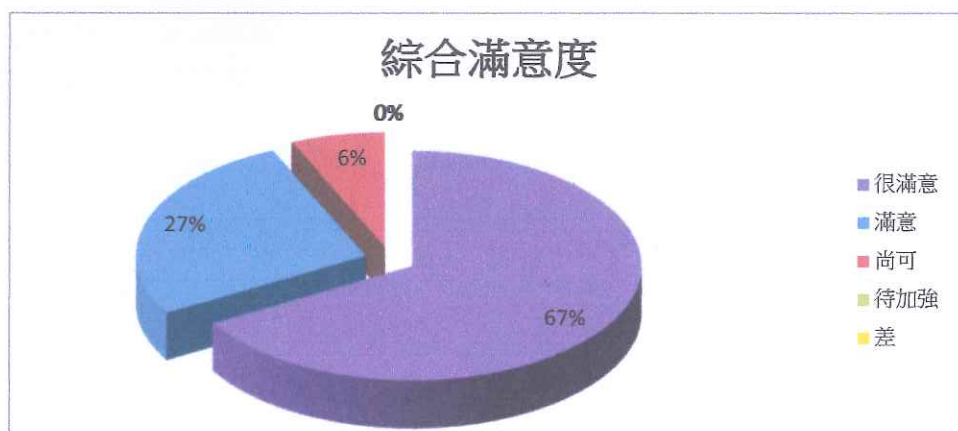
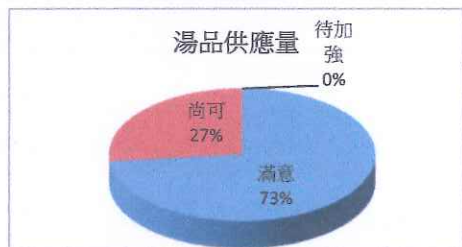
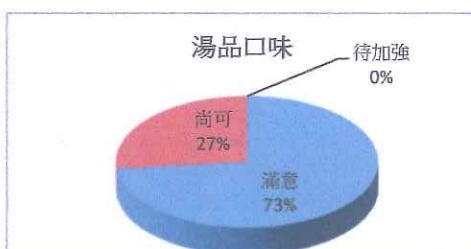
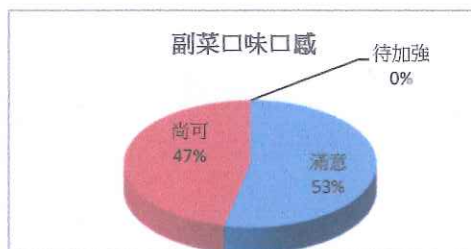
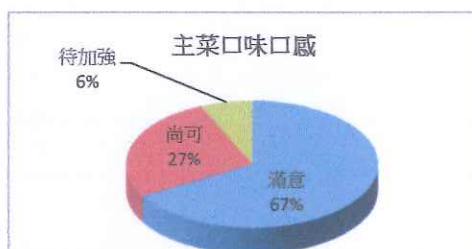
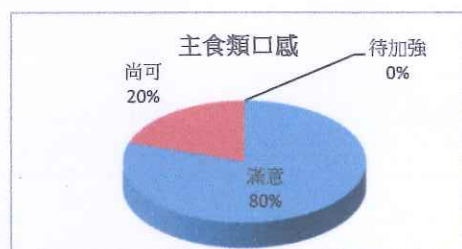


武漢國中午餐供應滿意度調查統計表114年3月份【裕民田】

項目/滿意度	滿意	尚可	待加強	項目/滿意度	滿意	尚可	待加強
主食類口感	12	3	0	盛裝餐具衛生	13	2	0
主菜口味口感	10	4	1	駐校人員服務態度	14	1	0
副菜口味口感	8	7	0				
主、副菜供應量	9	6	0				
主、副菜新鮮及衛生	13	1	1				
湯品口味	11	4	0				
湯品供應量	11	4	0				

問卷調查內容	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
綜合滿意度	10	4	1	0	0



武漢國中午餐供應滿意度調查統計表114年3月份【裕民田】

◎建議與改善

班級	意見反應	
701	喜歡的菜：	全部
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
702	喜歡的菜：	全部
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	太好吃了！
703	喜歡的菜：	玉米濃湯
	不喜歡的菜：	南瓜濃湯
	其他建議：	可以多增加菜色
704	喜歡的菜：	蒸蛋
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
705	喜歡的菜：	咖哩馬鈴薯
	不喜歡的菜：	芋頭西米露
	其他建議：	
801	喜歡的菜：	滷雞腿
	不喜歡的菜：	番茄炒蛋
	其他建議：	
802	喜歡的菜：	小雞腿
	不喜歡的菜：	芋頭西米露
	其他建議：	
803	喜歡的菜：	肉類
	不喜歡的菜：	青菜
	其他建議：	
804	喜歡的菜：	雞腿
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
805	喜歡的菜：	味噌湯
	不喜歡的菜：	綠豆湯
	其他建議：	
901	喜歡的菜：	飯
	不喜歡的菜：	白菜滷、芋頭
	其他建議：	
902	喜歡的菜：	炒麵、薯條
	不喜歡的菜：	炒高麗菜
	其他建議：	
905	喜歡的菜：	
	不喜歡的菜：	紅豆湯
	其他建議：	

