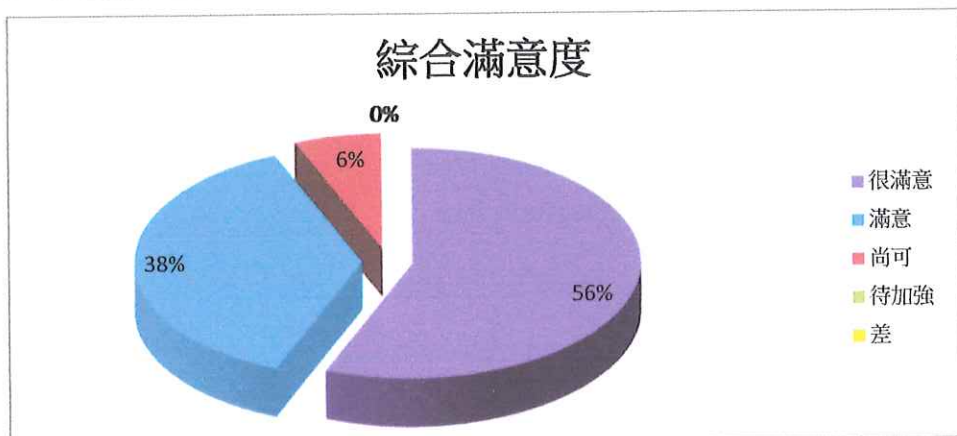
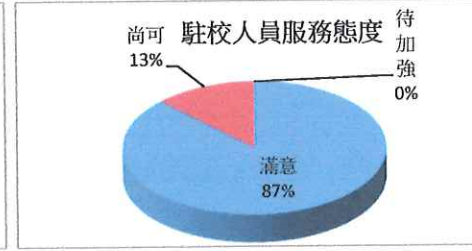
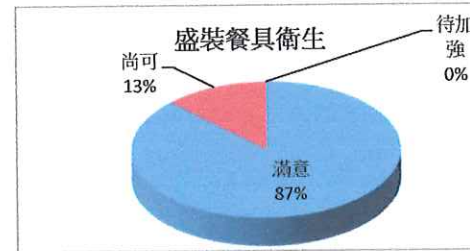
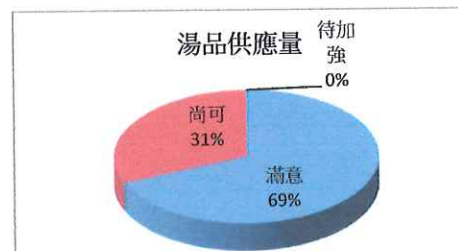
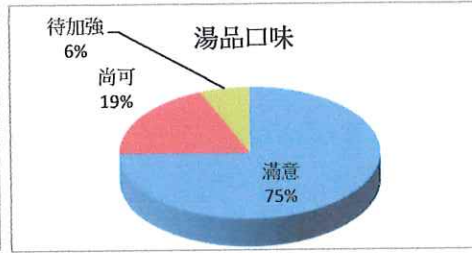
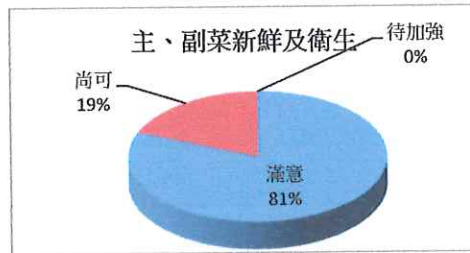
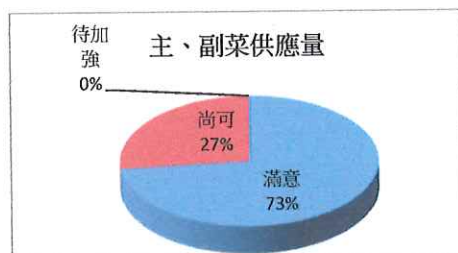
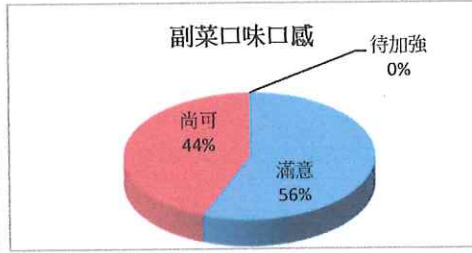
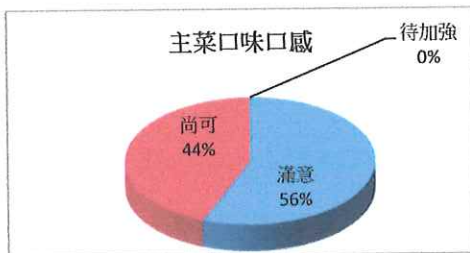
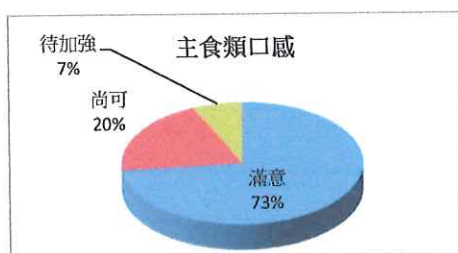


