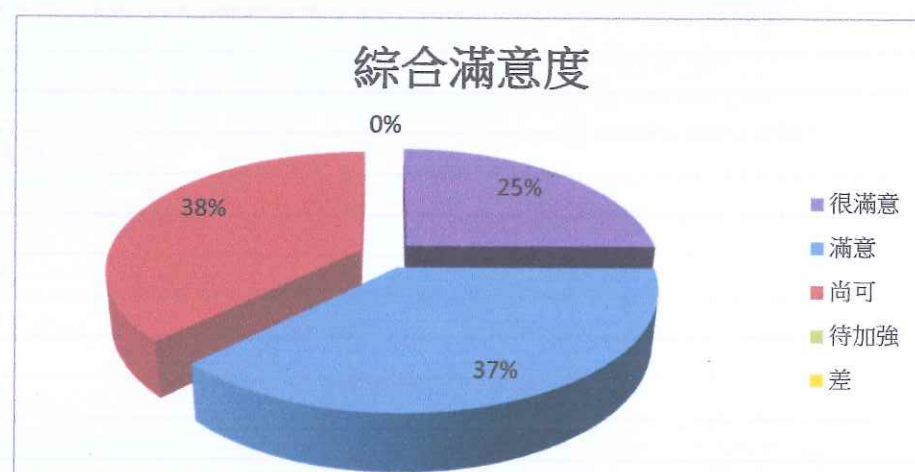
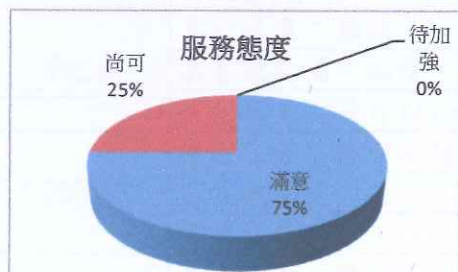
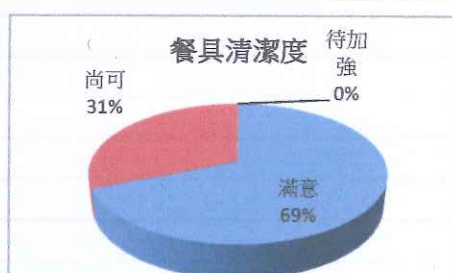
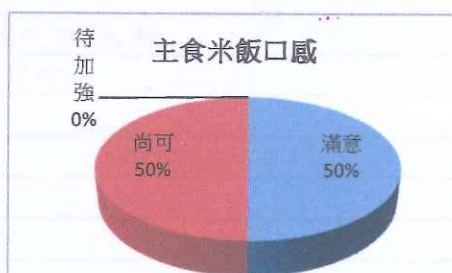
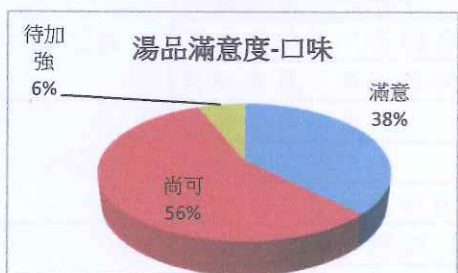
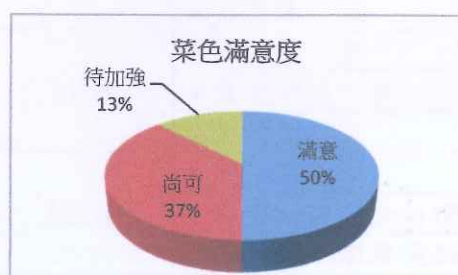


