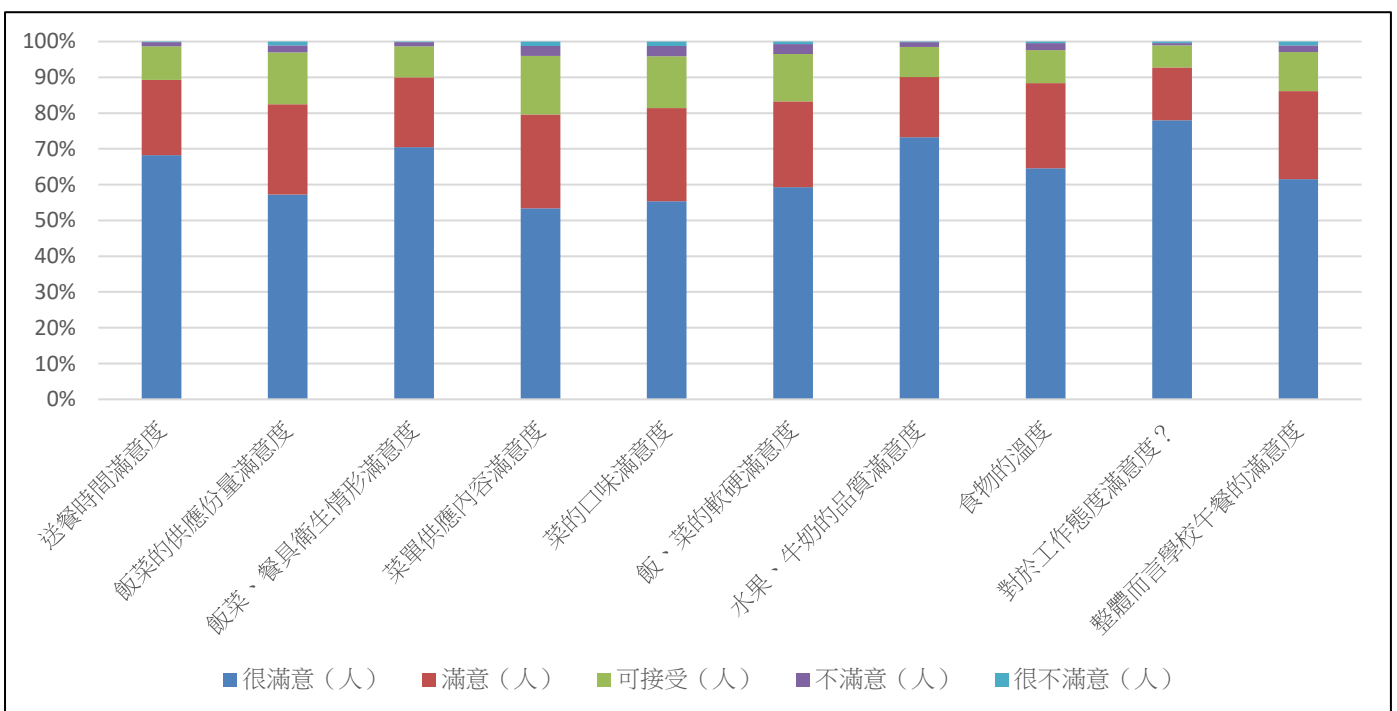


臺北市萬華區新和國民小學 114 學年度第 1 學期 午餐滿意度調查結果

有效問卷:749 人 (學生訂餐人數 774 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	68.22%	21.09%	9.35%	1.20%	0.13%
2	飯菜的供應份量滿意度	57.28%	25.23%	14.42%	2.00%	1.07%
3	飯菜、餐具衛生情形滿意度	70.49%	19.49%	8.68%	1.20%	0.13%
4	菜單供應內容滿意度	53.40%	26.17%	16.42%	2.80%	1.20%
5	菜的口味滿意度	55.41%	26.03%	14.42%	2.94%	1.20%
6	飯、菜的軟硬滿意度	59.28%	24.03%	13.22%	2.80%	0.67%
7	水果、牛奶的品質滿意度	73.30%	16.82%	8.41%	1.34%	0.13%
8	食物的溫度	64.62%	23.77%	9.21%	2.00%	0.40%
9	對於工作態度滿意度?	77.97%	14.82%	6.14%	0.67%	0.40%
10	整體而言學校午餐的滿意度	61.55%	24.57%	10.95%	1.87%	1.07%



