

## 武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【110.10】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數： 19 份

問卷填寫日期： 110.10.15

問卷調查內容	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)
主食類-口感	10	8	0
主菜類-口味、口感	12	6	1
副菜-口味、口感	11	7	1
主副菜-份量	12	7	0
主副菜-新鮮衛生	13	4	2
湯品-口味	15	4	0
湯品-份量	15	3	1
盛裝餐具衛生	15	4	0
服務態度	16	3	0

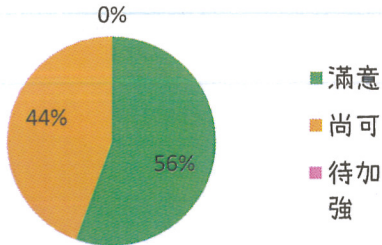
問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	4	12	2	0	0

烹調口味	偏鹹(人)	適中(人)	偏淡(人)
	1	14	0
油膩感	清爽(人)	適中(人)	油膩(人)
	1	9	4
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	0	12	3
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	6	6	1

### 主食類-口感

	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	8	0
百分比	56%	44%	0%

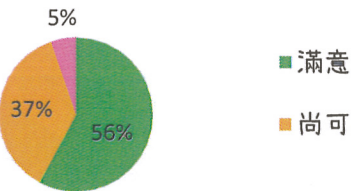
### 主食類-口感



### 副菜-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
問卷數	11	7	1
百分比	58%	37%	5%

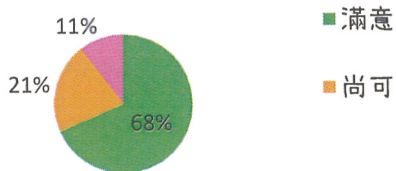
### 副菜-口味、口感



### 主副菜-新鮮衛生

	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	4	2
百分比	68%	21%	11%

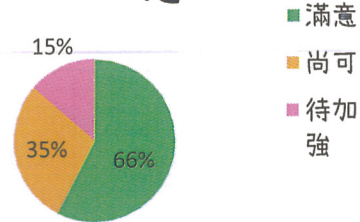
### 主、副菜-新鮮衛生



### 主菜類-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	6	1
百分比	63%	32%	15%

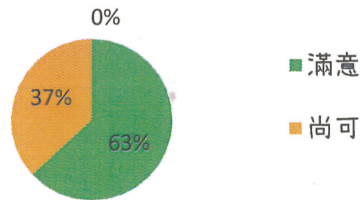
### 主菜類-口味、口感



### 主副菜-份量

	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	7	0
百分比	63%	37%	0%

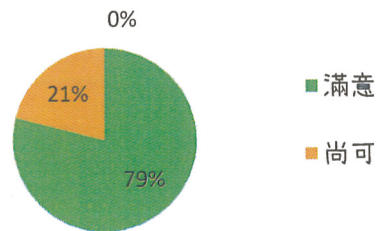
### 主、副菜-份量



### 湯品-口味

	滿意	尚可	待加強
問卷數	15	4	0
百分比	79%	21%	0%

