完畢後就盡快將餐箱及湯桶放入保溫餐車中，避免菜色過冷，但若單一將某一班的湯放冷較為困難。
	501	湯太燙。	
	305	希望送來時不要冷掉。	目前使用的餐箱及送餐車皆為保溫材質，但因天氣最近較冷，這部分廚房內部也會再討論可以如何改善。
	404	飯菜希望能再熱一點。	
	404	素食希望份量少一點。	素食的部分廚房會再調整份量。
504	菜太多同學都吃不完。	青菜的份量要請同學再多吃一點，避免蔬菜攝取量不足。	
103	多吃蔬菜。	若班級喜愛吃青菜，可跟衛生組長提出希望青菜增量，鼓勵大家多吃青菜。	

服務 衛生	104	希望送餐時間早一點	目前人員皆於校方規範的時間送餐(11:10~11:45)，因近期氣候較為寒冷，廚房產程時間整體延後，因此較難再提早送餐。而若再延後時間，則可能會導致部分班級誤餐。
	404	送餐時間過早。	
	501	送餐時間太快。	
	404	送餐時腳步輕點。	會再請送餐人員留意送餐時的聲音，十分抱歉。
	304	請網站更新每月菜單	已改善，謝謝反映。
	405	珍珠奶茶的奶粉請泡好一點。	謝謝建議，會請師傅使用奶粉時改為少量多次，避免奶粉結團。
	504	食品能再乾淨一點點。	食材部分皆進行三槽式的清洗和挑揀，若有發現不乾淨的部分請向廚房反應，以便廚房立即檢視並改善。