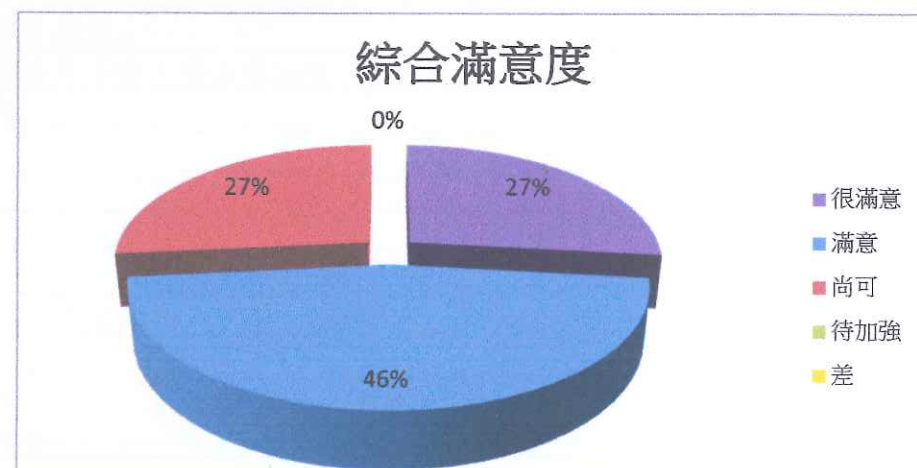
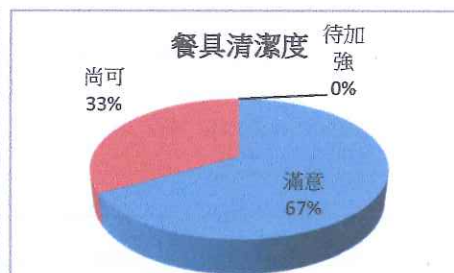
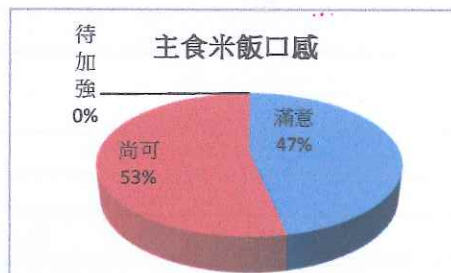
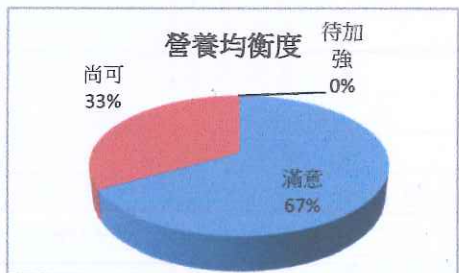
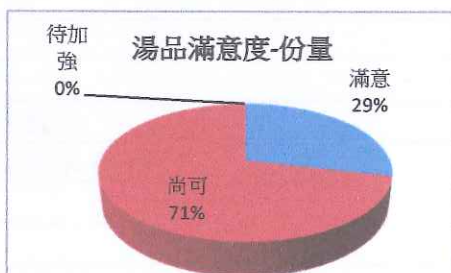
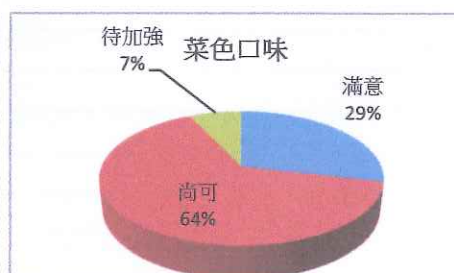
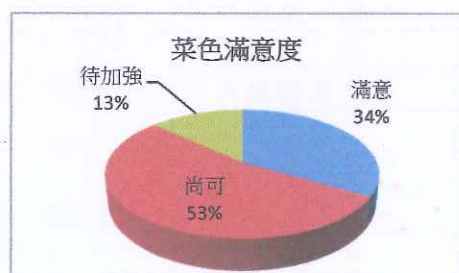


