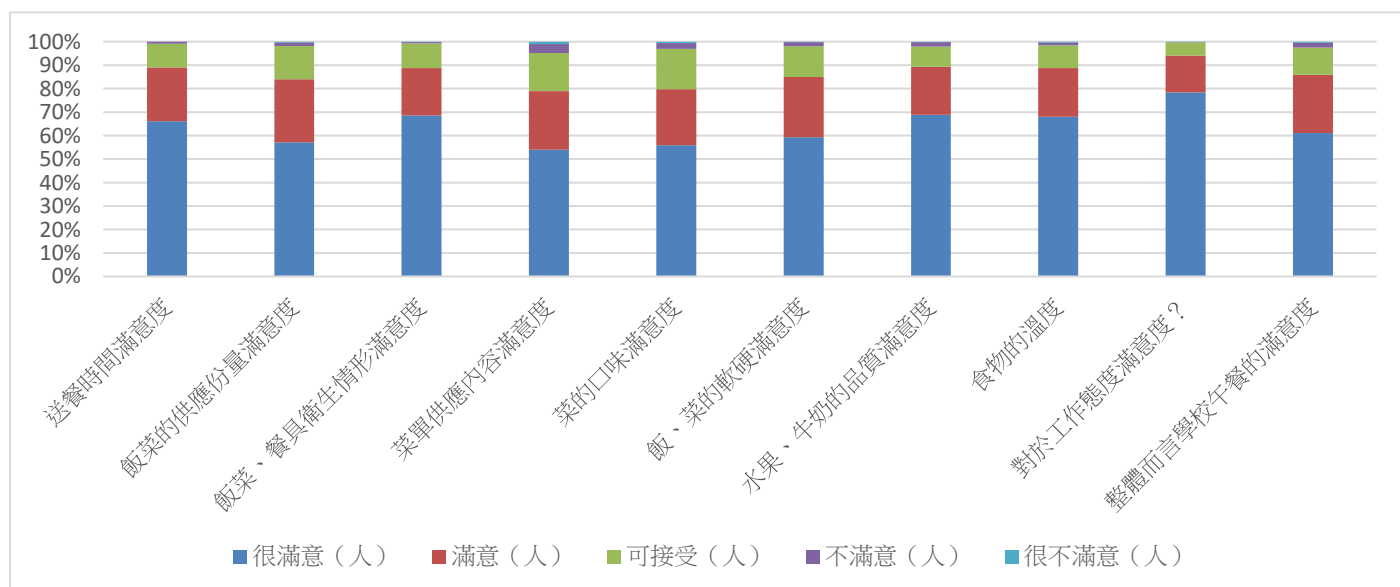


# 臺北市萬華區新和國民小學 113 學年度第 2 學期

## 午餐滿意度調查結果

有效問卷:773 人(訂餐人數 776 人)

題次	題 目 內 容	很滿意 (人)	滿意 (人)	可接受 (人)	不滿意 (人)	很不滿意 (人)
1	送餐時間滿意度	66.11%	22.90%	10.09%	0.91%	0.00%
2	飯菜的供應份量滿意度	57.18%	26.78%	14.23%	1.42%	0.39%
3	飯菜、餐具衛生情形滿意度	68.56%	20.18%	10.48%	0.65%	0.13%
4	菜單供應內容滿意度	53.95%	24.97%	16.30%	3.75%	1.03%
5	菜的口味滿意度	55.89%	23.93%	17.08%	2.46%	0.65%
6	飯、菜的軟硬滿意度	59.38%	25.52%	13.02%	1.68%	0.26%
7	水果、牛奶的品質滿意度	68.82%	20.44%	8.67%	1.81%	0.26%
8	食物的溫度	68.05%	20.70%	9.70%	1.16%	0.39%
9	對於工作態度滿意度？	78.40%	15.65%	5.56%	0.26%	0.13%
10	整體而言學校午餐的滿意度	61.06%	24.84%	11.64%	1.94%	0.52%



## 班級建議與回覆

項目	班級	建議	回覆
飯 菜 軟 硬	202	飯太軟	1. 由於每日白米搭配的全穀不同，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。 2. 肉的軟硬：會請廚師調整肉的烹調軟硬度，希望之後可以提出是哪一天的菜色，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	304	1. 肉太硬 2. 魚肉太硬 3. 飯太硬	
	402	米飯軟一點	
	502	飯可硬一點	
	505	飯太硬	

