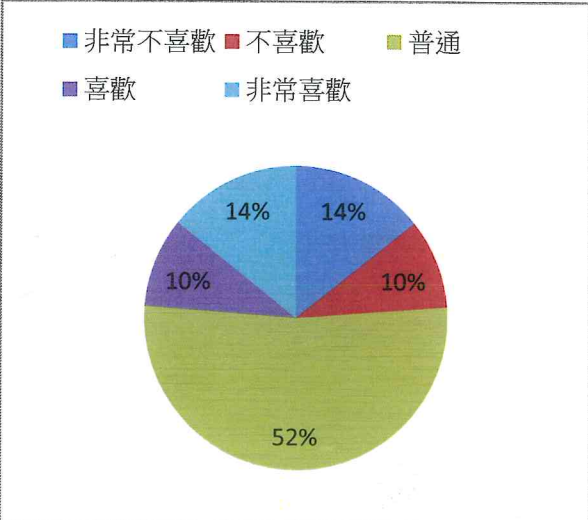
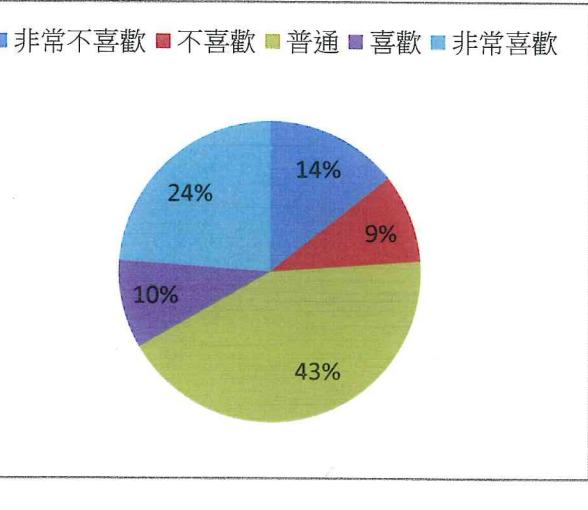
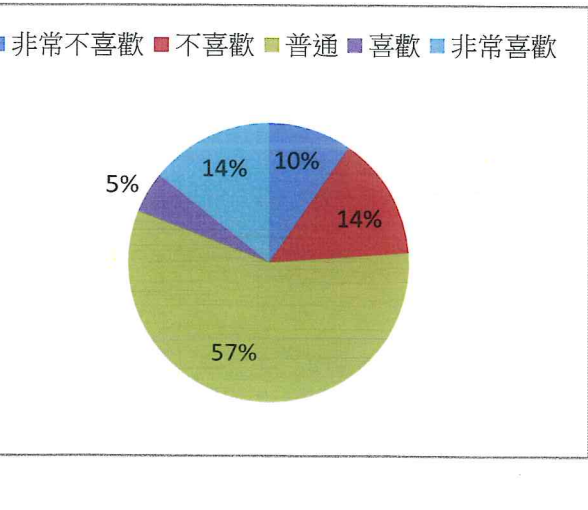