◎ 廠商回應

感謝貴校師生給予整體午餐供應滿意度上表示「很滿意、滿意」的師生佔有多數，感謝您們的支持與肯定！依據滿意度統計觀察，在主菜的口味及口感、主副菜新鮮及衛生方面尚有進步空間，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！

◎主、副菜新鮮及衛生

大部分班級都表示滿意及尚可，有一個班級表示待加強，廠內都是選用三章一Q優良食材且為當日進貨，驗貨時會注意食材的新鮮度及品質，針對此問題我們會再加強留意，謝謝班級的回饋。

◎主菜口味口感

針對此問題有發現大部分班級都表示滿意及尚可，有一個班級認為待加強，若班級當日有菜色口味覺得需調整的話，可告知送餐人員，以利廠內針對該道菜進行調整，後續廠內會和相關人員討論，以讓學生能吃到健康且美味的餐食為目標，謝謝班級的回饋。

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



114.03

武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【114.03】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數：15 份

問卷填寫日期：114/3

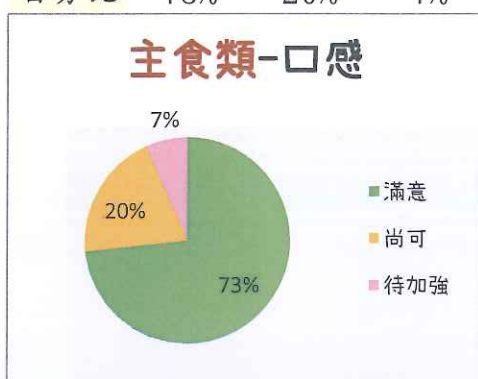
問卷調查內容	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)
主食類-口感	11	3	1
主菜類-口味、口感	10	4	1
副菜-口味、口感	8	7	0
主副菜-份量	10	5	0
主副菜-新鮮衛生	10	5	0
湯品-口味	12	2	1
湯品-份量	14	1	0
盛裝餐具衛生	11	4	0
服務態度	14	1	0

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	5	7	3	0	0

烹調口味	偏鹹(人)	適中(人)	偏淡(人)
	1	12	1
油膩感	清爽(人)	適中(人)	油膩(人)
	3	9	3
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	1	10	4
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	5	9	1

主食類-口感			
	滿意	尚可	待加強

問卷數	11	3	1
百分比	73%	20%	7%



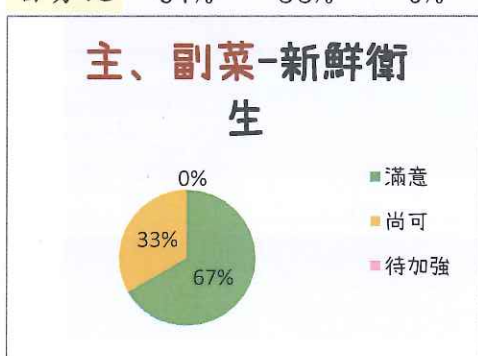
副菜-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強

