

## 武漢國中營養午餐滿意度問卷調查統計【111.08-09】

廠商： 津味企業有限公司

有效問卷數： 17 份

問卷填寫日期： 111.09.30

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

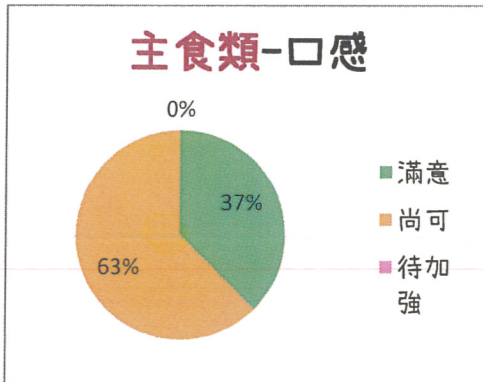
問卷調查內容	很滿意(人)	滿意(人)	尚可(人)	待加強(人)	差(人)
綜合滿意度	1	9	5	0	0

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	2
菜色變化	單調(人)	普通(人)	豐富(人)
	0	14	2
廚餘量	少量(人)	普通(人)	稍多(人)
	3	11	1

### 主食類-口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

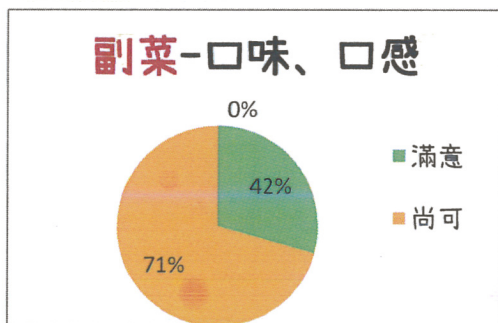
問卷數	6	10	0
百分比	38%	63%	0%



### 副菜-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

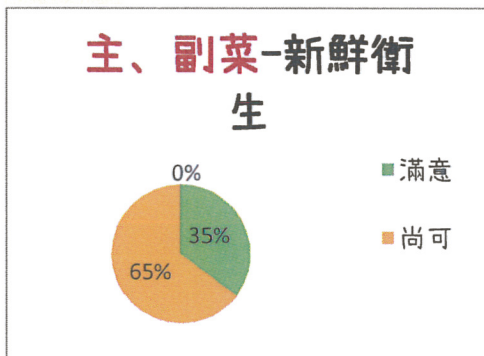
問卷數	5	12	0
百分比	29%	71%	0%



### 主副菜-新鮮衛生

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

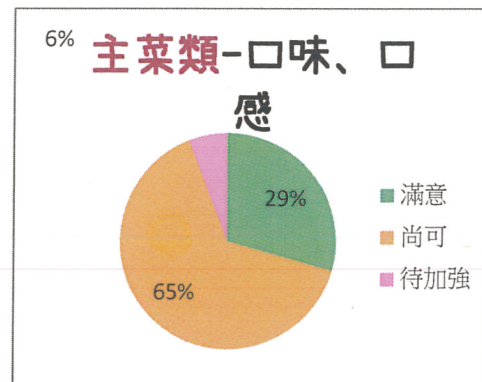
問卷數	6	11	0
百分比	35%	65%	0%



