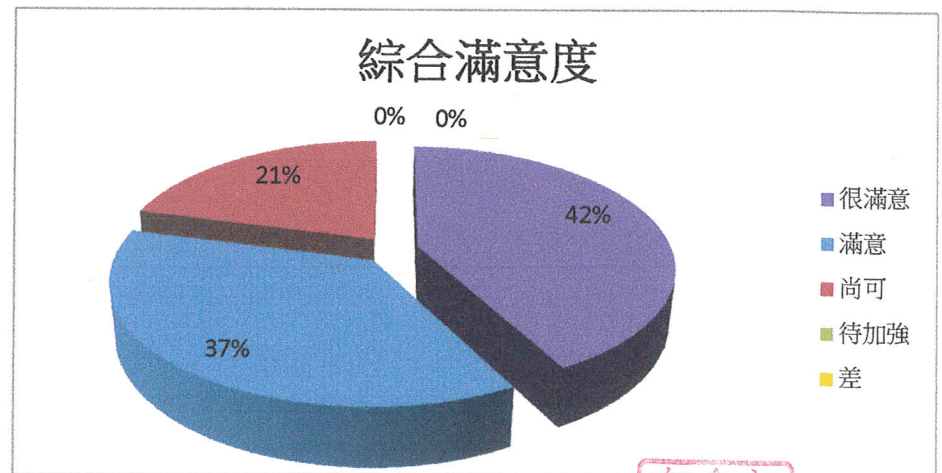
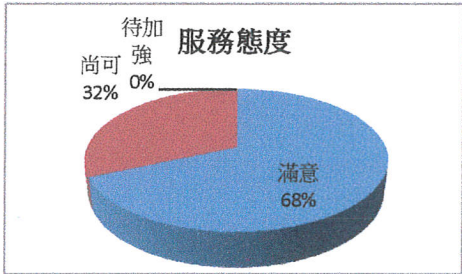
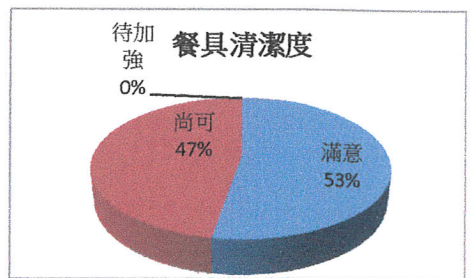
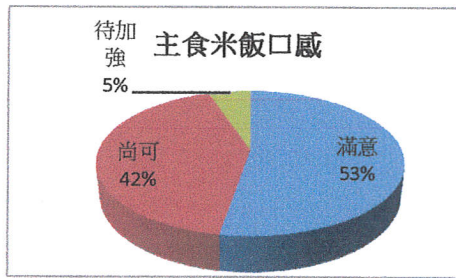
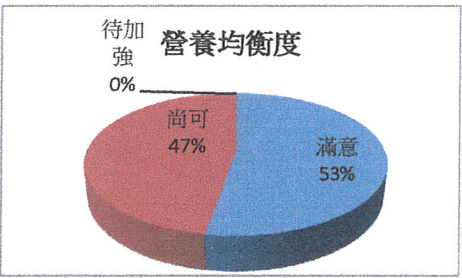
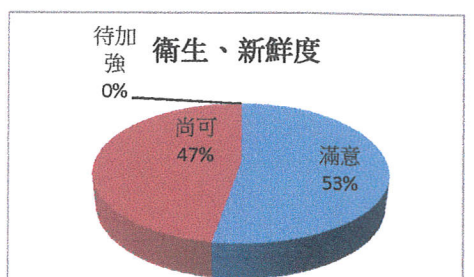
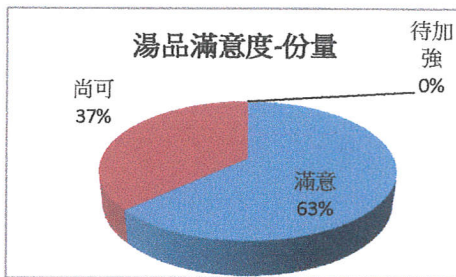
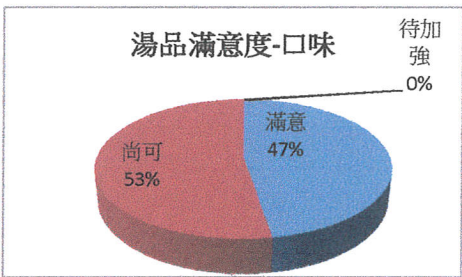
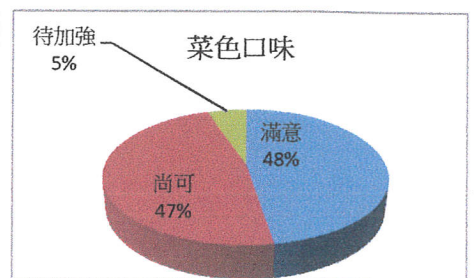
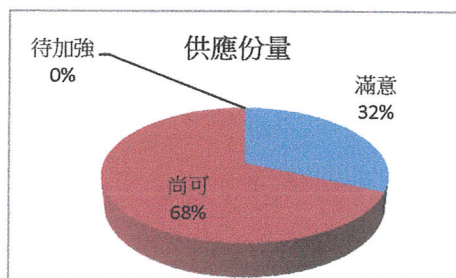
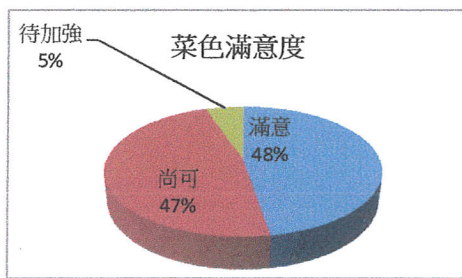