桃園市立武漢國中學午餐供應滿意度調查統計表113年10月份【裕民田】

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

問卷調查內容	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
綜合滿意度	4	7	4	0	0



■ 很滿意
 ■ 滿意
 ■ 尚可
 ■ 待加強
 ■ 差

桃園市立武漢國中學生午餐供應滿意度調查113年10月份【裕民田】

◎建議與改善

701班	不喜歡的菜：螢光咖哩有點辣
	其他意見：無
702班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
703班	其他意見：感恩
	喜歡的菜：炸脆香香雞
704班	不喜歡的菜：白菜滷吃起來有點清淡
	其他意見：菜可以再多一點
705班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
801班	其他意見：無
	喜歡的菜：無
802班	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
803班	喜歡的菜：豬肉排很下飯
	不喜歡的菜：空心菜吃起來有點苦
804班	其他意見：無
	喜歡的菜：無
805班	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
901班	喜歡的菜：香酥雞米花
	不喜歡的菜：三杯杏鮑菇
902班	其他意見：希望不要有魚料理
	喜歡的菜：蒸蛋吃起來很清爽
903班	不喜歡的菜：炸魚吃起來有土味，而且很油膩
	其他意見：量可以加大
904班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
905班	其他意見：無
	喜歡的菜：味噌湯
905班	不喜歡的菜：咖哩感覺太過螢光色了
	其他意見：無
905班	喜歡的菜：吮指炸雞翅
	不喜歡的菜：三杯杏鮑菇
905班	其他意見：無
	喜歡的菜：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，菜色及湯品口味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。

◎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，我們也會依照班級的回饋來做討論調整，感謝班級之回饋。

◎湯品口味滿意度

針對此問題，已反應給廚師團隊，大部分班級表示滿意及尚可，我們會再持續追蹤班級回饋，若有當日覺得湯品口味上有需要調整，也可與送餐人員反應，我們方便針對該道湯品做後續討論調整，感謝您。

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，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

113.10



武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【113.10】

廠商： 津味企業有限公司

有效問卷數： 15 份

問卷填寫日期： 113.10



問卷調查內容	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)
主食類-口感	4	9	0
主菜類-口味、口感	8	7	0
副菜-口味、口感	7	6	2
主副菜-份量	6	7	2
主副菜-新鮮衛生	10	5	0
湯品-口味	4	9	2
湯品-份量	10	4	1
盛裝餐具衛生	12	3	0
服務態度	13	2	0

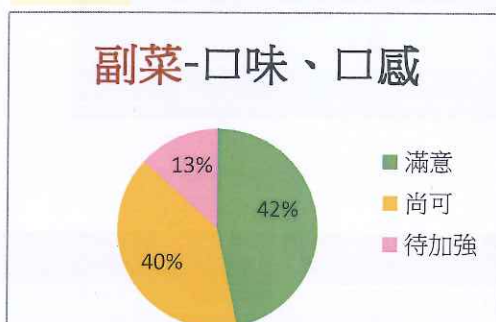
問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	4	7	3	1	0

烹調口味	偏鹹(人)	適中(人)	偏淡(人)
	0	14	0
油膩感	清爽(人)	適中(人)	油膩(人)
	0	10	3
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	3	7	3
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	5	9	0

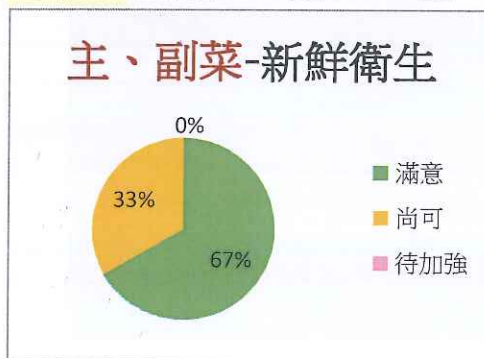
主食類-口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	4	9	0
百分比	31%	69%	0%



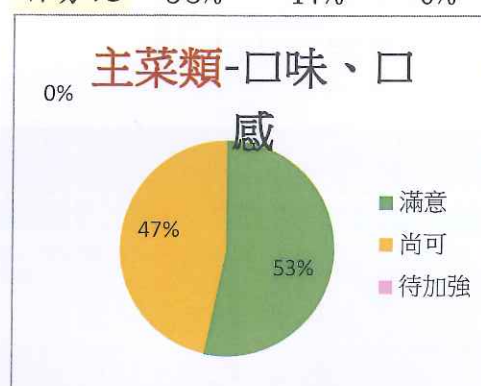
副菜-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	7	6	2
百分比	47%	40%	13%



