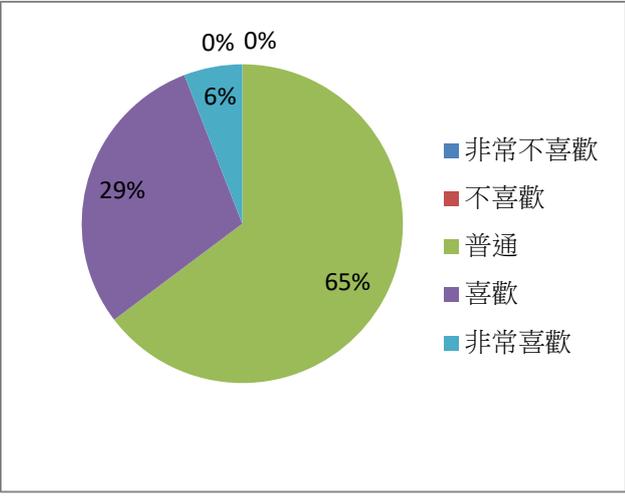
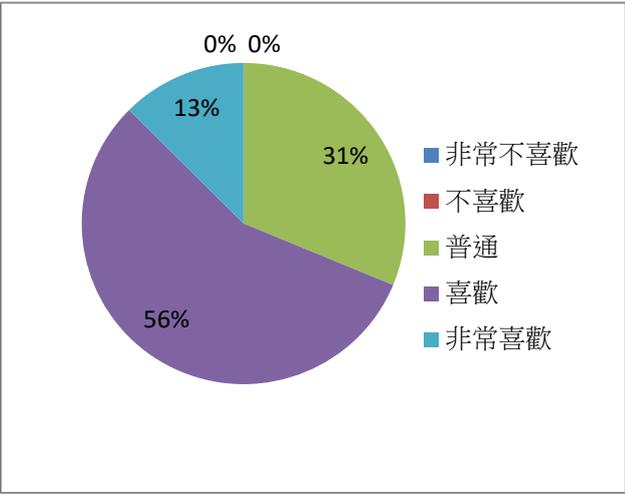
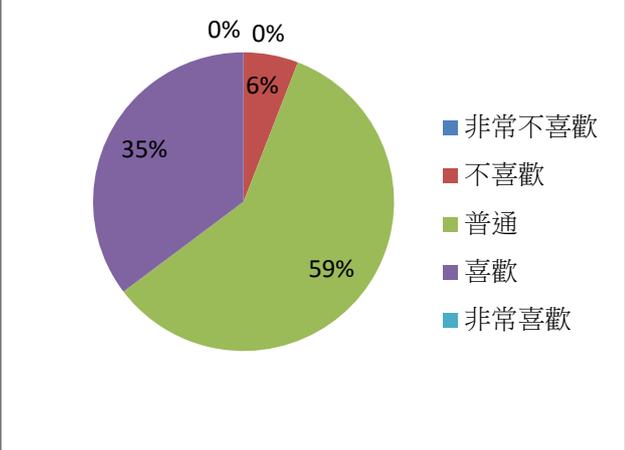