桃園市立武漢國中學生午餐供應滿意度調查統計表111年3月份【裕民田】

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	9	9	1	主食米飯口感	10	8	1
供應份量	6	13	0	餐具清潔度	10	9	0
菜色口味	9	9	1	服務態度	13	6	0
湯品滿意度-口味	9	10	0				
湯品滿意度-份量	12	7	0				
衛生、新鮮度	10	9	0				
營養均衡度	10	9	0				

問卷調查內容	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
綜合滿意度	8	7	4	0	0



桃園市立武漢國中學生午餐供應滿意度調查111年3月份【裕民田】

☺建議與改善

701班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
702班	喜歡的菜：甜湯
	不喜歡的菜：瓜類
	其他意見：謝謝駐校大姐的協助
703班	喜歡的菜：三色豆
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望可以新增麵
704班	喜歡的菜：魚類料理
	不喜歡的菜：過硬的白蘿蔔
	其他意見：無
705班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
706班	喜歡的菜：雞腿
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望可以新增炒飯. 非常棒. 美味又好吃
801班	喜歡的菜：珍珠奶茶
	不喜歡的菜：芋頭西米露
	其他意見：希望可以新增佛跳牆
802班	喜歡的菜：炸雞
	不喜歡的菜：洋蔥
	其他意見：希望可以新增焗烤. 炸雞排
803班	喜歡的菜：玉米湯
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
804班	喜歡的菜：糖醋大排
	不喜歡的菜：竹筍炒肉絲
	其他意見：希望可以新增辣炒年糕
805班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
806班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無



901班	喜歡的菜：鹽燒小雞腿
	不喜歡的菜：蝦燴大瓜
	其他意見：無
902班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
903班	喜歡的菜：脆皮無骨炸雞
	不喜歡的菜：青菜
	其他意見：希望可以新增炸杏鮑菇
904班	喜歡的菜：肉
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
905班	喜歡的菜：薯條
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望可以新增漢堡
906班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
907班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望紅豆湯或綠豆湯加QQ

◎ 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！有部分班級反應本廠在供餐服務方面尚有進步空間，廠內會隨時檢討並精進，若有疏忽的地方還請貴校師生多多指教。

◎ 菜色份量

若當日有較喜愛的菜色，而有飯菜量不足之情形，可立即告知本公司在校服務人員，我們有備份餐點可立即補充；若班級因需求量不同亦可告知服務人員每日飯菜量需要增加，我們除了會標註在班級合菜外箱上做加量處理，也會將各班加量資訊儲存於電腦中，下次輪餐時直接列印在班級合菜箱標籤上，打菜人員會依照標籤人數來配膳。

◎ 菜色口味

針對菜餚口味方面，廠內有將調味料定量秤重，出餐前會再次以鹽度計測量菜色的鹹淡度。感謝師生的建議，我們除了加強廚師教育訓練外，也會要求廚師及營養師試吃餐點口味，朝著適量調味的健康餐點為目標。感謝師生喜歡裕民田的甜湯，目前甜湯設計依照學校規定，一週提供一次，往後若有設計新湯品，會立即加入菜單中讓學生感受湯品的變化。