### 主菜類-口味、口感

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

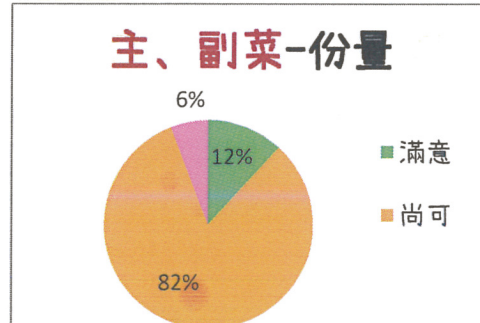
問卷數	5	11	1
百分比	29%	65%	6%



### 主副菜-份量

	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

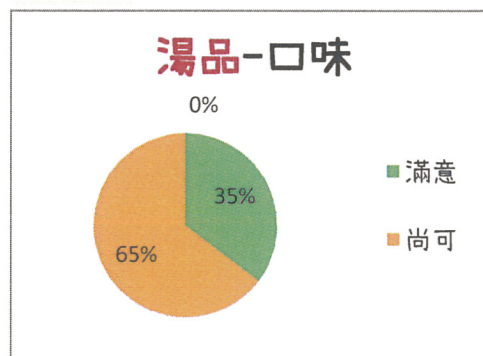
問卷數	2	14	1
百分比	12%	82%	6%



### 湯品-口味

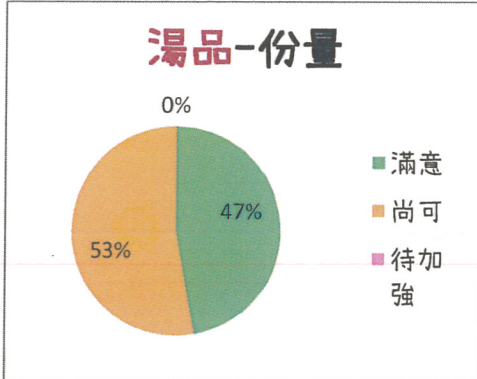
	滿意	尚可	待加強
--	----	----	-----

問卷數	6	11	0
百分比	35%	65%	0%



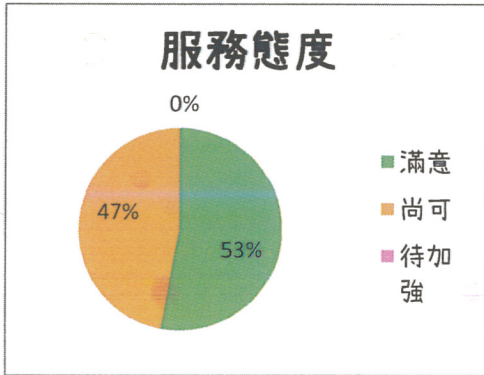
### 湯品-份量

	滿意	尚可	待加強
問卷數	8	9	0
百分比	47%	53%	0%



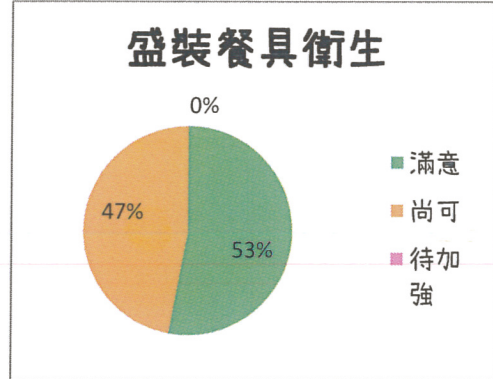
### 服務態度

	滿意	尚可	待加強
問卷數	9	8	0
百分比	53%	47%	0%



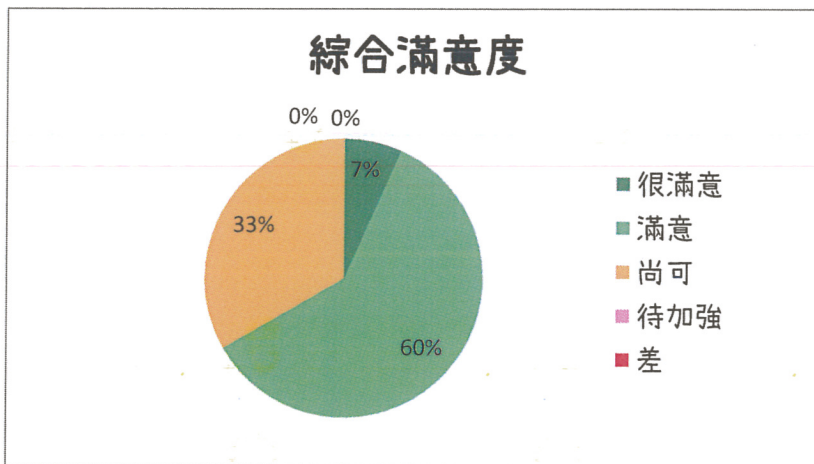
### 盛裝餐具衛生

	滿意	尚可	待加強
問卷數	9	8	0
百分比	53%	47%	0%



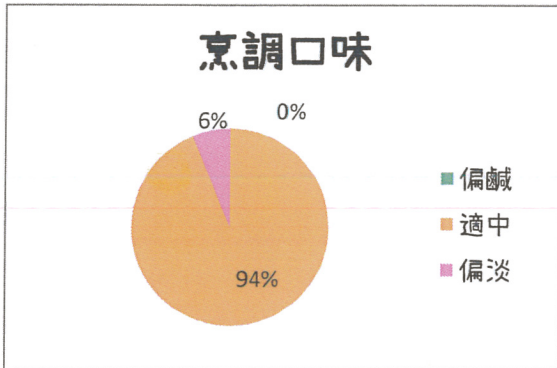
### 綜合滿意度

	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
問卷數	1	9	5	0	0
百分比	7%	60%	33%	0%	0%