中興國中 111 學年第二學期 3 月份午餐滿意度調查

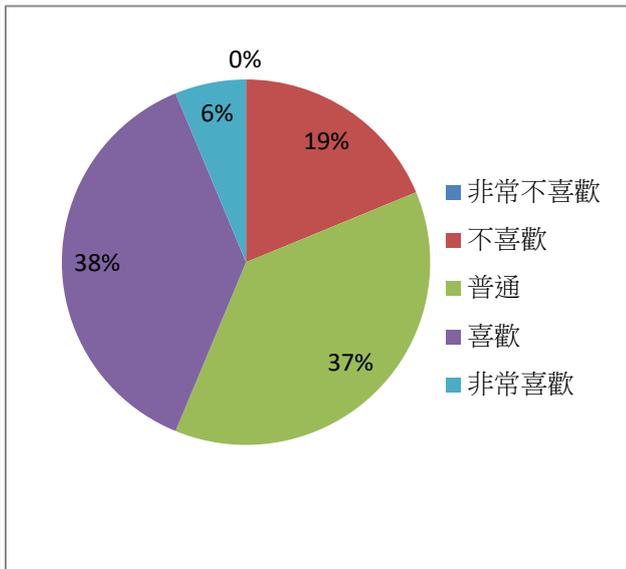
統計廠商：沅益食品有限公司

問卷數：17

有效問卷數：17

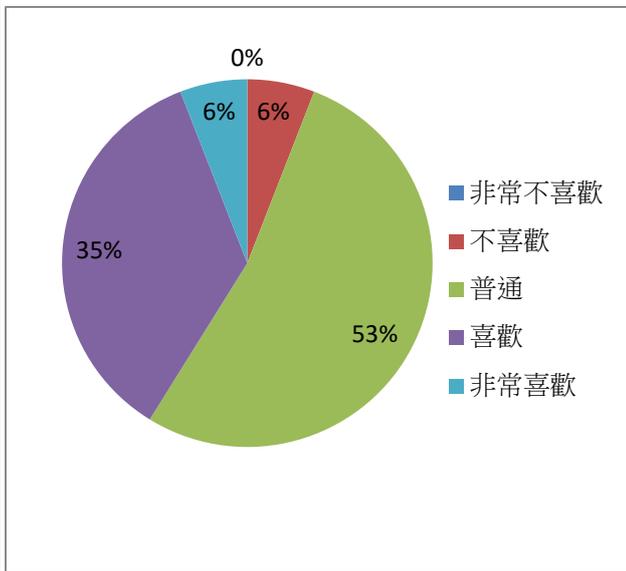
問題與問卷統計	相關其他建議與回饋												
<p>1. 飯的口感</p>  <table border="1"> <caption>飯的口感滿意度統計</caption> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>非常不喜歡</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>65%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	0%	不喜歡	6%	普通	65%	喜歡	29%	非常喜歡	0%	<p>1. 712 飯可以再軟一點</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	0%												
不喜歡	6%												
普通	65%												
喜歡	29%												
非常喜歡	0%												
<p>2. 飯量足夠</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>0%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>56%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	0%	不喜歡	13%	普通	31%	喜歡	56%	非常喜歡	0%	<p>1. 701 份量希望再抓準一點</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	0%												
不喜歡	13%												
普通	31%												
喜歡	56%												
非常喜歡	0%												
<p>3. 菜色喜好</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>0%</td> </tr> <tr> <td>不喜歡</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>普通</td> <td>59%</td> </tr> <tr> <td>喜歡</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>非常喜歡</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	百分比	非常不喜歡	0%	不喜歡	6%	普通	59%	喜歡	35%	非常喜歡	0%	<p>塔香三杯雞 蔥燒豬排 酸辣湯 客家板豆腐 醬燒雞排 蒲燒鯛魚</p>
滿意度	百分比												
非常不喜歡	0%												
不喜歡	6%												
普通	59%												
喜歡	35%												
非常喜歡	0%												

