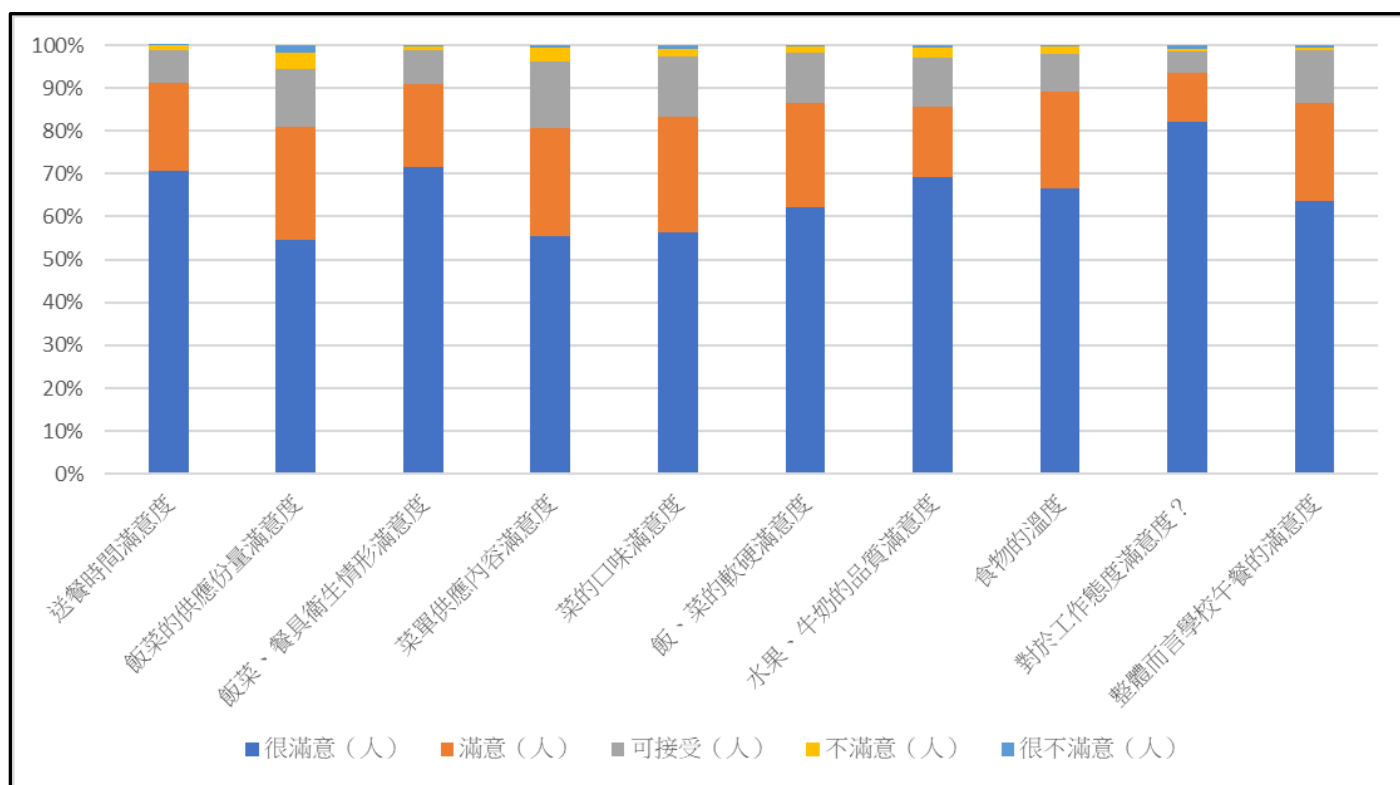


臺北市萬華區新和國民小學 114 學年度第 2 學期 午餐滿意度調查結果

有效問卷:773 人 98.7% (訂餐人數 783 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	70.76%	20.31%	7.63%	1.16%	0.13%
2	飯菜的供應份量滿意度	54.59%	26.39%	13.58%	3.75%	1.68%
3	飯菜、餐具衛生情形滿意度	71.67%	19.15%	8.02%	0.78%	0.39%
4	菜單供應內容滿意度	55.50%	25.10%	15.52%	3.23%	0.65%
5	菜的口味滿意度	56.40%	26.91%	14.10%	1.81%	0.78%
6	飯、菜的軟硬滿意度	62.10%	24.45%	11.77%	1.29%	0.39%
7	水果、牛奶的品質滿意度	69.34%	16.17%	11.51%	2.33%	0.65%
8	食物的溫度	66.62%	22.38%	8.93%	1.81%	0.26%
9	對於工作態度滿意度?	82.15%	11.38%	4.92%	0.65%	0.91%
10	整體而言學校午餐的滿意度	63.65%	22.77%	12.29%	0.78%	0.52%



班級建議與回覆

項目	班級	建議	回覆
飯菜軟硬	401	飯能軟點嗎?	● 飯類的烹調：謝謝建議，已有和煮飯的人員反應，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。
	404	麥片飯太硬	
	501	飯有時太硬，有時太軟	

菜 色 調 味	101	水餃太鹹	<ul style="list-style-type: none"> ● 調味及用油：調味部分會請師傅再調整調味料的用量，及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。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，因此希望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。 ● 過敏原：因為目前在常見的 11 類過敏源之中，沒有菇類這一個項目，而營養午餐中食材收到標章的限制，在限制下為增加食材的變化性難免會有菇類在內。對於有過敏的同學，我們會盡可能提供當日素食的額外餐點作為替換。 ● 生冷食物：食材加入冰塊後易大量滋生病毒及細菌，教育局也建議避免營養午餐中供應生冷食物，故而無法提供。 ● 烹調與口味： <ul style="list-style-type: none"> 1. 