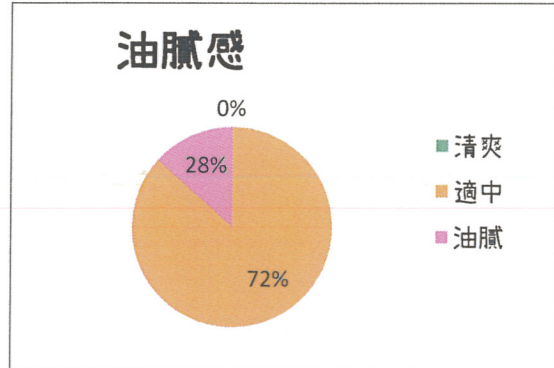
### 烹調口味

	偏鹹	適中	偏淡
問卷數	0	15	1
百分比	0%	94%	6%



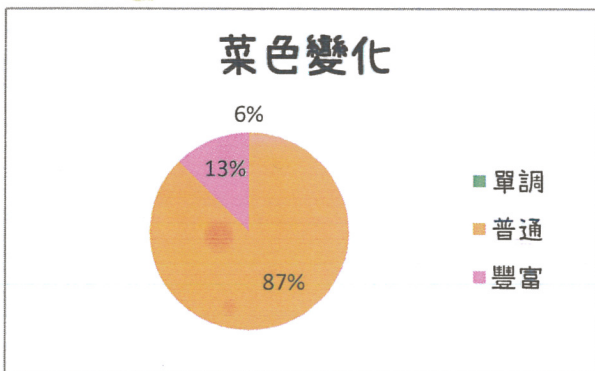
### 油膩感

	清爽	適中	油膩
問卷數	0	13	2
百分比	0%	87%	13%



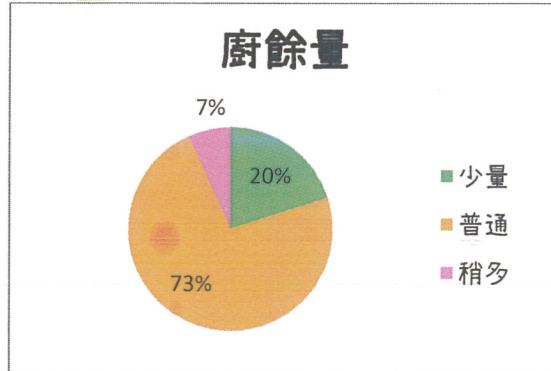
### 菜色變化

	單調	普通	豐富
問卷數	0	14	2
百分比	0%	88%	13%



### 廚餘量

	少量	普通	稍多
問卷數	3	11	1
百分比	20%	73%	7%



# 午餐滿意度調查結果

## 喜歡的菜色

番茄炒蛋、炸豬排、炸雞排、空心菜(脆脆的)、咖哩、雞排、鹽酥雞、一片一片的肉、甜湯、炒花椰菜、蒸蛋、肉、菜、卡拉香雞排、味噌湯、高麗菜、

## 不喜歡的菜色

煎餃、茄子、木耳、青椒、麻婆豆腐、瓜類、辣的、胡蘿蔔、地瓜芋圓湯、芋頭

## 其他建議

無

## 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結果，百分比以尚可居多，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。
2. 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，提供豐富且均衡的營養午餐，避免菜色過於普通無變化。