桃園市立武漢國中學午餐供應滿意度調查統計表113年3月份【裕民田】

| 項目/滿意度   | 滿意 | 尚可 | 待加強 | 項目/滿意度 | 滿意 | 尚可 | 待加強 |
|----------|----|----|-----|--------|----|----|-----|
| 菜色滿意度    | 8  | 6  | 2   | 主食米飯口感 | 8  | 8  | 0   |
| 供應份量     | 6  | 7  | 3   | 餐具清潔度  | 11 | 5  | 0   |
| 菜色口味     | 6  | 9  | 1   | 服務態度   | 12 | 4  | 0   |
| 湯品滿意度-口味 | 6  | 9  | 1   |        |    |    |     |
| 湯品滿意度-份量 | 8  | 5  | 3   |        |    |    |     |
| 衛生、新鮮度   | 10 | 6  | 0   |        |    |    |     |
| 營養均衡度    | 9  | 7  | 0   |        |    |    |     |

| 問卷調查內容 | 很滿意 | 滿意 | 尚可 | 待加強 | 差 |
|--------|-----|----|----|-----|---|
| 綜合滿意度  | 4   | 6  | 6  | 0   | 0 |



桃園市立武漢國中學午餐供應滿意度調查113年3月份【裕民田】

◎建議與改善

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 701班 | 喜歡的菜：雞腿                       |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：無                        |
| 702班 | 喜歡的菜：炸豬排, 卡拉雞腿排, 馬鈴薯燉肉, 好吃, 香 |
|      | 不喜歡的菜：洋蔥乳酪蛋, 香菇干丁             |
|      | 其他意見：無                        |
| 703班 | 喜歡的菜：雞翅                       |
|      | 不喜歡的菜：青江菜                     |
|      | 其他意見：無                        |
| 704班 | 喜歡的菜：雞腿, 味噌湯, 玉米              |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：無                        |
| 705班 | 喜歡的菜：無                        |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：無                        |
| 801班 | 喜歡的菜：飯                        |
|      | 不喜歡的菜：魚料理                     |
|      | 其他意見：不要魚料理                    |
| 802班 | 喜歡的菜：珍珠奶茶                     |
|      | 不喜歡的菜：有機青菜                    |
|      | 其他意見：多點炸物, 少點菜                |
| 803班 | 喜歡的菜：無                        |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：菜色變化太少                   |
| 804班 | 喜歡的菜：炸豬排, 因為好吃                |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：不想周三都吃炒麵, 飯              |
| 805班 | 喜歡的菜：芹香三絲, 好吃                 |
|      | 不喜歡的菜：綠豆湯                     |
|      | 其他意見：無                        |
| 901班 | 喜歡的菜：無                        |
|      | 不喜歡的菜：魚料理                     |
|      | 其他意見：無                        |
| 902班 | 喜歡的菜：雞腿                       |
|      | 不喜歡的菜：咖哩                      |
|      | 其他意見：量可以加大                    |
| 903班 | 喜歡的菜：檸檬雞翅調味很好                 |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：無                        |
| 904班 | 喜歡的菜：雞腿很好吃                    |
|      | 不喜歡的菜：咖哩                      |
|      | 其他意見：無                        |
| 905班 | 喜歡的菜：無                        |
|      | 不喜歡的菜：無                       |
|      | 其他意見：無                        |
| 906班 | 喜歡的菜：肉, 好吃                    |
|      | 不喜歡的菜：三色豆                     |
|      | 其他意見：無                        |

## ◎ 廠商回應

在整體午餐供應滿意度上表示「滿意、尚可」的師生佔有多數，感謝您們的肯定！依據滿意度統計觀察，供應份量的部分尚有進步空間，廠內會持續檢討並精進，若有疏忽的地方還請貴校師生多多指教。

### ◎供應份量

關於份量的部分，若班級有發現量不太足夠，可與送餐人員反應，我們會針對班級的需求來做個別化的加量，當日若有喜愛的菜色吃不夠，可至備份來做補充。

### ◎菜色滿意度

關於菜色的部分，食材皆選用三章一Q優良食材，搭配不同口味烹調方式來做變化，因近日食安事件緣故，有配合教育局禁止使用，泡菜、咖哩、麻辣等口味，目前會加強使用天然食材辛香料(蔥、薑、蒜、九層塔...等)來提升菜餚的香氣，感謝班級之回饋。