黑糖珍珠醇奶：表面漂浮的白色浮沫，為奶粉在高溫沖泡下產生的蛋白質凝固，師傅在打湯到湯桶前也都會撈開浮沫，但因為湯的高溫烹調，在鍋內加熱對流的影響下，可能還是會有些微浮沫被打入。 2. 咖哩料理：呈現較明亮的黃色，主要來自咖哩粉本身所含的天然薑黃成分。為了讓餐點風味更加豐富，主廚特別選用不同種類的咖哩粉像是印度咖哩粉進行調配，希望帶給同學更有層次的味覺體驗。另外，學校午餐在設計上需符合衛生福利部學校午餐營養基準。相較於市售咖哩塊常含有較多精製植物油、牛油或豬油以維持塑形及風味，我們用天然香料提升香氣與口感，以控制餐點的脂肪及熱量，提供同學更健康、均衡的飲食選擇。 3. 魚腥味：目前在前置處理上都有先將魚肉進行清洗去除味道，並且在調味上廚師都有調整成能讓學童接受的口味，加入蒜泥、薑泥來改善魚肉本身的土味。 4. 匈牙利蛋炒飯：加入紅椒粉是匈牙利料理中常見的特色香料，具有與台灣傳統炒飯不同的香氣與風味，因此部分同學在第一次品嚐時，可能會覺得味道較為特別或不習慣。學校午餐除了提供均衡營養外，也希望透過不同國家的特色料理，讓同學接觸多元飲食文化，認識世界各地不同的食材與烹調方式，增加飲食體驗與學習機會。 5. 滷翅小腿：本學期已供應 4 次，整體用餐回饋亦屬正常，供餐過程中未接獲其他班級或學生反應有異味情形。由於每位同學對食物風味、氣味的感受可能有所不同，部分香料、醬汁或肉品本身的風味，也可能產生不同的味覺感受。若同學在用餐時覺得餐點口味異常或不符合個人口味，歡迎立即向老師或供餐人員反應，並可至備餐區更換餐點。
	201	湯希望甜一點	
	204	飯菜較以往不好吃	
	205	菜太油了	
	302	對菇類過敏，同一天菜色 2.3 道都是菇類就只能吃白飯	
	305	小白菜太鹹	
	402	珍奶能否變冰的	
	403	希望咖哩不要煮成螢光色	
	405	有些魚有腥味	
	405	口味淡一些可以給醬包或調味料	
	501	味道過淡	
	503	把螢光咖哩變一般咖哩咖啡色	
	504	希望菜不要太油	
	504	5/25 肉醬料偏多，口感有點過鹹	
601	特餐不好，匈牙利炒飯味道怪怪的		
602	魯棒棒小雞腿口味吃起來有塑膠味		
603	珍奶會有飄浮物一片一片白白的		
水 果 牛 奶	202	牛奶多一點	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮮奶水果的供應：皆依合約供應，因群組不食用截切水果，因此會造成品項上選擇較少。廚房盡量在品質及口味可以的狀況下，提供多一點的水果品項，同時配合水果的盛產產季進行供應。水果品質部分可能需班級協助提供不新鮮之日日期，因多數水果會經由廚房清洗挑揀過後才提供至班級，部
	302. 402	水果要多樣	
	403	水果品質不穩定，百香果多次拿到空的	
	303	希望每天都有	