班級建議與廠商回覆

項目	班級	建議	回覆
飯菜軟硬	101	飯太冷	1. 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。 2. 烹調軟硬度 ：會請廚師調整肉類和青菜的軟硬度，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。 3. 牛奶溫度 ：因需要維持保存冷藏溫度7度以下，放置在保冷袋中冷藏保鮮來防止變質；也想請學校協助宣導班級拿到牛奶後盡速飲用。 4. 湯品溫度 ：為符合食品的衛生安全，皆會使用高溫烹調，中心溫度皆達到85度以上才會起鍋。烹調後使用保溫湯桶盛裝，並使用保溫餐車送校，保持湯品溫度。
	105	蔬菜偏軟爛	
	301	牛奶太冰、湯要再燙一點	
	302	菜咬不動	
	403	魚太軟. 豬肉太多筋	
	502	珍奶太熱!	
	605	飯太硬	

菜色調味	102	1. 有點太油	1. 調味部分 ：將請廚房師傅再調整鹽巴及油的用量，配膳時也會要求作業員先將浮油撈起。 2. 肉類碎骨 ：會再跟上游廠商反應，避免過多碎骨混入生鮮食材中，也會請廚房人員在清洗時留意。 3. 蒸蛋配料 ：搭配選用海帶芽而非海帶結，海帶芽質地更薄，能與蒸蛋完美貼合，既為蒸蛋增添了獨特的海味，又帶來順滑細膩的口感。 4. 9/25 附餐熱狗麵包 ：選用符合校園食品認證標準的麵包品項，麵包上方附帶條狀熱狗，可以參考當日食材登錄平臺的照片。 5. 11/26 菜色 ：芋頭燒豆腸為素食主菜，同日葷食主菜為芋頭燒肉。副菜-土耳其炒蛋是土耳其具代表性的傳統料理，以番茄與彩椒類為這道菜提供了核心食材，搭配適當調味呈現異國風味，希望能夠帶給同學們不一樣的味覺體驗。 6. 鮮菇味噌湯 ：以金針菇、鴻喜菇兩種菇類為核心，搭配洋蔥絲熬製。味噌湯的風味層次與口感變化，通常來自豆腐、蔬菜或海帶芽等食材的組合，菜單設計上參考日式團膳餐點選用高麗菜或各類菇類等蔬菜進行搭配。 7. 馬鈴薯蕙仁湯 ：是一款結合馬鈴薯丁與蕙仁的特色湯品。其設計靈感源自四神湯，因原版風味偏向成人的口味喜好，故調整改良為馬鈴薯與蕙仁的搭配，兼顧口感與適用性，也提升學童食用富含膳
	105	肉類骨頭太多，不方便進食	
	301	1. 確認菜色搭配的合理性，如蒸蛋+海帶結 2. 熱狗麵包沒有熱狗？ 3. 11/26 土耳其炒蛋? 芋頭燒豆腸，同一天主菜是芋頭燒肉？ 4. 鮮菇味噌湯、馬鈴薯蕙仁湯這些太奇怪的搭配料理	
	306	菜太油	
	403	有些菜可以淡些	
	405	有點鹹	
	501	口味有一點太淡、鹽多加一點	
	502	1. 反應魚不新鮮 2. 肉太油了	
	504	湯不要太油	
	603	1. 12/4 肉有點乾 2. 油飯太油	
605	甜湯有些太甜		

		<p>食纖維的全穀雜糧之比例；後續廚房還可以提供冬瓜薏仁湯等家常版湯品。</p> <p>8. 若是可以的話，希望之後可以提出為哪天的湯品或料理，這樣廚房內部更能針對菜色進行調整，謝謝建議。</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------