班級回饋的建議我們會作為開立菜單之參考依據，召集廚師及營養師共同討論菜色，適度調整餐點口味，朝著美味又健康的餐點為目標。感謝貴校師生給予我們的建議，裕民田會繼續保持好的部分，將須改善的地方做立即性的調整，也請貴校師生若有任何關於午餐上的問題請不吝向我們的服務人員提出反應，我們會立即處理，期望能為師生提供更優質的服務及餐點，謝謝您。

裕民田食品股份有限公司 敬上

113.4



## 武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【112.2】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數：16 份

問卷填寫日期：113/3

| 問卷調查內容    | 滿意(人) | 尚可(人) | 待加強(人) |
|-----------|-------|-------|--------|
| 主食類-口感    | 10    | 6     | 0      |
| 主菜類-口味、口感 | 9     | 6     | 1      |
| 副菜-口味、口感  | 9     | 7     | 0      |
| 主副菜-份量    | 7     | 7     | 2      |
| 主副菜-新鮮衛生  | 8     | 5     | 3      |
| 湯品-口味     | 11    | 4     | 1      |
| 湯品-份量     | 12    | 4     | 0      |
| 盛裝餐具衛生    | 12    | 4     | 0      |
| 服務態度      | 14    | 2     | 0      |

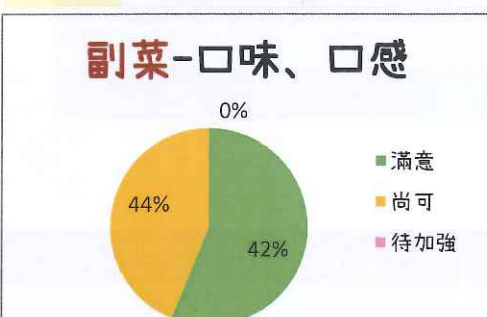
| 問卷調查內容 | 很滿意(人) | 滿意(人) | 尚可(人) | 待加強(人) | 差(人) |
|--------|--------|-------|-------|--------|------|
| 綜合滿意度  | 4      | 9     | 3     | 0      | 0    |

|      |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|
| 烹調口味 | 偏鹹(人) | 適中(人) | 偏淡(人) |
|      | 0     | 15    | 1     |
| 油膩感  | 清爽(人) | 適中(人) | 油膩(人) |
|      | 0     | 13    | 3     |
| 菜色變化 | 單調(人) | 普通(人) | 豐富(人) |
|      | 1     | 10    | 5     |
| 廚餘量  | 少量(人) | 普通(人) | 稍多(人) |
|      | 4     | 10    | 2     |

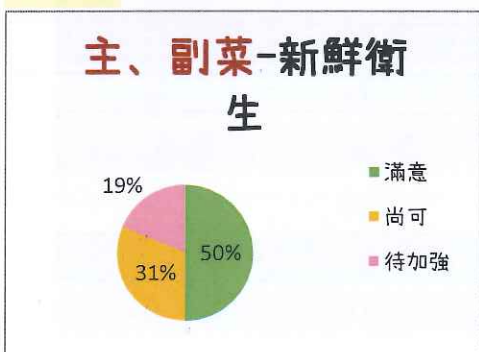
| 主食類-口感 |     |     |     |
|--------|-----|-----|-----|
|        | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數    | 10  | 6   | 0   |
| 百分比    | 63% | 38% | 0%  |



| 副菜-口味、口感 |     |     |     |
|----------|-----|-----|-----|
|          | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數      | 9   | 7   | 0   |
| 百分比      | 56% | 44% | 0%  |