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。

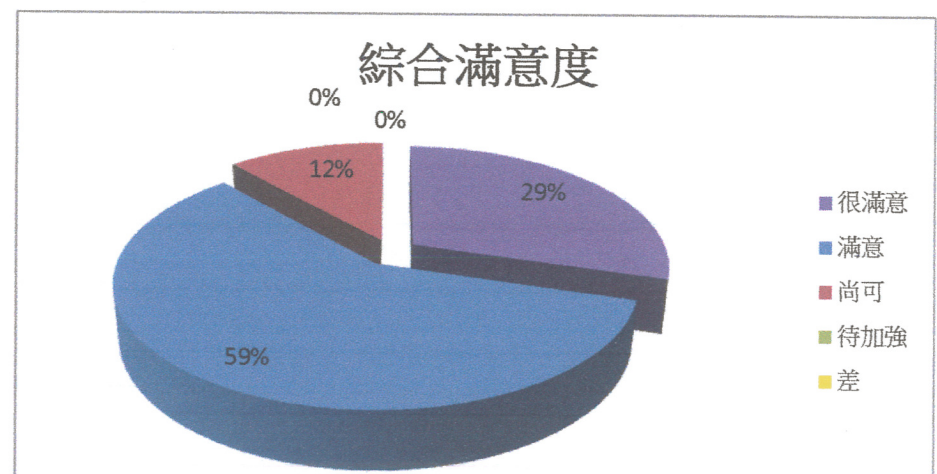
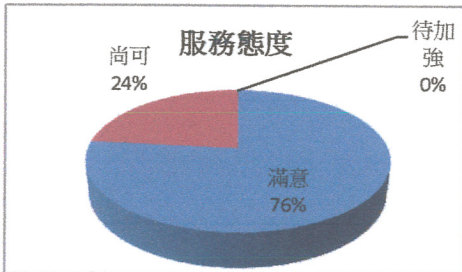
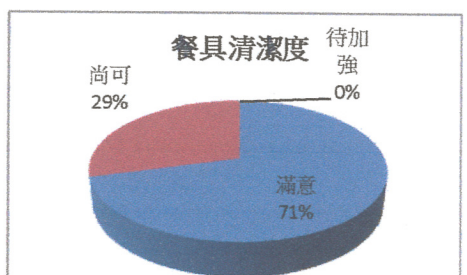
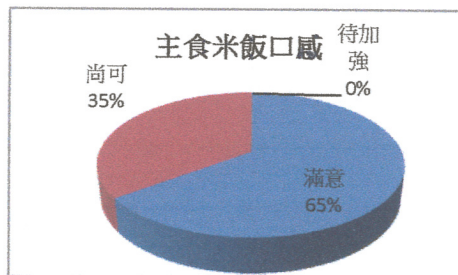
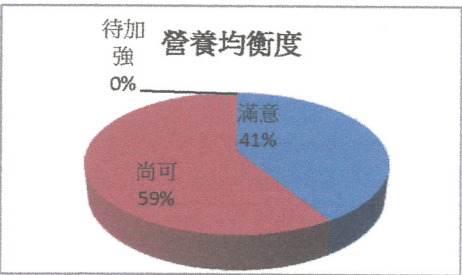
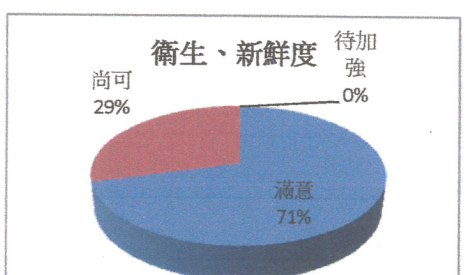
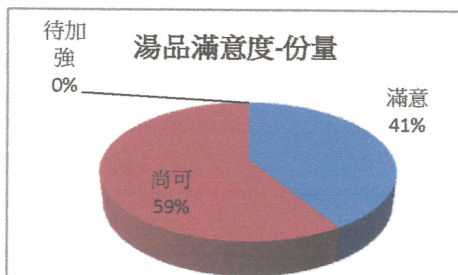
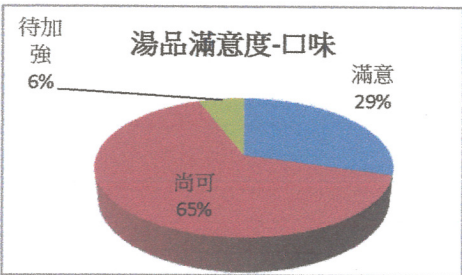
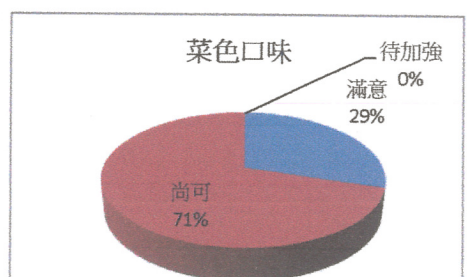
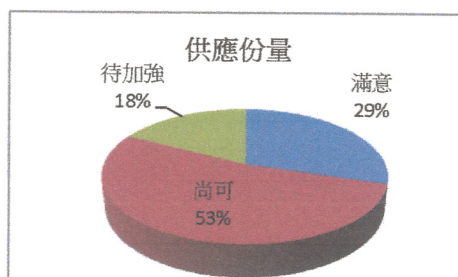
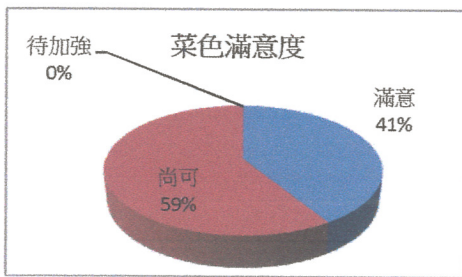
津味因為堅持，所以好吃；因為用心，所以請您放心！