◎ 喜愛菜色調查

關於喜愛及較不喜愛的菜單建議，我們會依據師生喜愛的菜色作為每月菜單開立之參考，並請營養師與廚師一同討論菜色精進，感謝您的建議。

感謝貴校師生給予裕民田的建議。我們會繼續保持精進好的部分，將須改善的地方作立即性的調整，也請貴校師生若有任何關於午餐上的問題請不吝向在校服務人員提出反應，我們會立即做改善，謝謝您。

裕民田食品股份有限公司 敬上

111.03



武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【111.03】

廠商：津味企業有限公司

有效問卷數： 19 份

問卷填寫日期： 111.03.09

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

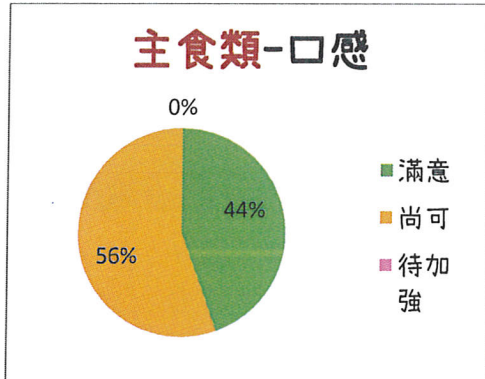
問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	5	9	5	0	0

烹調口味	偏鹹(人)	適中(人)	偏淡(人)
	0	17	1
油膩感	清爽(人)	適中(人)	油膩(人)
	0	13	5
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	1	15	2
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	9	9	0