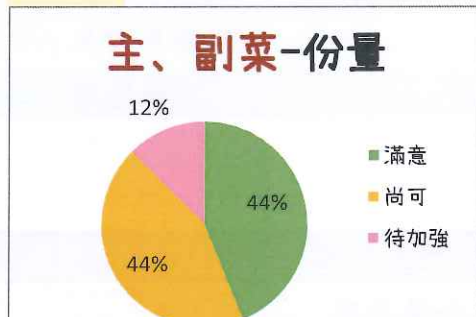
| 主副菜-新鮮衛生 |     |     |     |
|----------|-----|-----|-----|
|          | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數      | 8   | 5   | 3   |
| 百分比      | 50% | 31% | 19% |



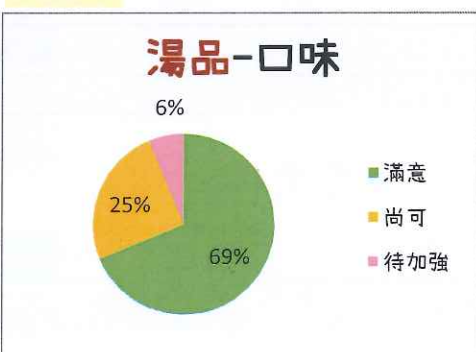
| 主菜類-口味、口感 |     |     |     |
|-----------|-----|-----|-----|
|           | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數       | 9   | 6   | 1   |
| 百分比       | 56% | 38% | 6%  |



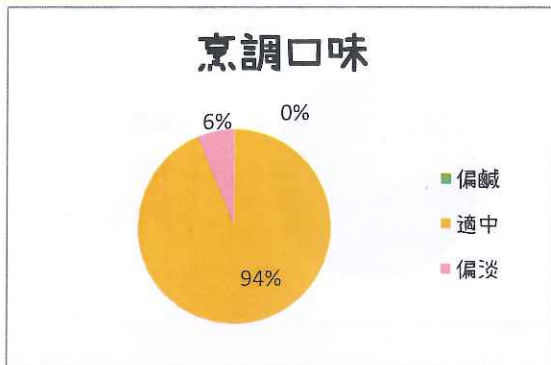
| 主副菜-份量 |     |     |     |
|--------|-----|-----|-----|
|        | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數    | 7   | 7   | 2   |
| 百分比    | 44% | 44% | 13% |



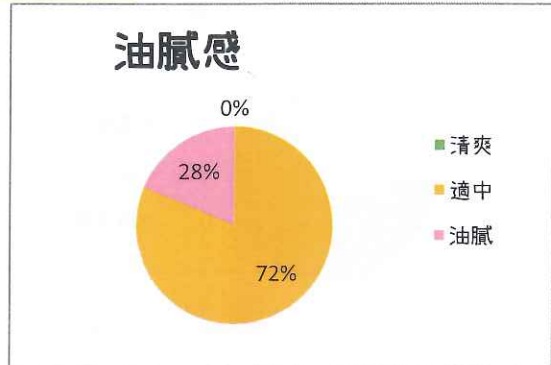
| 湯品-口味 |     |     |     |
|-------|-----|-----|-----|
|       | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數   | 11  | 4   | 1   |
| 百分比   | 69% | 25% | 6%  |



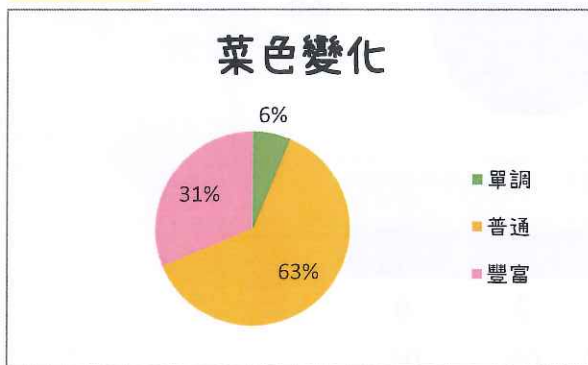
|     | 烹調口味 |     |    |
|-----|------|-----|----|
|     | 偏鹹   | 適中  | 偏淡 |
| 問卷數 | 0    | 15  | 1  |
| 百分比 | 0%   | 94% | 6% |