4.菜色的變化



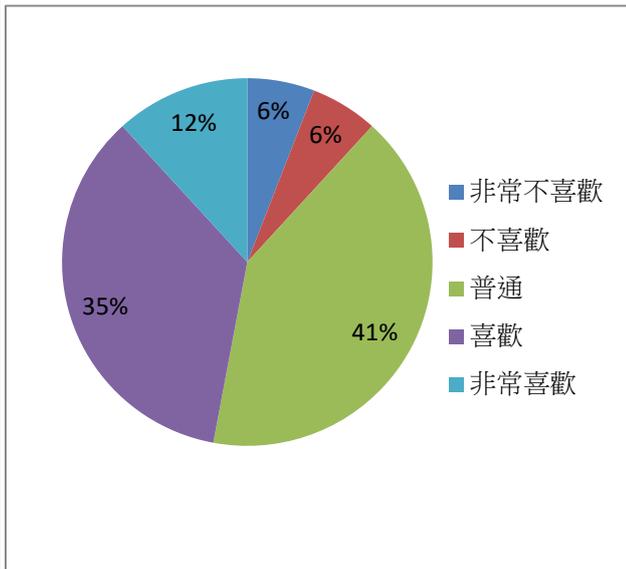
1. 706.709 菜色多變化

5.菜的鹹淡



1. 703 湯太鹹
2. 715 味道適中

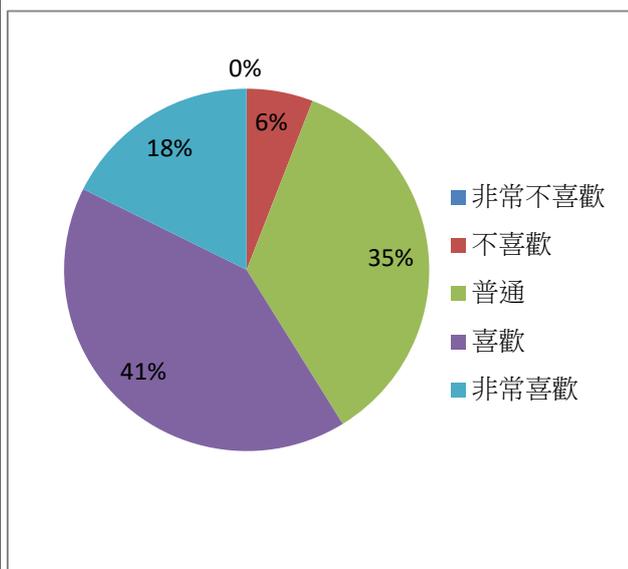
6.菜的油膩性



1. 709 不要太油膩
2. 715 適中

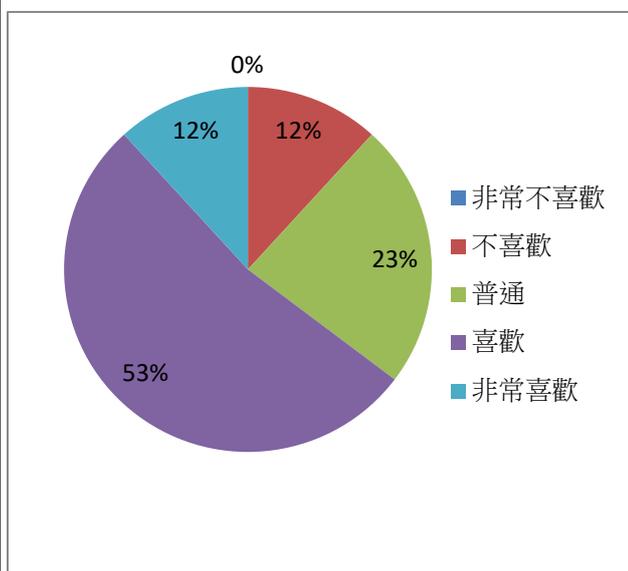
7. 飯菜衛生

無



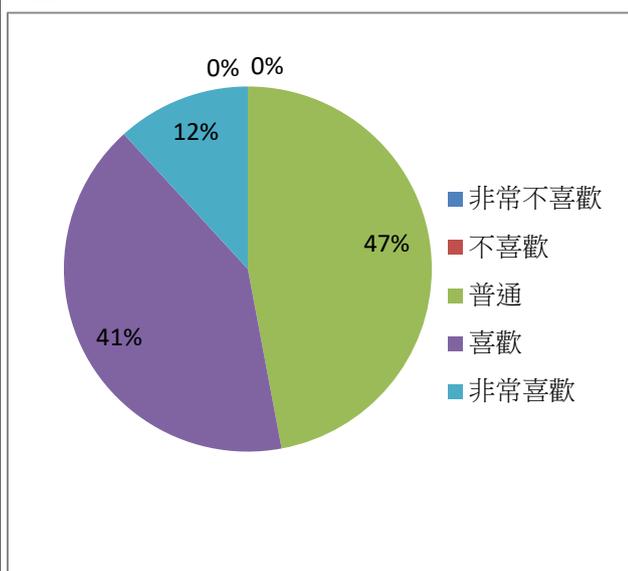
8. 午餐熱度

吳



9. 整體滿意度

1. 705 整體來說不錯



● 廠商回覆

1. 飯的口感及份量：各班份量增減可以直接向送餐人員反應，以利送餐人員留意，並帶回公司登記。每日供餐前也會再次提醒配膳人員留意份量是否足夠，於出餐前再作班級的檢查。口感偏硬會請廚房人員留意主食烹煮時間，同時依照天氣調整當日水量。
2. 針對菜色喜好及變化：變化度會請營養師與廚師依照當季食材及營養比例，研發新的菜色，期望可以增加菜色變化度，讓師生在用餐時，能有好的食慾與心情。另外，學生喜愛的菜色也會於下個月加到菜色中，期望讓學生午餐可以吃得健康又開心！
3. 口味鹹淡及飯菜油膩度：會請廚師多加注意當日食材是否有提前醃漬的狀況，注意口味的鹹淡，避免過鹹過油，並以師生皆可以接受的口味作為調整。
4. 謝謝師生們的珍貴的意見回饋，本廠將會更用心地提供師生滿意的餐點，謝謝師生們的認同。

沅益食品有限公司

112年4月13日