問卷數	8	7	0
百分比	53%	47%	0%



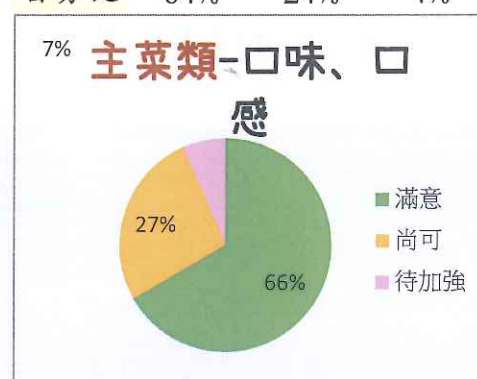
主副菜-新鮮衛生			
	滿意	尚可	待加強

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	10	4	1
百分比	67%	27%	7%



主副菜-份量			
	滿意	尚可	待加強

問卷數	10	5	0
百分比	67%	33%	0%

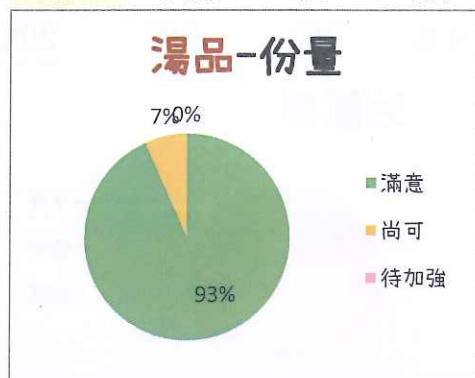


湯品-口味			
	滿意	尚可	待加強

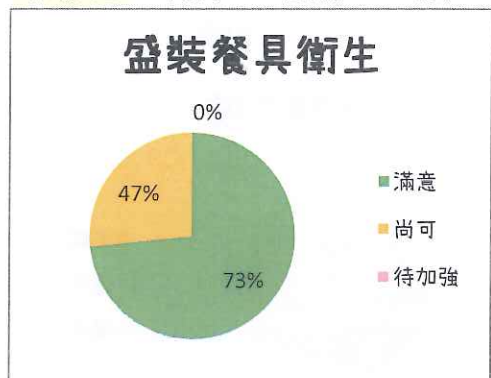
問卷數	12	2	1
百分比	80%	13%	7%



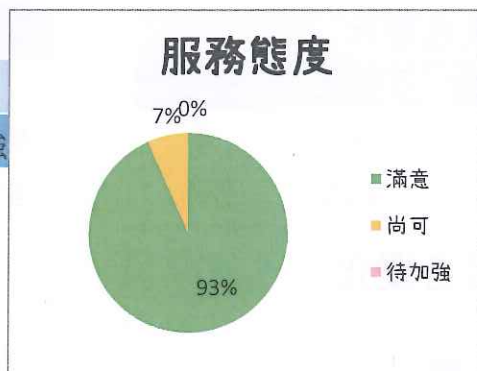
湯品-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	14	1	0
百分比	93%	7%	0%



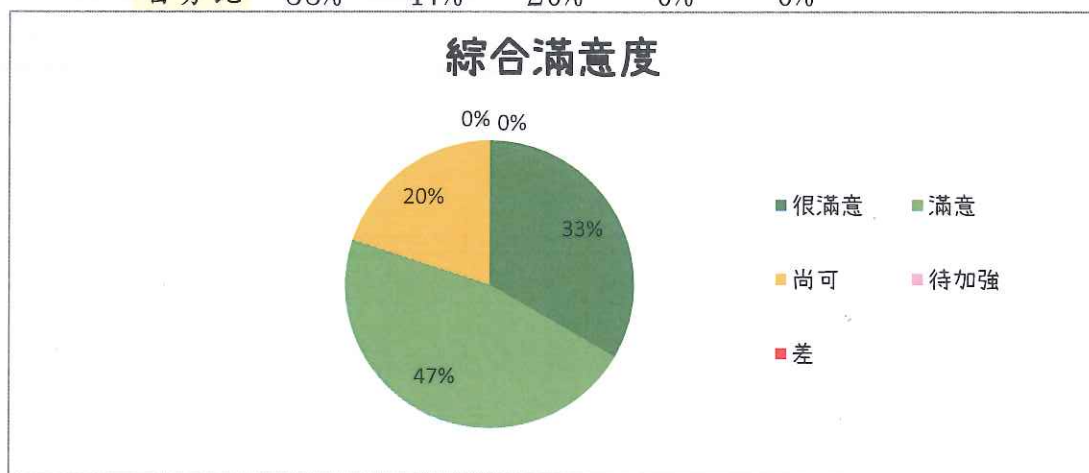
盛裝餐具衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	11	4	0
百分比	73%	27%	0%



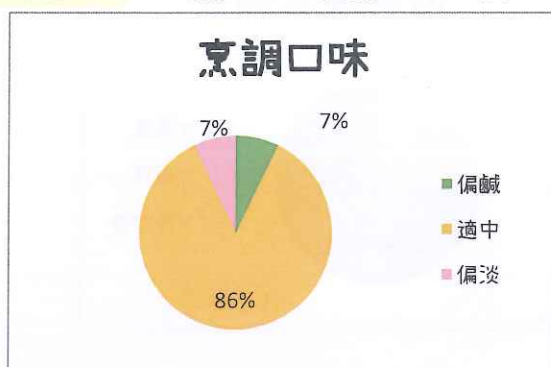
服務態度			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	14	1	0
百分比	93%	7%	0%