		水果	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。若為外觀爛果，除了要求廚房仔細挑揀，也會請水果廠商更加留意品質。水果品質如有問題請小朋友到備品區做更換。	
	303	水果有時比較不新鮮		
	601	不要有太軟的水果，會爛掉		
菜色份量	202	蒸蛋多一點	<p>● 飯菜份量與供餐調整：</p> <p>1. 班級餐量不足：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>2. 蒸蛋供應：蒸蛋份量部分目前都是做大盆的，若是再增量的話，會怕有不易蒸熟，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，再麻煩至備品區取餐。</p> <p>3. 湯品中的排骨供應：排骨主要是作為增加湯品味道濃郁度的熬煮搭配食材，排骨部分會再請廚房分裝湯桶時盡量將湯料平均各桶，避免部分班級多，部分班級少。</p> <p>● 菜色規劃與開立：</p> <p>1. 熱門菜色供應：感謝同學和老師們對於珍珠奶茶、咖哩、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. 菜色供應及許願：謝謝同學對於3/27刈包品項的喜愛，也讓我們知道什麼是可以再開立的品項。刈包份量若是再增量，易有蒸不熟狀況，或蒸太久口感不佳的問題，而當日的菜單組合有提供麵線羹作為主食上的搭配，來增加飽足感。奶黃包的部分，廚房會納入未來開立菜單時的參考。</p> <p>● 魚類食材供應：本學期除了魚塊料理外，亦曾供應整塊魚排類餐點，如小魚排及虱目魚排，讓同學有不同的選擇與用餐體驗。此外，也搭配魷魚、魚羹、魚丸等海鮮類食材輪流供應，增加餐點的多樣性與變化性。</p> <p>● 營養均衡與飲食觀念：對於受到學生喜愛的熱門菜色，廚房除了會額外準備備品，同時也想希望同學們可以多吃一點青菜，怕單純午餐只專攻麵飯類澱粉會造成營養上的不均衡，加上擔心小朋友的運動量如果不夠，容易橫向發展，如果午餐裡面也吃到青菜和副菜就可以延緩這個情況嘞！</p>	
		301		不要吃魚塊
		305		刈包想多一點
		306		菜太多
		404		蒸蛋多一點
		501		排骨湯裡排骨可以多一點
		504		想吃沒有骨頭的肉
		504		希望有奶皇包
		504		希望多一點甜湯或水果
		603		咖哩希望多一點
	605	分量有時偏少		
服務衛生	601	有時有頭髮	● 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，以維護餐點上的衛生安全。目前接獲的頭髮異物發現均屬於後端掉落，而廚房作業員於打餐前都會配戴圍裙、頭套及髮帽，經浴塵室將身上之灰塵及毛髮吹淨，並由營養師檢查服裝儀容方能開始打餐。▲因此未來也希望班級在打餐時，班級負責打餐的同學能夠佩戴髮帽及圍裙，以及取餐完畢應確實將蓋子蓋上，避免異物掉入食物中。	