**8-9月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 好鮮 | 3.7 | 3.8 | 3.5 | 3.4 | 3.3 | 3.0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 8-9 | 8 | 沅益 | 3.8 | 4.1 | 3.2 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 4.1 | 3.4 | 2.9 |
| 月 | 9 | 皇佳 | 4.7 | 4.8 | 4.6 | 4.2 | 4.5 | 4.2 | 4.6 | 5.0 | 3.7 |
| 　 | 教師葷食 | 沅益 | 3.6 | 4.1 | 3.7 | 3.9 | 3.6 | 3.4 | 4.0 | 4.0 | 3.9 |
| 　 | 素食 | 沅益 | 3.8 | 4.2 | 3.8 | 3.7 | 3.8 | 3.4 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**9年級廠商皇佳回覆**

|  |  |
| --- | --- |
| 建議及意見 | 廠商回覆改善措施 |
| 913增加飯及菜量 | 本廠已紀錄須加量之班級並提醒配膳人員調整份量,同時營養師也會在現場注意加量班級之份量是否足夠。如有班級有份量上需要,都可向送餐人員反應,公司會再調整改進,另外現場均有備品可供師生們使用。 |
| 菜不要太油 | 廠內的葉菜、瓜果類的烹調方法,會先用熱水川燙後,再進行調味拌炒來減少用油量,本廠會請提醒廚師在烹調時注意用油量,並親嚐口味,以做出符合師生口味的餐點,除此之外,營養師每日也會親嚐學生的午餐菜鯖,如有口味需調整的部分,也會立即向廚師反應:另師生當日如有用餐相關問題也可立即向送餐人員反應,廠內會進行調整改進。 |
| 湯品變化可以更好，希望午餐菜色更多變,少點油膩的選擇,並增甜湯加供應次數,讓我們用餐更健康愉快 | 營養師於開立菜單時除遵循三章一Q的規範及教育局規章外,並依照學校規定開立菜單,亦會定期與廚師研討新菜色,參考師生喜愛的菜色建議,此月的香酥猪排、糖醋魚、焗烤義大利麵等,深受師生喜愛,營養師會在符合均衡營養下加入菜單中,針對甜湯次數的部分,本廠遵循菜單規範,每週提供1次。 |

****

午秘老師回覆

1. 依據規定，甜湯僅能每周供應一次，且溫度不能低於60度，以免細菌孳生。甜湯的口味變化上，老師會在檢查菜單時，盡量要求廠商安排師生喜愛的湯品，並盡量增加材料，增加湯品的豐富度。
2. 當日菜色過於油膩或者菜量不足，可以當天立即跟午秘老師反映，老師可以即時通知廠商改進。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

中興國中總務處

2024.10.24

**8-9月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 好鮮 | 3.7 | 3.8 | 3.5 | 3.4 | 3.3 | 3.0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 8-9 | 8 | 沅益 | 3.8 | 4.1 | 3.2 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 4.1 | 3.4 | 2.9 |
| 月 | 9 | 皇佳 | 4.7 | 4.8 | 4.6 | 4.2 | 4.5 | 4.2 | 4.6 | 5.0 | 3.7 |
| 　 | 教師葷食 | 沅益 | 3.6 | 4.1 | 3.7 | 3.9 | 3.6 | 3.4 | 4.0 | 4.0 | 3.9 |
| 　 | 素食 | 沅益 | 3.8 | 4.2 | 3.8 | 3.7 | 3.8 | 3.4 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**8年級廠商沅益回覆**