津味企業有限公司111/10/14

桃園市立武漢國中學生午餐供應滿意度調查統計表111年9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	7	10	0	主食米飯口感	11	6	0
供應份量	5	9	3	餐具清潔度	12	5	0
菜色口味	5	12	0	服務態度	13	4	0
湯品滿意度-口味	5	11	1				
湯品滿意度-份量	7	10	0				
衛生、新鮮度	12	5	0				
營養均衡度	7	10	0				

問卷調查內容	很滿意	滿意	尚可	待加強	差
綜合滿意度	5	10	2	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111年3月份【裕民田】

☺建議與改善

701班	喜歡的菜：薯條
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
702班	喜歡的菜：芋頭西米露
	不喜歡的菜：煎餃
	其他意見：希望增加饅頭.義大利麵.蔬菜多一些
703班	喜歡的菜：番茄炒蛋
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望可以新增炸雞排.炸豬排
704班	喜歡的菜：空心菜
	不喜歡的菜：油飯
	其他意見：希望新增漢堡
705班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
801班	喜歡的菜：肉排
	不喜歡的菜：綠色蔬菜
	其他意見：希望可以新增糖醋排骨.鳳梨蝦球.米腸.薯條
802班	喜歡的菜：甜湯
	不喜歡的菜：瓜類
	其他意見：無
803班	喜歡的菜：三色豆
	不喜歡的菜：肉有時太油
	其他意見：希望可以新增海苔馬鈴薯
804班	喜歡的菜：蛋.肉.高麗菜.玉米濃湯
	不喜歡的菜：會辣的馬鈴薯
	其他意見：希望可以新增玉米粥.黑糖珍珠
805班	喜歡的菜：味噌湯
	不喜歡的菜：三色豆蒸蛋
	其他意見：希望可以新增雞腿.燒仙草
806班	喜歡的菜：三色豆
	不喜歡的菜：毛豆洋芋
	其他意見：希望可以新增卡拉雞排



901班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：希望可以新增控肉. 龍鬚菜. 雞肉飯
902班	喜歡的菜：夜市鹽酥雞
	不喜歡的菜：波波玉米粒
	其他意見：希望可以新增卡拉雞排
903班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
904班	喜歡的菜：濃湯. 肉. 薯條
	不喜歡的菜：芋頭
	其他意見：希望可以新增漢堡. 雞塊. 水餃. 冰珍奶. 可樂
905班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	其他意見：無
906班	喜歡的菜：無
	不喜歡的菜：無
	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！有部分班級反應本廠在供餐份量方面尚有進步空間，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。

### ◎ 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，打菜人員會依照標籤人數來配膳，也會追蹤後續班級用餐情況。

### ◎ 菜色口味

針對菜餚口味方面，廠內調味料及烹調用油皆有定量秤重，使用儀器監測及人員的試吃把關，以控制每日餐點的烹調口味，若當日餐點較不符合口味時，可立即向我們反應，廠內會召集廚師們一同討論做調整，朝著適量調味及符合學生喜愛的健康餐點為目標。

菜色變化方面，全面使用三章一Q標章優良、新鮮食材，以多種烹調方式做變換，營養師會與廚師一同精進，增加餐點的豐富性，期望提供更多變化之營養午餐。

### ◎ 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。

裕民田股份有限公司 敬上

111.10