# 中興國中 111 學年第一學期 10 月份午餐滿意度調查

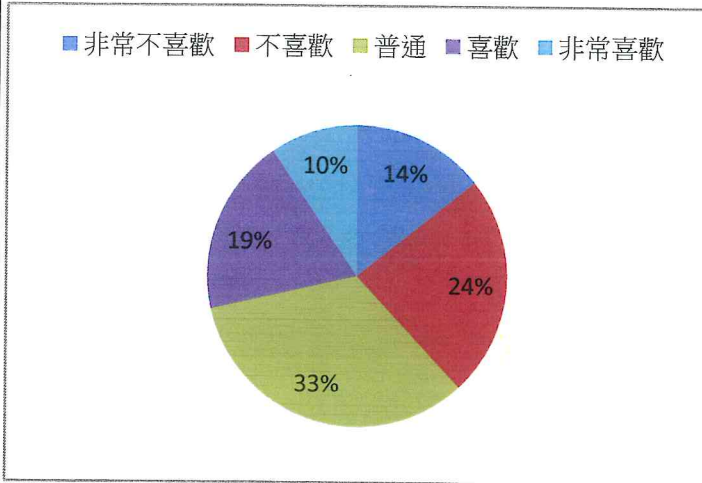
統計廠商：沉益食品有限公司

問卷數：563

有效問卷數：563

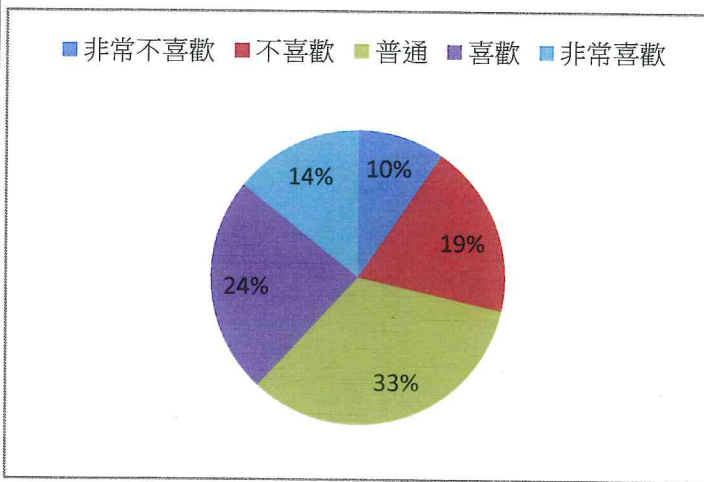
問題與問卷統計	相關其他建議與回饋												
<p>1. 飯的口感</p>  <p>Legend: 非常不喜歡 (Dark Blue), 不喜歡 (Red), 普通 (Green), 喜歡 (Purple), 非常喜歡 (Light Blue)</p> <table border="1"> <caption>飯的口感滿意度統計</caption> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不喜歡</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>14%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	14%	不喜歡	10%	普通	52%	喜歡	10%	非常喜歡	14%	<p>1. 白飯要粒粒分明</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	14%												
不喜歡	10%												
普通	52%												
喜歡	10%												
非常喜歡	14%												
<p>2. 飯量足夠</p>  <p>Legend: 非常不喜歡 (Dark Blue), 不喜歡 (Red), 普通 (Green), 喜歡 (Purple), 非常喜歡 (Light Blue)</p> <table border="1"> <caption>飯量足夠滿意度統計</caption> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不喜歡</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>24%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	14%	不喜歡	9%	普通	43%	喜歡	10%	非常喜歡	24%	<p>1. 飯量不夠要增加 2. 湯可以不用給太多 3. 白飯份量太多</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	14%												
不喜歡	9%												
普通	43%												
喜歡	10%												
非常喜歡	24%												
<p>3. 菜色喜好</p>  <p>Legend: 非常不喜歡 (Dark Blue), 不喜歡 (Red), 普通 (Green), 喜歡 (Purple), 非常喜歡 (Light Blue)</p> <table border="1"> <caption>菜色喜好滿意度統計</caption> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不喜歡</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>57%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	14%	不喜歡	14%	普通	57%	喜歡	10%	非常喜歡	5%	<p>1. 可以不要那麼常煮魚 2. 地瓜多一點 3. 不要咖哩、不要三色豆 4. 甜湯熱的不太好喝 5. 菜色不要添加辛辣調料 6. 味噌湯沒有豆腐</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	14%												
不喜歡	14%												
普通	57%												
喜歡	10%												
非常喜歡	5%												