|  |
| --- |
| 調查對象：素食 |
| 反映問題 | 1.減少勾芡方式調理食物2.建議主菜與配菜烹調時減少湯汁,避免餐盒內湯水過多影響口感與用餐體驗。3.同一天菜色的醬油調味不要太多。4.期待未來蔬食餐的菜色,能有機會多嘗試「蔬食創意料理」。期待有時營養午餐之一週配菜:有機會視經費,偶爾能搭配午餐也有水果,或是優酪乳、豆漿,或是鮮奶選擇。(比如不吃蛋的用餐素食者,感謝!)5.喜歡麻婆豆腐 |
| 處理方式 | 1.我們會與廚師調整菜餚的烹調方式,減少勾芡的使用,雖然勾芡能提升口感、保持食材水分並增強色澤,但我們會適當控制用量,以免影響菜品的原味。2.團膳烹調限制了許多烹調方式,例如乾煸、香煎、爆炒等烹調手法無法於團膳上呈現,取而代之的是大量使用蒸氣料理,如此而造成團膳成品大多會帶有湯汁,已與包裝作業溝通,三道菜僅留1-2道菜為帶湯汁或較下飯的餐點,其他餐點若有湯汁盡可能使用漏盆將湯汁瀝除,以期改善湯水較多的問題。也與營養師溝通,在開立菜單時盡量錯開湯汁較多的菜餚,避免影響口感。3.菜色變化性由於過去受到政府限制調味料使用,許多調味料暫時無法使用,受限於調味料使用,在口味上變化受到侷限,已於10月調整菜色,加入咖哩、沙茶等學生喜愛的烹調方式,希望能提升學生對於餐點的食慾。4.我們期待增加更多創意的蔬食餐選擇,並減少加工品的使用。不過,因為目前缺乏良好的保存設備,我們無法供應冷食和鮮乳等選擇。我們會根據可用預算,努力提供其他符合保鮮要求的健康選擇,以滿足不同飲食需求的學生。5.謝謝,我們會持續保持麻婆豆腐的品質,並納入每月菜色考量,讓每位學生都能享受到這道受歡迎的佳餚。 |
| 調查對象：教師葷食及學生 |
| 反映問題 | 1.菜悶太爛;整體菜肉比以往更油、更鹹,口感相較以往比較沒那麼好2.鐵飯匙會沾黏許多飯粒,有些影響盛飯,不知能否更換飯匙3.白飯不要煮太軟4.希望可以增加一些新的菜色5.喜歡脆皮雞腿、鹹酥雞、滷排骨 |
| 處理方式 | 1.關於菜餓的口感問題,我們會與廚師討論烹調方法及順序,調整菜品的油鹹程度,並調整菜品烹煮時間和送餐時間,避免煮得過爛。我們會努力改善菜品的整體品質,以符合大眾期望。2.針對鐵飯匙沾黏的問題,我們了解到,過去使用的塑膠飯匙在使用過程中曾發生斷裂狀況,因此我們改用了白鐵飯匙,也大大提升食物衛生及安全性,我們會持續檢查白鐵飯匙的設計與使用情況,尋求更好的解決方案,以減少飯粒的沾黏問題,提升學生的用餐體驗。3.感謝您的建議!我們會調整米飯的用水量和蒸氣,以確保米飯的口感更佳,避免過軟的情況發生。我們將與廚師團隊進行討論,確保米飯的煮法能符合學生的口味需求。4.菜色變化性由於過去受到政府限制調味料使用,許多調味料暫時無法使用,受限於調味料使用,在口味上變化受到偏限,已於10月調整菜色,加入咖哩、沙茶等學生喜愛的烹調方式,希望能提升學生對於餐點的食慾。5.雖然脆皮雞腿和滷排骨都是非常受學生喜愛的菜品,但我們不會將它們作為每餐的主要選擇,原因如下:(1)營養均衡:長期攝取高油脂和高鹽分的食物可能影響學生的健康。我們希望提供多樣化的菜色,以確保學生能獲得均衡的營養。(2)避免膩感:經常提供同樣的菜品可能會讓學生產生膩感,影響他們對用餐的興趣。我們希望菜單能夠有更多變化,讓學生期待每次的用餐。(3)健康考量:雖然這些菜品美味,但高油炸的食物會增加脂肪攝取。我們的目標是提供健康的餐點,讓學生在享受美味的同時,也能保持良好的飲食習慣。 |

****

午秘老師回覆

1. 依據規定，甜湯僅能每周供應一次，且溫度不能低於60度，以免細菌孳生。甜湯的口味變化上，老師會在檢查菜單時，盡量要求廠商安排師生喜愛的湯品，並盡量增加材料，增加湯品的豐富度。
2. 當日菜色過於油膩或者菜量不足，可以當天立即跟午秘老師反映，老師可以即時通知廠商改進。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

中興國中總務處

2024.10.24

**8-9月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 好鮮 | 3.7 | 3.8 | 3.5 | 3.4 | 3.3 | 3.0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 8-9 | 8 | 沅益 | 3.8 | 4.1 | 3.2 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 4.1 | 3.4 | 2.9 |
| 月 | 9 | 皇佳 | 4.7 | 4.8 | 4.6 | 4.2 | 4.5 | 4.2 | 4.6 | 5.0 | 3.7 |
| 　 | 教師葷食 | 沅益 | 3.6 | 4.1 | 3.7 | 3.9 | 3.6 | 3.4 | 4.0 | 4.0 | 3.9 |
| 　 | 素食 | 沅益 | 3.8 | 4.2 | 3.8 | 3.7 | 3.8 | 3.4 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**7年級廠商好鮮回覆**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 班級 | 建議及意見 | 好鮮公司回覆 |
| 704 | 飯可以再軟一點 | 米飯品質問題本公司會再做微調 (增加水分使米飯再軟一點) |
| 701 | 希望以後的飯菜量不要有時少 | 班級飯菜量不夠皆可向廠商反應,會用最快時間幫班級備註及增加飯菜量。此外學校午餐秘書也會接到班級反應飯量不足時也會第一時間通知廠商加量加飯。 |
| 713 | 我們的飯可以多一點 |
| 716 | 希望飯量可以多一點 |
| 717 | 湯裏的料,請多一些 |
| 723 | 不要有三色豆 | 營養師會減少三色豆開立頻率,若有出現在菜單中也是少少的菜量,請同學大肚地接受各式食材。 |

**總結：我們將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善,符合師生的期待。也會將同學們的建議及意見納入菜單設計的考量。**

午秘老師回覆

1. 依據規定，甜湯僅能每周供應一次，且溫度不能低於60度，以免細菌孳生。甜湯的口味變化上，老師會在檢查菜單時，盡量要求廠商安排師生喜愛的湯品，並盡量增加材料，增加湯品的豐富度。
2. 當日菜色過於油膩或者菜量不足，可以當天立即跟午秘老師反映，老師可以即時通知廠商改進。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

中興國中總務處

2024.10.24