主食類-口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

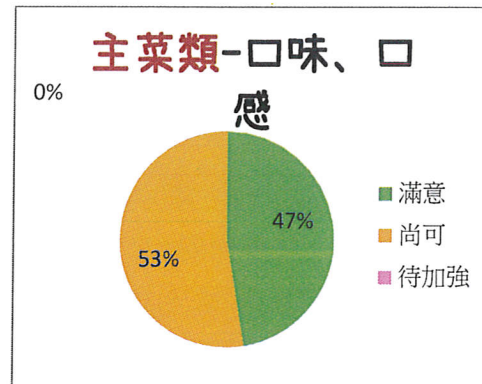
問卷數	8	10	0
百分比	44%	56%	0%



主菜類-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

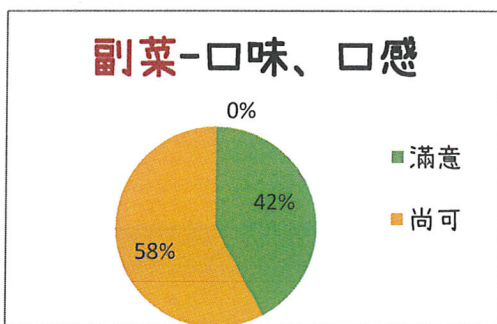
問卷數	9	10	0
百分比	47%	53%	0%



副菜-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

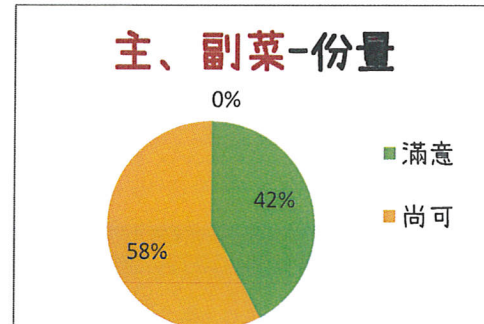
問卷數	8	11	0
百分比	42%	58%	0%



主副菜-份量

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

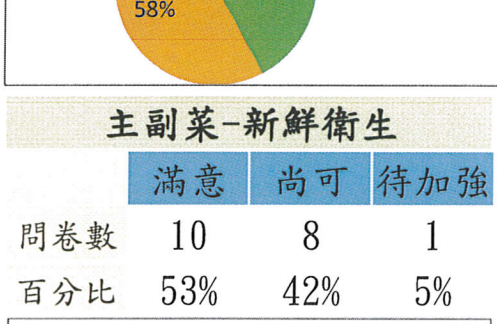
問卷數	8	11	0
百分比	42%	58%	0%



副菜-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

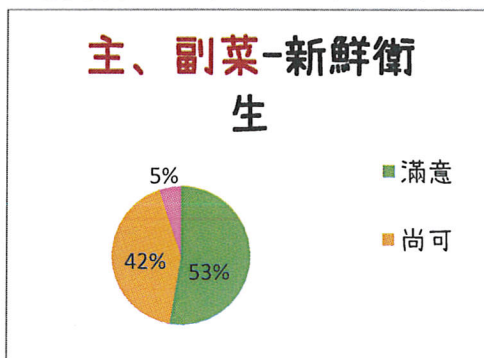
問卷數	8	11	0
百分比	42%	58%	0%



主副菜-新鮮衛生

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

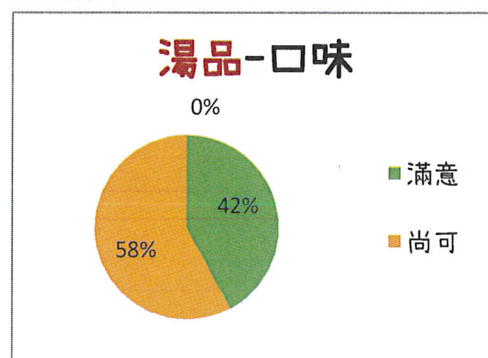
問卷數	10	8	1
百分比	53%	42%	5%



湯品-口味

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

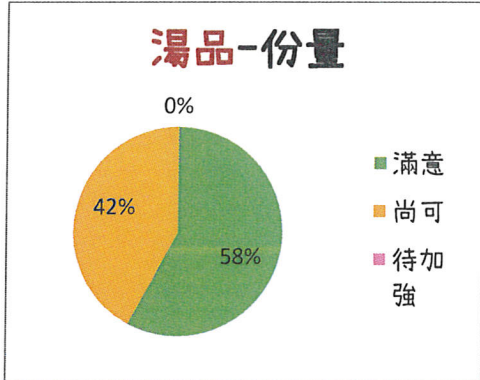
問卷數	8	11	0
百分比	42%	58%	0%



湯品-份量

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

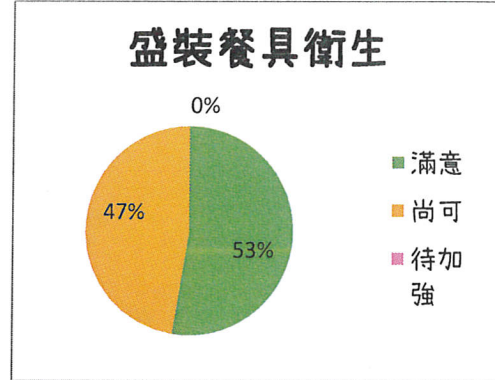
問卷數	11	8	0
百分比	58%	42%	0%



盛裝餐具衛生

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

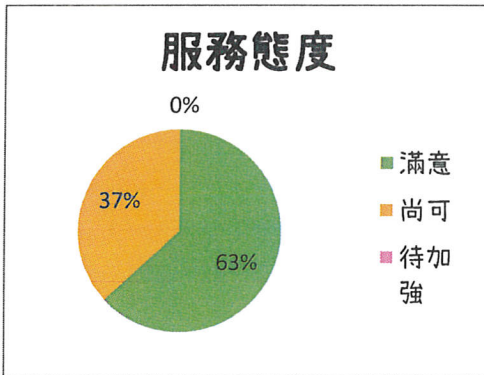
問卷數	10	9	0
百分比	53%	47%	0%



服務態度

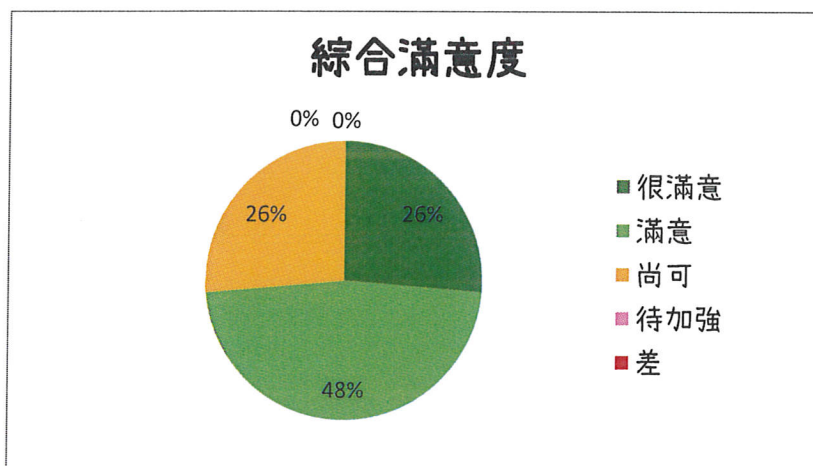
	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