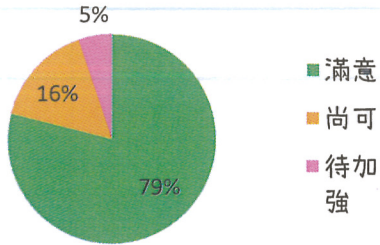
### 湯品-口味



### 湯品-份量

	滿意	尚可	待加強
問卷數	15	3	1
百分比	79%	16%	5%

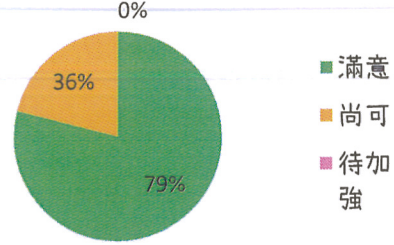
### 湯品-份量



### 盛裝餐具衛生

	滿意	尚可	待加強
問卷數	15	4	0
百分比	79%	21%	0%

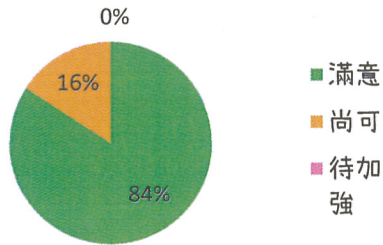
### 盛裝餐具衛生



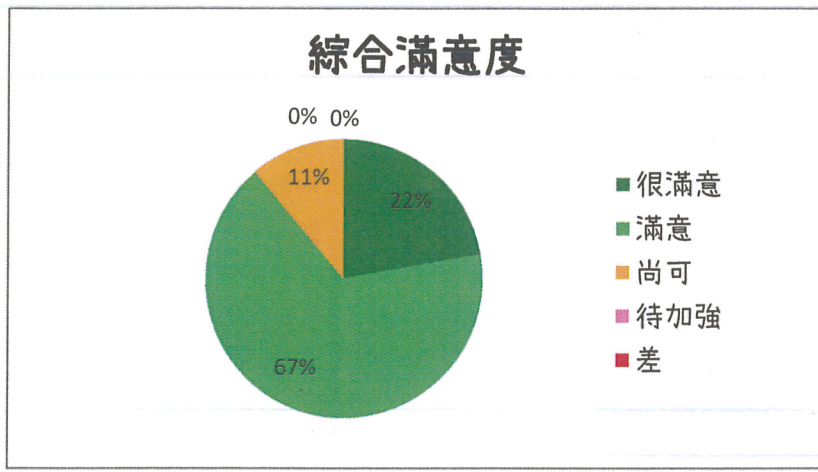
### 服務態度

	滿意	尚可	待加強
問卷數	16	3	0
百分比	84%	16%	0%

### 服務態度



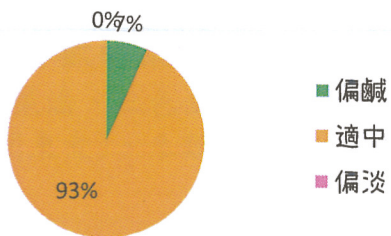
綜合滿意度					
	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	4	12	2	0	0
百分比	22%	67%	11%	0%	0%



### 烹調口味

	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	1	14	0
百分比	7%	93%	0%

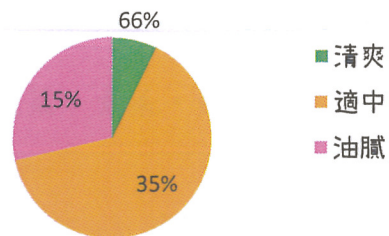
### 烹調口味



### 油膩感

	清爽	適中	油膩
問卷數	1	9	4
百分比	7%	64%	29%

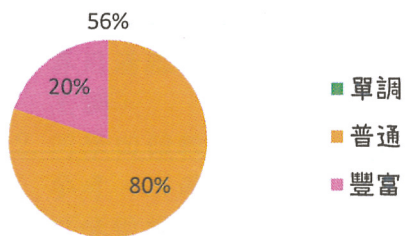
### 油膩感



### 菜色變化

	單調	普通	豐富
問卷數	0	12	3
百分比	0%	80%	20%

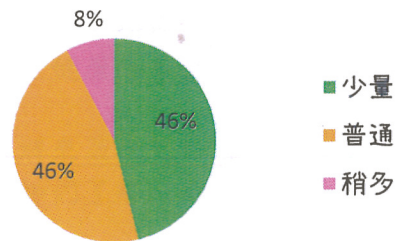
### 菜色變化



### 廚餘量

	少量	普通	稍多
問卷數	6	6	1
百分比	46%	46%	8%

### 廚餘量



# 午餐滿意度調查結果

## 喜歡的菜色

蔥爆海帶、紅豆湯、泰式粉絲、椒鹽甜不辣、番茄炒蛋、玉米濃湯  
2、雞排、湯、魚料理、肉品

## 不喜歡的菜色

白菜滷、三色豆、鐵板肉柳、蔥爆豆芽2、高麗菜、青菜、白蘿蔔  
(關東煮)、瓜類

## 其他建議

907：珍珠不要太爛

905：你們每樣認真做的料理都是美味的。要對自己更有信

803：菜有土味

## 廠商回覆

感謝師生們給予我們寶貴的建議，針對滿意度調查回覆如下：

1. 關於主菜類的口味及口感的部分，我們廚師除了以符合大眾口味為主做烹調，並要求廚師們應減少油量烹調，利用烹調專用湯瓢與水瓢做鹽度與油量的定量，以學生健康為前提來烹調。
2. 同學回饋較喜歡的菜色，我們請營養師列入將來菜單設計之參考。而較不喜歡的菜色，我們也會讓廚師們了解並針對口味做調整改進。

最後，再次感謝各位師生給予金為回饋及鼓勵肯定，針對師生們提供的建議津味也會積極努力改進，提供更好的營養午餐品質，您提供的建議都是我們進步的原動力。

津味因為堅持，所以好吃；因為用心，所以請您放心！

津味企業有限公司110/10/27