武漢國中午餐供應滿意度調查統計表115年03月份【裕民田】

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	11	3	1	盛裝餐具衛生	14	2	0
主菜口味口感	9	7	0	駐校人員服務態度	14	2	0
副菜口味口感	9	7	0				
主、副菜供應量	11	4	0				
主、副菜新鮮及衛生	13	3	0				
湯品口味	12	3	1				
湯品供應量	11	5	0				

問卷調查內容	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
綜合滿意度	9	6	1	0	0



武漢國中午餐供應滿意度調查統計表115年03月份【裕民田】

◎建議與改善		
班級	意見反應	
701	喜歡的菜：	炸雞塊
	不喜歡的菜：	炒青江菜
	其他建議：	希望有魯豬肉、炸小雞塊(鹽酥雞味)
702	喜歡的菜：	肉
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
704	喜歡的菜：	四神湯
	不喜歡的菜：	海帶干絲(因為單調)
	其他建議：	
705	喜歡的菜：	蒸蛋
	不喜歡的菜：	螢光咖哩
	其他建議：	湯品太油或太清淡，希望有茶葉蛋
706, 801	喜歡的菜：	雞腿
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
802	喜歡的菜：	炒麵
	不喜歡的菜：	青菜
	其他建議：	希望有味噌湯、麻婆豆腐
803	喜歡的菜：	美式雞腿
	不喜歡的菜：	家常豆薯(太鹹、味道不受喜愛)
	其他建議：	希望有豆花，希望菜色更豐富
804	喜歡的菜：	炸雞柳
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
805	喜歡的菜：	湯品
	不喜歡的菜：	三色豆
	其他建議：	三色豆芋頭太硬
901	喜歡的菜：	雞排
	不喜歡的菜：	有苦味的菜
	其他建議：	希望有薯條、馬鈴薯絲、肉絲
902	喜歡的菜：	螞蟻上樹
	不喜歡的菜：	芋頭西米露(味道太濃)
	其他建議：	希望有紅燒肉、羊肉、豆干、奶茶(無糖)，油與脂減少、豆干可以多一點。
903	喜歡的菜：	肉
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
905	喜歡的菜：	炸雞塊
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	
	喜歡的菜：	
	不喜歡的菜：	
	其他建議：	

◎ 廠商回應

感謝貴校師生給予我們的建議，根據滿意度結果統計，多數班級對午餐整體菜色、份量與服務表示「滿意」，我們感謝師生的支持與鼓勵。「主食類口感」、「湯品口味」是比較需要調整的項目，針對主食類口感方面，有一個班級反應米飯的口感可以再更好，已反應給飯區人員，米飯的口感可能會因當日米粒的吸水性、天氣濕度或保存條件不同而存在差異，我們會再注意米飯的口感，謝謝班級的回饋；在湯品口味的部分，有一個班級反應湯品太油膩及太清淡，已反應給湯區人員，若是當日有覺得湯品口味需要調整可以跟送餐人員反應，方便廠內針對該道湯品做後續追蹤及討論，廠內會再觀察同學的用餐狀況，謝謝班級的回饋，讓我們有機會能夠檢討改進。

在綜合滿意度的部份，大部分班級都表示滿意，感謝師生的肯定，針對各班回饋的建議與改善，營養師在開立菜單時會做為參考的依據，裕民田非常重視貴校師生的感受，我們會繼續精進好的部分，調整將須改善的地方，也請貴校師生若有任何關於午餐上的問題不吝向我們的服務人員提出反應，謝謝您。

裕民田股份有限公司



武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【115.03】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數： 16 份