問卷數	12	7	0
百分比	63%	37%	0%



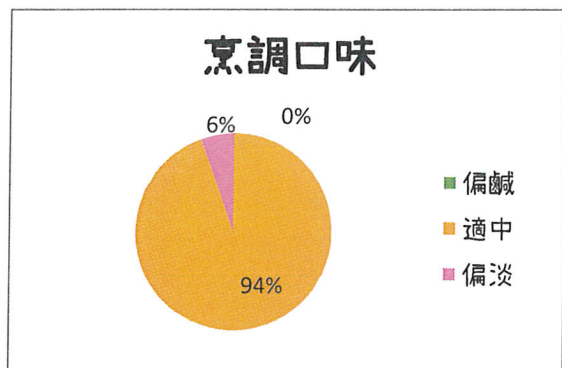
綜合滿意度

	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	5	9	5	0	0
百分比	26%	47%	26%	0%	0%



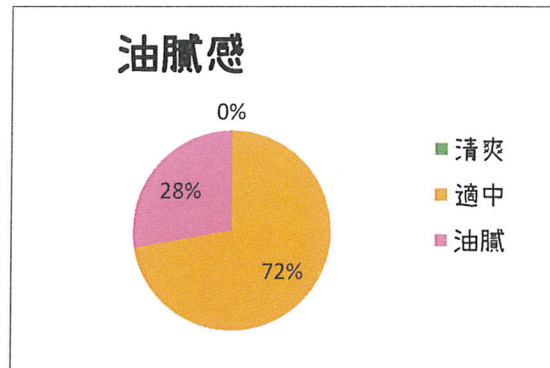
烹調口味

	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	0	17	1
百分比	0%	94%	6%



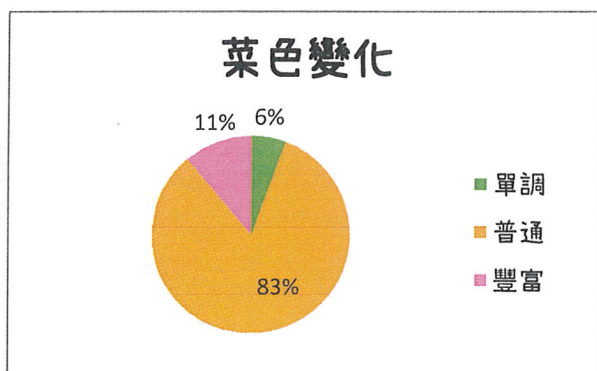
油膩感

	清爽	適中	油膩
問卷數	0	13	5
百分比	0%	72%	28%



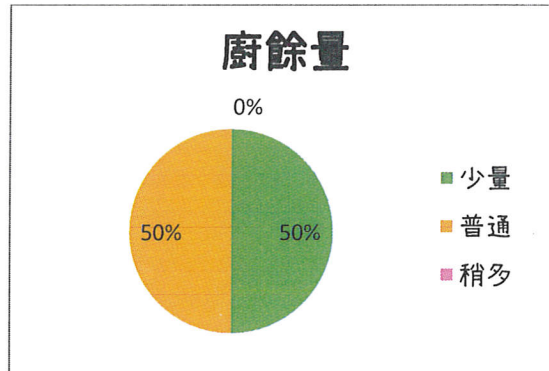
菜色變化

	單調	普通	豐富
問卷數	1	15	2
百分比	6%	83%	11%



廚餘量

	少量	普通	稍多
問卷數	9	9	0
百分比	50%	50%	0%



午餐滿意度調查結果

喜歡的菜色

甜湯、雞肉、玉米濃湯、珍奶、韓式炒年糕、大阪炸豬排、肉、炸雞、

不喜歡的菜色

瓜類、青菜、關東煮類的配菜、有機蔬菜、魚的料理味道重、和風關東煮、菜、綠豆、紅豆湯，

其他建議

805：魚的料理味道重

906：希望菜色要多換，炸豬排太鹹、太油，希望改進

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. 關於主副菜的口味及口感的部分，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，以提供健康餐食給師生們。
2. 因考量食材多樣化及均衡營養，在菜單設計會有雞豬魚等多樣食材，有關同學提到魚味道太重的問題，我們會再和廚師團隊溝通，調整烹調方法，提供味道較易入口的魚類菜色。
3. 在菜單設計方面，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，也會將同學喜愛菜色編排於菜單中，提供豐富且均衡的營養午餐。

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111/03/15