主副菜-新鮮衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	5	0
百分比	67%	33%	0%



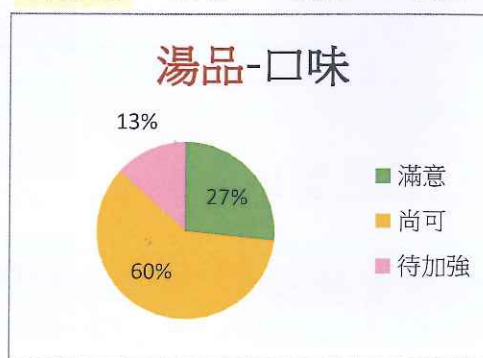
主菜類-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	8	7	0
百分比	53%	47%	0%



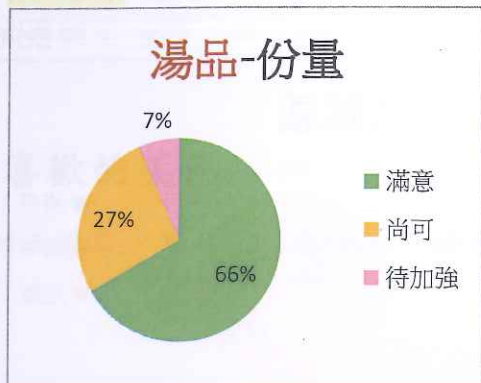
主副菜-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	6	7	2
百分比	40%	47%	13%



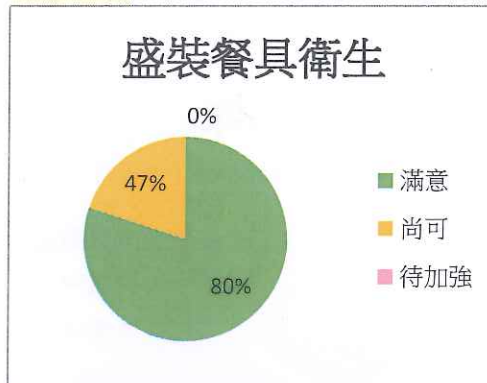
湯品-口味			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	4	9	2
百分比	27%	60%	13%



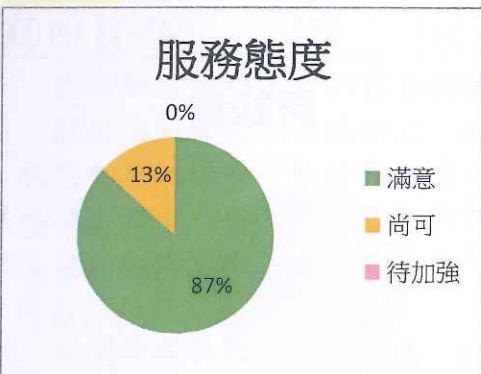
湯品-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	4	1
百分比	67%	27%	7%



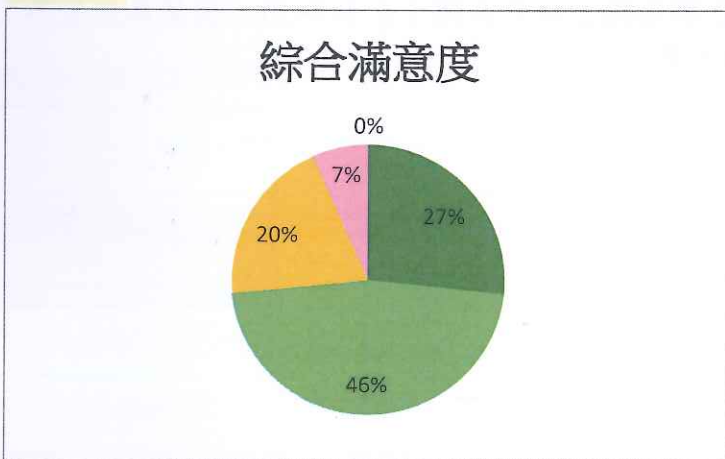
盛裝餐具衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	3	0
百分比	80%	20%	0%