水果牛奶	103	希望都有水果和牛奶	<p>1. 目前水果是依「午餐供應合約」每週供應3次，鮮奶為每週1次，麵包附餐則是每月1次。</p> <p>2. 水果品項：因本午餐四校群組不食用截切水果，因此水果品項選擇性較少，廚房會盡量顧及品質與口味時，多變換水果品項，同時會配合水果的盛產產季進行供應。</p> <p>3. 水果品質：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。</p>
	105	水果感覺不夠新鮮	
	303	水果牛奶可以多一點	
	306	每天要有水果	
	402	1. 能不能有多一點不同的水果 2. 可以送比較好剝皮的水果嗎? 3. 可以有更多水果/麵包嗎?	
	406	水果的香蕉多一些	
	501	一週請多加水果次數	
	502	牛奶多一點	
	505	多一些水果	
	604	希望每天吃水果	

菜色份量	103	1. 希望有高麗菜	<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，目前於菜單中皆有開立，但為了避免排擠效應與偏食習慣，以及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. 飯菜份量：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. 青菜品項：由於一週有三天(週一、二、四)是由臺北農產供應有機菜，因此午餐廠商無法自行決定供應品項，但在副菜的部分可以開立高麗菜，謝謝回饋。</p> <p>4. 甜湯次數：謝謝同學對於甜湯品項的喜愛，但為了避免排擠效應與偏食習慣，並讓學生多攝取不同食材增加各類營養素攝取，以及符應教育局「學校午餐食物內容及營養基準」的目標，每週最多供應一次甜湯，將於每週一到五進行輪流開立。廚房會在甜度上進行調整，其他還會供應QQ圓、芋圓、湯圓、西谷米等比較受歡迎的甜湯。除了以上湯品，希望學生也多多捧場一些雜糧類的甜湯，如綠豆薏仁湯、紅豆紫米湯等，其營養</p>
	105	想多吃蛋	
	202	1. 蒸蛋. 豬肉多一點 2. 炒麵. 炒飯. 義大利麵多一些 3. 珍奶. 牛奶. 特餐多一點	
	204	想常常喝到珍珠奶茶	
	302	1. 特餐多一點 2. 多一點海帶的菜	
	303	珍珠奶茶可以多一點	
	304	希望特餐的量變多	
	305	1. 高麗菜頻率是否可提高一些 2. 菜可以多一點 3. 甜湯次數多一點但不要太甜	
	401	飯菜可以多一點	
	402	1. 珍奶次數多一點(每個禮拜至少三次) 2. 週三五甜湯出現次數多一點 3. 如果有披薩就好了!	
	403	青菜的種類可以再多樣化一點	
	405	飯菜種類多些，不要重複	
	501	1. 魚少一點 2. 肉多一點	
	502	甜湯多一點	

	503	希望多些炸豬排	<p>價值更高。</p> <p>5. 焗烤和披薩部分：因福星國小廚房沒有烤箱，以前是由統鮮總公司協助供應，但因總公司在產程及餐量上無法再協助出餐，所以目前不會有焗烤跟披薩的品項出現。不過每個學期都會增添一些新菜色，若學生有希望開立的菜色也可以提供給廚房參考，以便廚房內部討論是否有機會能在營養午餐中供應。</p>
	504	1. 飯菜有點少 2. 希望吃到焗烤	
	505	可以一個星期吃一次炸魚/蒸餃	
	601	1. 菜色有進步多一點 2. 蒸蛋. 竹筍湯	
	603	1. 湯多一點 2. 多點肉	
	604	有時飯太少	
	605	1. 菜為什麼越變越變少了 2. 肉太少 3. 希望燴飯可以多些	

服務 衛生	103	似乎有吃到頭髮	<p>1. 非常感謝班級的鼓勵及讚美，廚房也會不斷地再努力精進。</p> <p>2. 發現異物：若同學有在食物中發現有異物狀況發生，可以請轉達學校的衛生組長，廚房端會判斷異物的來源，已維護餐點上的衛生安全。</p> <p>3. 送餐時間：目前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。</p> <p>4. 甜湯供應：每週最多供應一次，會於每週一到五進行輪流開立。</p> <p>5. 菜單設計：因部分學生對於堅果類、蝦皮類過敏，所以會在菜單的菜名旁邊進行標示，未來也會再調整排版讓版面更加整潔，謝謝建議。</p>
	302	湯裡竟然有橡皮擦屑	
	305	菜單看起來很亂	
	402	甜湯可以盡量不要出現在星期三/五嗎?	
	505	送餐時間過晚	
	601	特餐比平常的好吃一點	