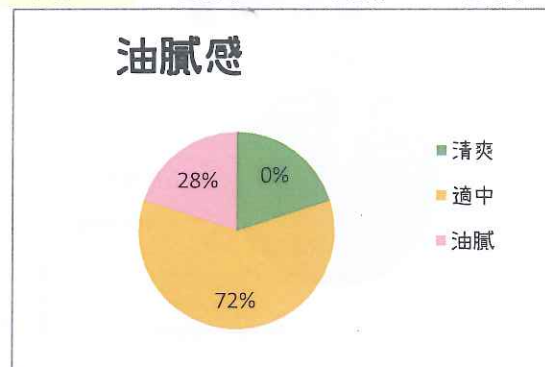
綜合滿意度					
	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	5	7	3	0	0
百分比	33%	47%	20%	0%	0%



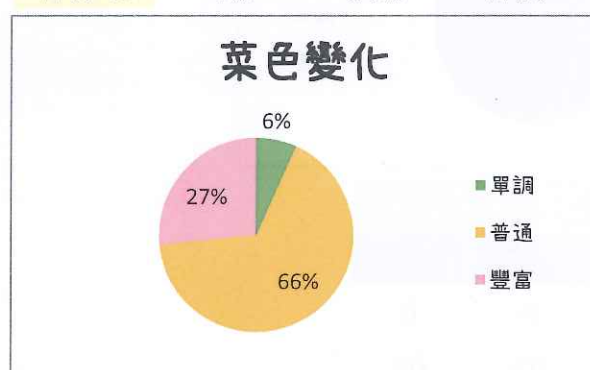
烹調口味			
	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	1	12	1
百分比	7%	86%	7%



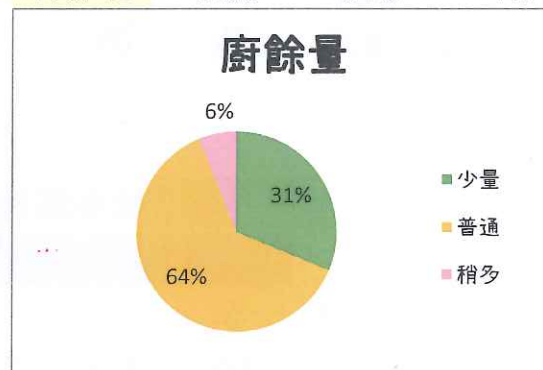
油膩感			
	清爽	適中	油膩
問卷數	3	9	3
百分比	20%	60%	20%



菜色變化			
	單調	普通	豐富
問卷數	1	10	4
百分比	7%	67%	27%



廚餘量			
	少量	普通	稍多
問卷數	5	10	1
百分比	33%	67%	7%



午餐滿意度調查結果

喜歡的菜色

夜市鹽酥雞、蒸蛋、味噌湯、滷雞腿、檸檬雞翅、肉類、雞腿、白飯、炸雞翅或雞塊、肉片、炒麵

不喜歡的菜色

木瓜豚肉湯、章魚燒、番茄炒蛋、螢光咖哩、青菜類、白菜+芋頭、炒白菜、芋頭、紅豆湯

其他建議

- 703 可以多增加些菜色
- 802 米飯濕軟、飯太多、麵太少
- 901 麵食軟爛、主菜不足
- 903 肉多一點、炸的多一點

廠商回覆

非常感謝各位老師及同學撥冗填寫問卷，並提供我們寶貴的建議。您的支持與回饋是我們持續進步的動力，津味將竭盡全力進行改進與提升。

在主食、主菜及副菜方面，我們很高興現有的品質與份量能讓學生們感到滿意。湯品的口味與份量同樣深受學生喜愛，我們將繼續保持這樣的水準，為大家提供穩定且優質的用餐體驗。此外，餐具衛生與服務態度也獲得了高度肯定，我們會持續努力，確保這些優勢能夠延續下去。

根據統計結果，在口味方面，我們將秉持符合大眾口味的烹調原則，並要求廚師減少油量及調味料的使用量，避免菜色過於油膩或口味偏重，力求讓更多學生感到適中。同時，我們也希望能提供更健康且營養均衡的菜色，滿足學校師生的需求。

在菜單設計上，我們由專業營養師設計營養均衡的菜色，並與廚師充分溝通，增加菜色的多樣性。我們將優先考慮學生喜愛的菜色，將其編排於菜單中，而對於需要改善的部分，我們也會進一步調整，以確保提供豐富且多變的營養午餐，避免菜單內容過於單一。

再次感謝學校師生對我們的支持與肯定。我們將持續維持並精進優秀的部分，同時認真聆聽您提出的建議，並積極改進。您的意見是我們成長的原動力。

津味，因為堅持，所以美味；因為用心，所以讓您放心！

津味企業有限公司114/3/20