菜 色 調 味	203	蘿蔔好鹹、菜太酸	1. 調味部分：會請師傅再調整鹽巴的用量。 2. 青菜的油份及水份：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。水分的處理是先放置在有漏洞的盆器中進行瀝水，配膳時會再盡量將水份瀝乾，謝謝建議。 3. 蔬菜的苦味：由於許多的青菜本身味道可能就有點苦味，如萵苣、芥菜類，廚房會盡量減少供應這幾類的青菜。但因每週一、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。 4. 希望之後可以提出是哪一天的湯品或料理，這樣廚房內部便更加能針對菜色進行調整，謝謝建議。
	303	湯再鹹一點	
	306	可以鹹一點	
	402	不要太鹹	
	402	油放少一點	
	404	菜有時候過苦	
	406	1. 菜可以鹹一些 2. 菜水太多 3. 菜. 肉能盡量瀝乾水分	
	501	可以做好吃一點嗎？	
	601	有些菜很油	
	604	有機菜調味希望鹹些	
	604	空心菜太苦	

水 果 牛 奶	201	水果以當下容易食用為主	1. 水果品項：因本午餐群組不食用截切水果，因此會造成品項上選擇性較少，廚房這邊會盡量在品質及口味允許的狀況下，提供多一點的水果品項，同時會配合水果的盛產季節進行供應。 2. 水果品質：請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。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。 ▲水果品質如有問題，務必請同學到備品區更換。 3. 目前鮮奶是依合約每週供應一次，於每月的一、二、四、五輪流供應。鮮奶的品牌目前供應「養樂多」的CAS鮮奶，因需要符合CAS認證、校園食品及配合的冷藏送校服務，目前還是維持「養樂多」品牌。
	203	水果好少	
	302	1. 可以不要給酸的水果嗎？ 2. 水果可以變化不同的種類	
	303	水果品質好一點	
	303	牛奶多一點	
	402	牛奶多一點	
	406	常拿到壓壞的葡萄	
	501	牛奶可以換品牌嗎？	
	505	有時會有發霉的水果	
	602	水果有些時候會發臭	
	603	水果有蟲	

菜色份量	102	玉米濃湯、珍奶、咖哩、味噌湯、蒸蛋、番茄炒蛋、玉米的天數多一點	<p>1. 感謝同學和老師們對於珍珠奶茶、咖哩、味噌湯、蒸蛋等料理的喜愛，但為了避免排擠效應與偏食習慣，並希望讓學生多攝取不同食材增加各類營養素攝取，還是會先維持目前的頻率。</p> <p>2. 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。</p> <p>3. 生冷食物的供應：由於製程不易控管，且為了避免加入冰塊後讓菜餚易滋生大量細菌，教育局也建議避免營養午餐中供應生冷食物，故無法提供。</p> <p>4. 油炸物：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。</p> <p>5. 蒸蛋份量：目前都是做大盆的，若是再增量，怕有不易蒸熟，造成蒸太久品質不佳的問題。因此在供應蒸蛋的時候，備品區除了原先的備品，會再增加 1-2 盆蒸蛋，若班級餐量有不足的部分，請至備品區取餐。目前每週都有安排一次蛋料理，因考量多樣性，烹調手法有炒蛋、蒸蛋等替換供應。</p>
	201	1. 蔬菜可多變化及顏色 2. 菜、湯烹煮方式建議多元	
	201	飯菜偶有不足	
	203	有蛋的菜可多些	
	204	1. 想吃冰小黃瓜 2. 喜歡珍珠奶茶、荔枝、蘋果、關東煮	
	206	希望肉多些	
	302	少一點菇類、肉類、海鮮嗎？	
	303	1. 蒸蛋多一點 2. 菜多一點	
	306	可以多些天紫菜湯	
	402	1. 飯菜可多一點 2. 魚少一點 3. 想多點炸魚、空心菜、芒果、煎餃多一點(2人)	
	404	希望有多一點的青菜種類	
	405	麵可以多幾次	
	504	可以多吃幾次高麗菜	
	505	1. 味噌湯份量想多點 2. 肉有時候會太少	
	603	希望蒸蛋少點	
	603	素食餐的飯太多	
	604	希望有生菜	
	604	菜色豐富些	
	604	1. 蔥爆肉柳份量多一些 2. 肉的份量希望多些	
	605	想吃龍蝦	

服務衛生	206	希望飯菜早點來	<p>目前人員皆於校方規範的時間送餐(11:10~11:45)，為維持飯菜的溫度保存，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。</p>
	301	菜再熱一點	
	301	可以在下課時間再送餐	
	402	飯菜太快就涼了	