4.菜色的變化



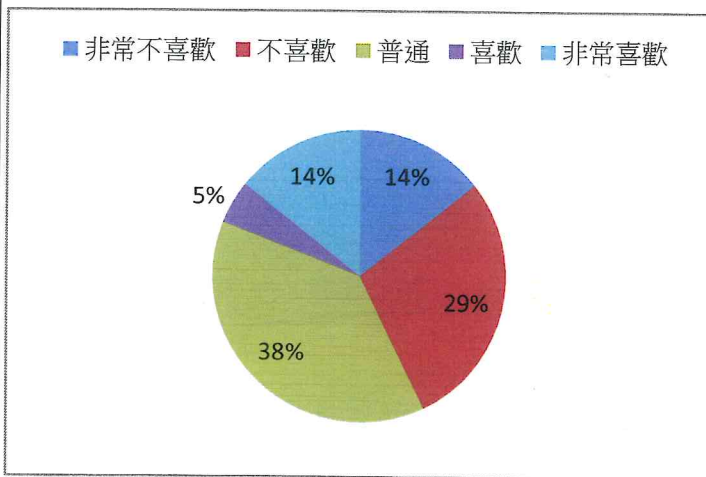
1. 菜色多一點

5.菜的鹹淡



1. 菜太鹹  
2. 湯沒味道

6.菜的油膩性

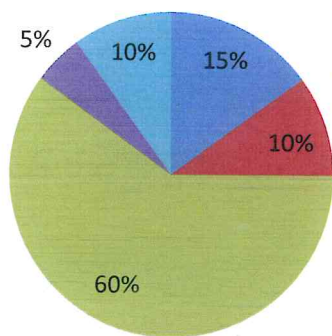


1. 菜不要太油

7.飯菜衛生

無

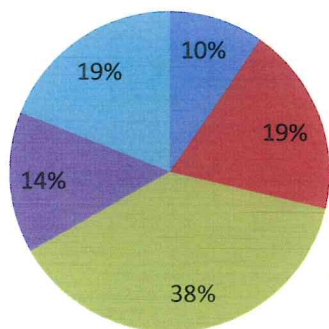
■ 非常不喜歡 ■ 不喜歡 ■ 普通 ■ 喜歡 ■ 非常喜歡



### 8.午餐熱度

無

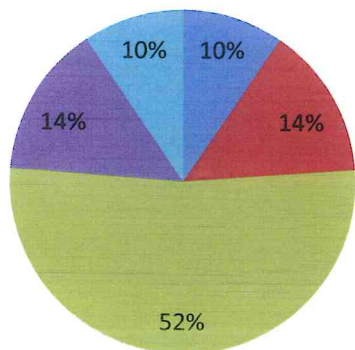
■ 非常不喜 ■ 不喜 ■ 普通 ■ 喜 ■ 非常喜



### 9.整體滿意度

1. 都非常棒

■ 非常不喜 ■ 不喜 ■ 普通 ■ 喜 ■ 非常喜



● 廠商回覆

1. 飯的口感：已告知叮嚀製餐人員留意當天溫濕度變化來作水量的調整，減少白飯因水量過多而影響學童食用的口感。
2. 飯菜量不足：菜量不足的班級會再請送餐人員留意，或該班級學童可直接向送餐人員反應，以利送餐人員紀錄並待回公司登記，配膳時也會請廚房人員留心，並告知負責人員於出餐前再作班級的檢查。
3. 針對菜色喜好及變化：魚料理菜單的開立，本廠會遵照合約精神及規範，盡可能減少開立次數，同時也會請營養師及師傅研發新菜色，來達到師生們皆喜愛的魚料理口味作供應；三色豆使用的次數也已減量，並且改以蛋白質較高的毛豆來作供應；味噌湯品會再調整內容物，達到符合大眾師生口味。
4. 青菜烹調：一直是我們著手留心的地方，不只是青菜本身品質的把關，另外還有師傅不斷調整的烹調方式，目的都是為了減少學童們食用青菜的害怕恐懼，當然我們也會繼續調整口味，找到師生可以接受又喜愛的健康餐點。
5. 飯菜衛生會從前處理到達最後配膳，每個步驟都請我們廚房人員謹慎小心，像是青菜的清洗，是以小部分清洗挑選，來達到盡可能降低異物的殘留。
6. 謝謝師生們的意見回饋，這些回饋都是對廠內最好的禮物，謝謝師生們的認同。

沅益食品有限公司

111年11月16日