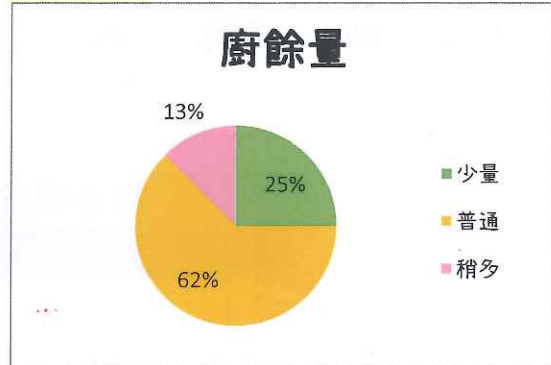
|     | 油膩感 |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
|     | 清爽  | 適中  | 油膩  |
| 問卷數 | 0   | 13  | 3   |
| 百分比 | 0%  | 81% | 19% |



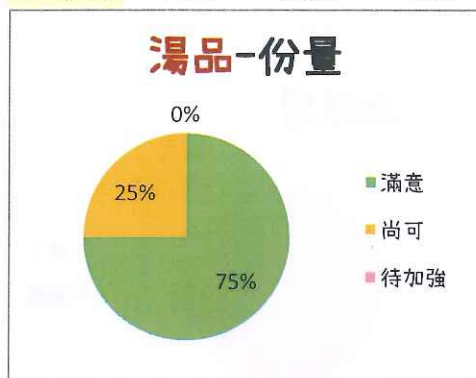
|     | 菜色變化 |     |     |
|-----|------|-----|-----|
|     | 單調   | 普通  | 豐富  |
| 問卷數 | 1    | 10  | 5   |
| 百分比 | 6%   | 63% | 31% |



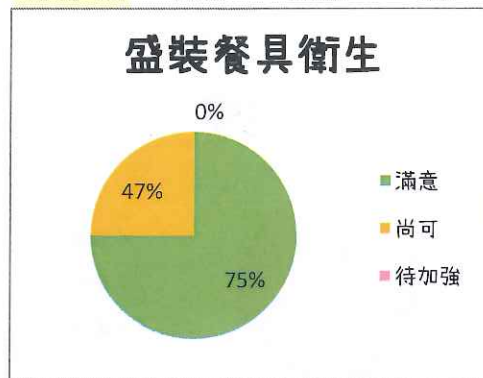
|     | 廚餘量 |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
|     | 少量  | 普通  | 稍多  |
| 問卷數 | 4   | 10  | 2   |
| 百分比 | 25% | 63% | 13% |



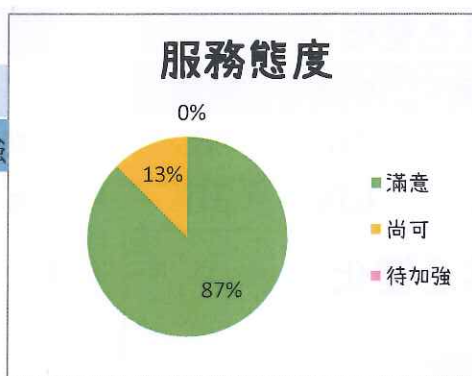
| 湯品-份量 |     |     |     |
|-------|-----|-----|-----|
|       | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數   | 12  | 4   | 0   |
| 百分比   | 75% | 25% | 0%  |