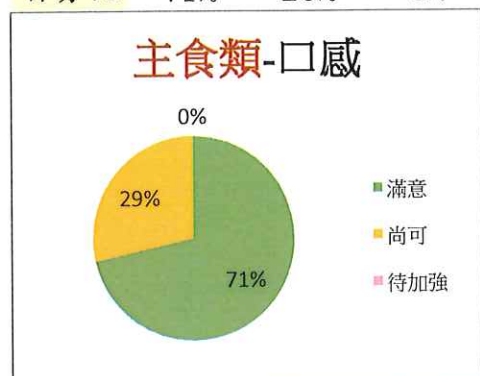
問卷填寫日期：115/03

問卷調查內容	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)
主食類-口感	10	4	0
主菜類-口味、口感	13	3	0
副菜-口味、口感	8	8	0
主副菜-份量	10	6	0
主副菜-新鮮衛生	11	5	0
湯品-口味	10	6	0
湯品-份量	12	4	0
盛裝餐具衛生	13	3	0
服務態度	15	1	0

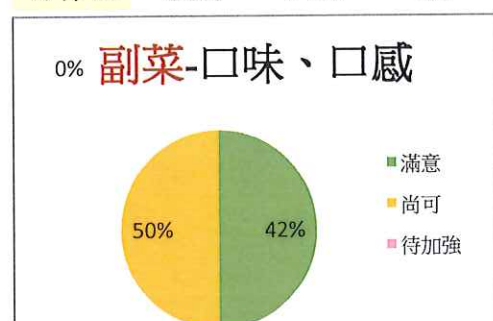
問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	6	7	3	0	0

烹調口味	偏鹹(人)	適中(人)	偏淡(人)
	1	14	1
油膩感	清爽(人)	適中(人)	油膩(人)
	1	15	0
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	0	13	3
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	4	11	1

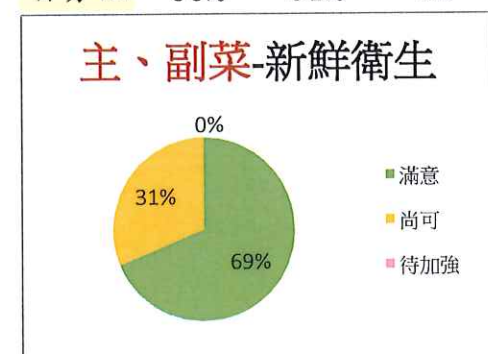
主食類-口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	4	0
百分比	71%	29%	0%



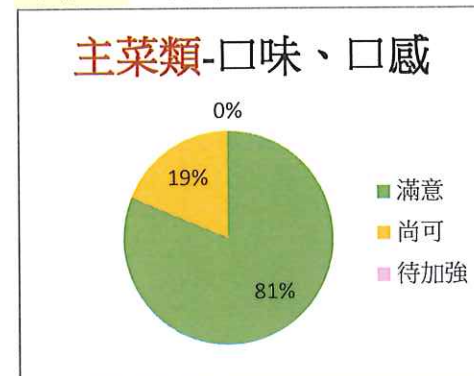
副菜-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	8	8	0
百分比	50%	50%	0%



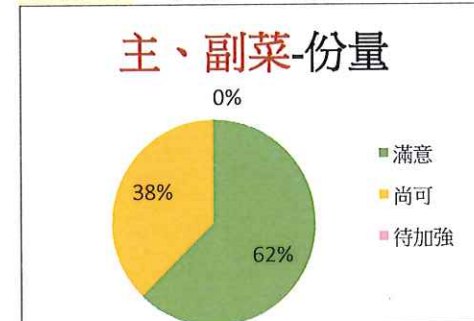
主副菜-新鮮衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	11	5	0
百分比	69%	31%	0%



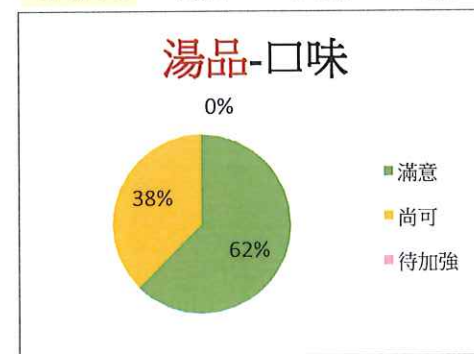
主菜類-口味、口感			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	3	0
百分比	81%	19%	0%