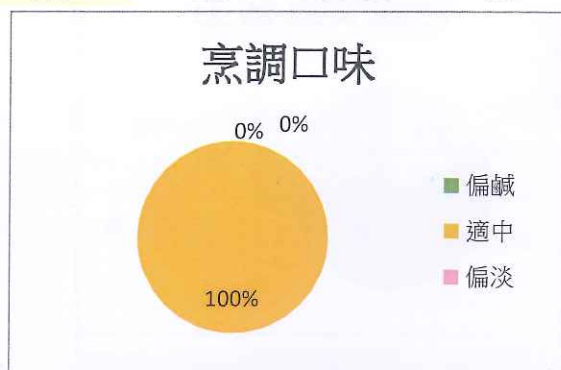
服務態度			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	2	0
百分比	87%	13%	0%



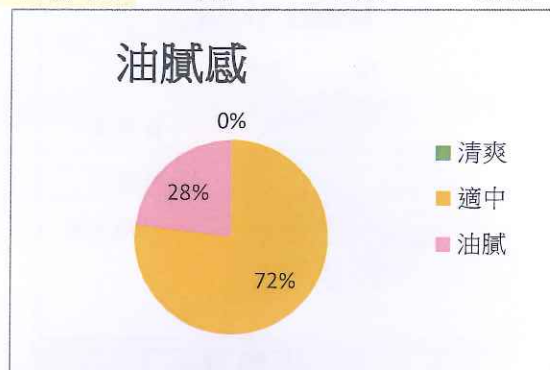
綜合滿意度					
	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	4	7	3	1	0
百分比	27%	47%	20%	7%	0%



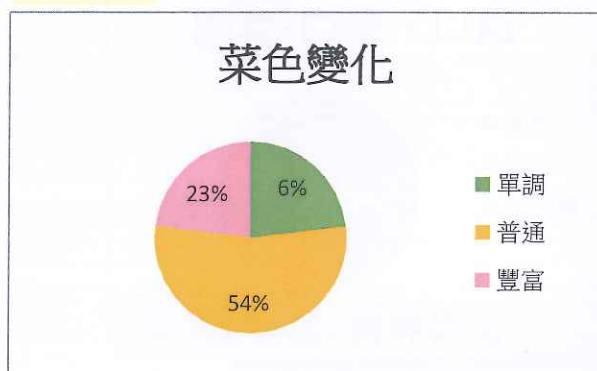
烹調口味			
	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	0	14	0
百分比	0%	100%	0%



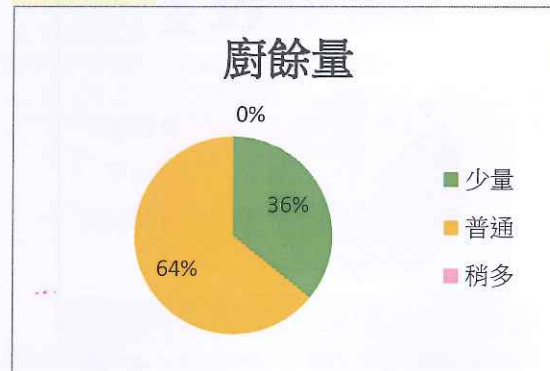
油膩感			
	清爽	適中	油膩
問卷數	0	10	3
百分比	0%	77%	23%



菜色變化			
	單調	普通	豐富
問卷數	3	7	3
百分比	23%	54%	23%



廚餘量			
	少量	普通	稍多
問卷數	5	9	0
百分比	36%	64%	0%



午餐滿意度調查結果

喜歡的菜色

卡拉雞腿堡、肉、排骨、魔王酥脆雞排、雞排、玉米濃湯、糖醋咕咾肉

不喜歡的菜色

蒜炒西蘭花、青菜、冰糖滷味、綠豆湯、西米露、芋圓撞奶、蔥燒豆干、三杯雞

其他建議

703 菜色可以多一些

901 不要魚料理

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：

關於結果有待加強的部分，如口味口感；主副菜份量和湯品口味及份量，我們會再做檢討。口味及口感，是我們一直在調整精進的地方，希望能提供給師生們營養均衡又多元化的午餐。份量方面，我們已請人員針對提出的班級進行剩餘量觀察，如有不足，同學們亦可以先制備份補餐，我們會再日後針對該班級進行加量。

有關於提供給我們的意見，我們會積極改善，營養師也會將學生提出菜色設計於菜單中，並與廚師共同研討新菜色，避免菜色過於普通無變化。

最後，再次感謝各位師生給予津味回饋及鼓勵肯定，針對師生們提供的建議我們會積極努力改進，提供更好的午餐品質給您，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113/10/17