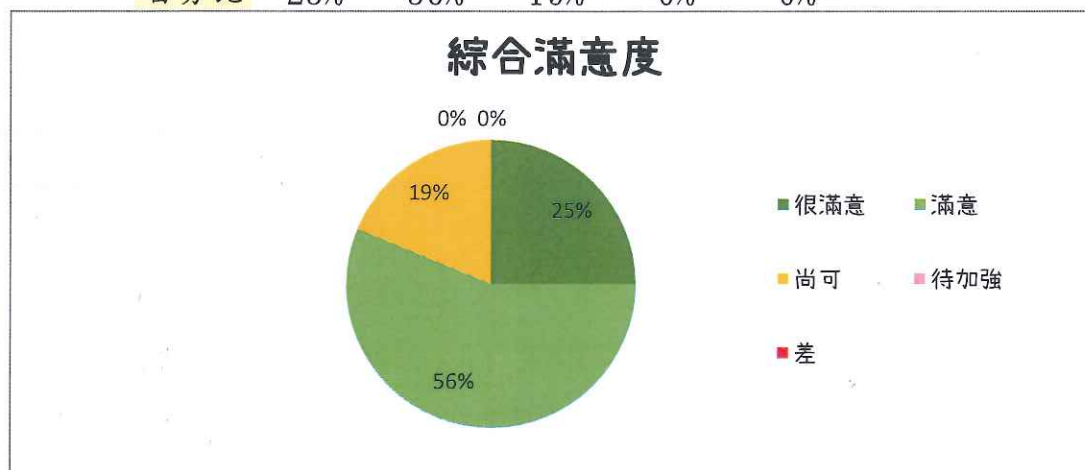
| 盛裝餐具衛生 |     |     |     |
|--------|-----|-----|-----|
|        | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數    | 12  | 4   | 0   |
| 百分比    | 75% | 25% | 0%  |



| 服務態度 |     |     |     |
|------|-----|-----|-----|
|      | 滿意  | 尚可  | 待加強 |
| 問卷數  | 14  | 2   | 0   |
| 百分比  | 88% | 13% | 0%  |



| 綜合滿意度 |     |     |     |     |    |
|-------|-----|-----|-----|-----|----|
|       | 很滿意 | 滿意  | 尚可  | 待加強 | 差  |
| 問卷數   | 4   | 9   | 3   | 0   | 0  |
| 百分比   | 25% | 56% | 19% | 0%  | 0% |



# 午餐滿意度調查結果

## 喜歡的菜色

雞腿、香酥豬排、雞翅、飯、珍珠奶茶、瓜瓜肉燥、雞胸肉、玉米濃湯、肉

## 不喜歡的菜色

玉米四喜、青江菜、魚料理(油過多、腥味過重)、有機蔬菜、紅娘滑蛋、季豆甜條、咖哩、三色豆

## 其他建議

801 不要魚料理

804 不要週三都吃炒麵炒飯

## 廠商回覆

非常感謝各位老師及同學們撥空完成問卷，並提供我們寶貴建議，津味將會積極改進。

針對學生們反應較多的魚的料理的部分，因考量魚類營養價值高，且兼顧菜色多樣化，我們會在菜單內提供魚類料理。我們所使用的魚類食材皆為CAS或可追溯之魚類產品，口味上，我們會再對腥味方面做調味處理，希望能降低魚類腥味問題，提供符合大眾口味之菜餚給師生們。

在菜單設計方面，我們是由營養師設計營養均衡的菜色，並和廚師溝通，增加菜色變化，同時也會將同學喜愛菜色編排於菜單中，需改善的菜色我們也會再做調整，提供豐富且均衡的營養午餐，避免菜色過於普通無變化。

在份量方面，我們會將要求配膳人員務必依人數確實打餐，同時針對反映分量不足的班級進行加量，避免學生有份量不足的狀況發生。每日的供餐都有準備備品，如有不足時，可先至備份補給，如仍有不足，我們會在下次供餐時，針對該班級進行加量。

統計結果在口味方面，我們會以符合大眾口味做烹調原則，同時要求廚師們應減少油量及注意調味料使用量，避免菜色過於油膩或口味太重，除了希望能提高滿意百分比外，也能提供更營養健康均衡菜色給貴校。

綜合滿意度部分，我們會針對整體進行改善，提升整體的滿意度，讓師生們能夠享用到更高品質的營養午餐及服務。

謝謝學校師生給予我們的肯定，好的部份我們一定會維持或精進，提供我們的建議，津味會積極改進，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 113/4/9