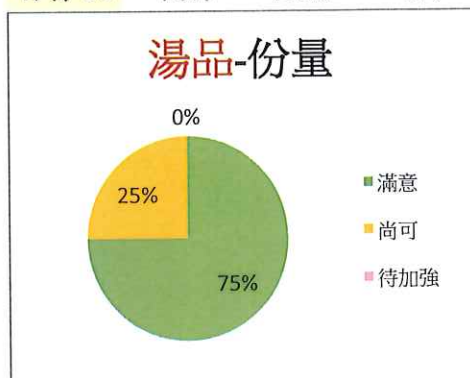
主副菜-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	6	0
百分比	63%	38%	0%



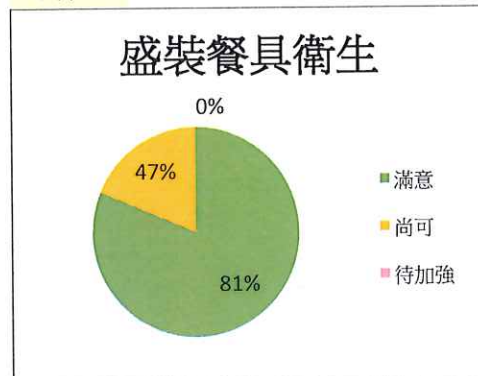
湯品-口味			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	10	6	0
百分比	63%	38%	0%



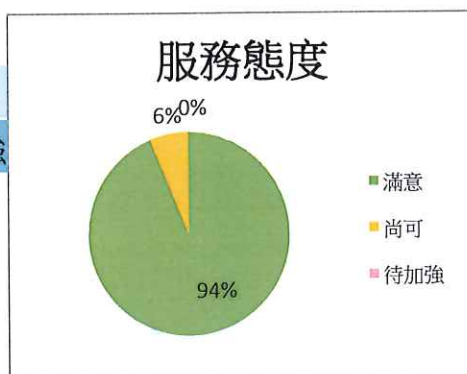
湯品-份量			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	12	4	0
百分比	75%	25%	0%



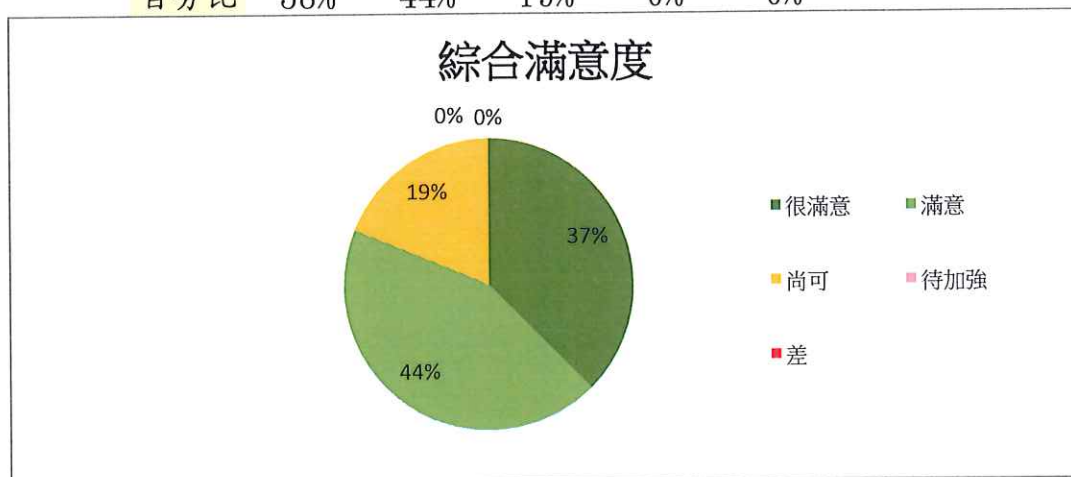
盛裝餐具衛生			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	13	3	0
百分比	81%	19%	0%



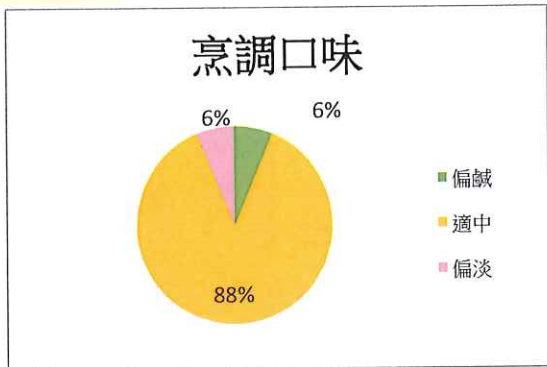
服務態度			
	滿意	尚可	待加強
問卷數	15	1	0
百分比	94%	6%	0%



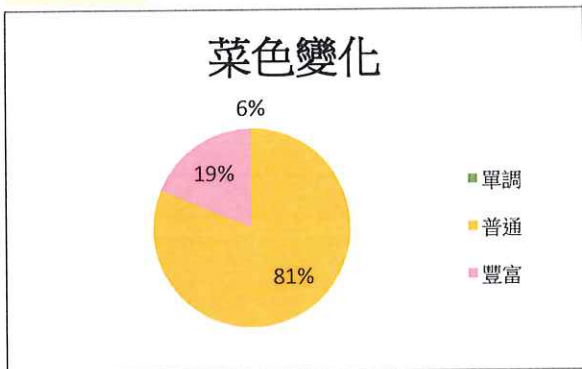
綜合滿意度					
	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	6	7	3	0	0
百分比	38%	44%	19%	0%	0%



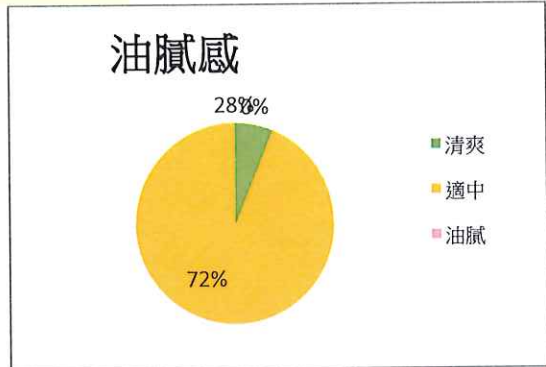
烹調口味			
	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	1	14	1
百分比	6%	88%	6%



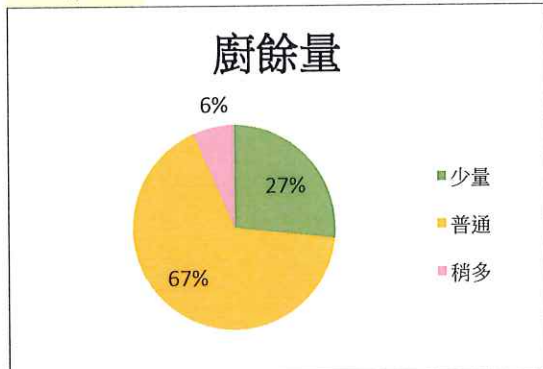
菜色變化			
	單調	普通	豐富
問卷數	0	13	3
百分比	0%	81%	19%



油膩感			
	清爽	適中	油膩
問卷數	1	15	0
百分比	6%	94%	0%



廚餘量			
	少量	普通	稍多
問卷數	4	10	1
百分比	25%	63%	6%



午餐滿意度調查結果

喜歡的菜色

702豬排、雞排。704炸物-雞排。705蒸蛋。706雞腿、雞排。
802炒麵。803義大利麵。804蜜汁雞翅。805雞排、玉米濃湯。
901雞排。902地瓜條。903肉。905炸雞排。

不喜歡的菜色

704炒青菜-甘藍。705螢光咖哩。
802青菜。803結頭菜肉絲。
901有苦味的菜。902扁蒲雲耳。

其他建議

705, 902 米飯乾硬

803 結頭菜肉絲口味淡。有機蔬菜希望多一點調味。

902 希望增加更多豆干、豆絲等植物性蛋白質。減少油與高脂。

廠商回覆

非常感謝各位老師及同學們撥空完成問卷。針對此次滿意度調查反應回饋，大多維持在很滿意或滿意，這部分非常感謝師生們給予我們的肯定，我們亦會將好的建議持續保持，需要改進的地方我們也會再做調整。

1. 關於班級建議事項提到「白飯乾硬」的部分，我們會要求相關人員注意白飯的添加水量與烹煮時間，以減少未來再次發生此種情況。

2. 關於班級建議事項提到「結頭菜肉絲口味較淡、有機蔬菜希望加強調味」的部分，我們會請廚師根據不同食材做不同的調味，並在不違背低油鹽健康的原則下，運用天然辛香料增加風味。此外，在本月最受歡迎菜色也已請營養師將其納入未來菜單設計之參考。

3. 針對希望「增加豆干、豆絲等植物性蛋白質」並「減少油脂」的建議，營養師將於下個月菜單調整豆類製品與肉類的比例，落實增加植物性蛋白的攝取，並請廚師減少油炸與高脂烹調次數，以符合師生對健康飲食的期待。

最後，再次感謝各位師生給予津味的回饋及鼓勵肯定，師生們提供的意見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

津味企業有限公司

