

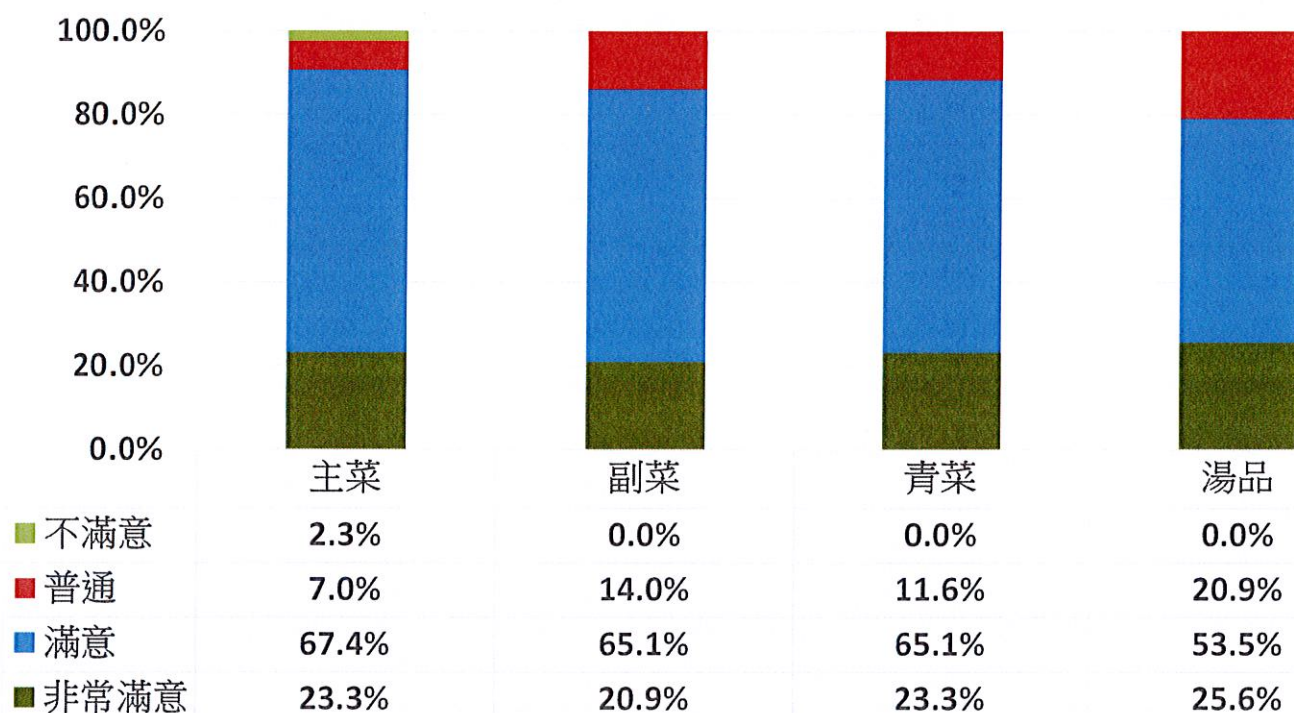
107(1)臺中市南屯區永春國小學校午餐用餐滿意度調查報告 (10712)

調查對象：1-6年級

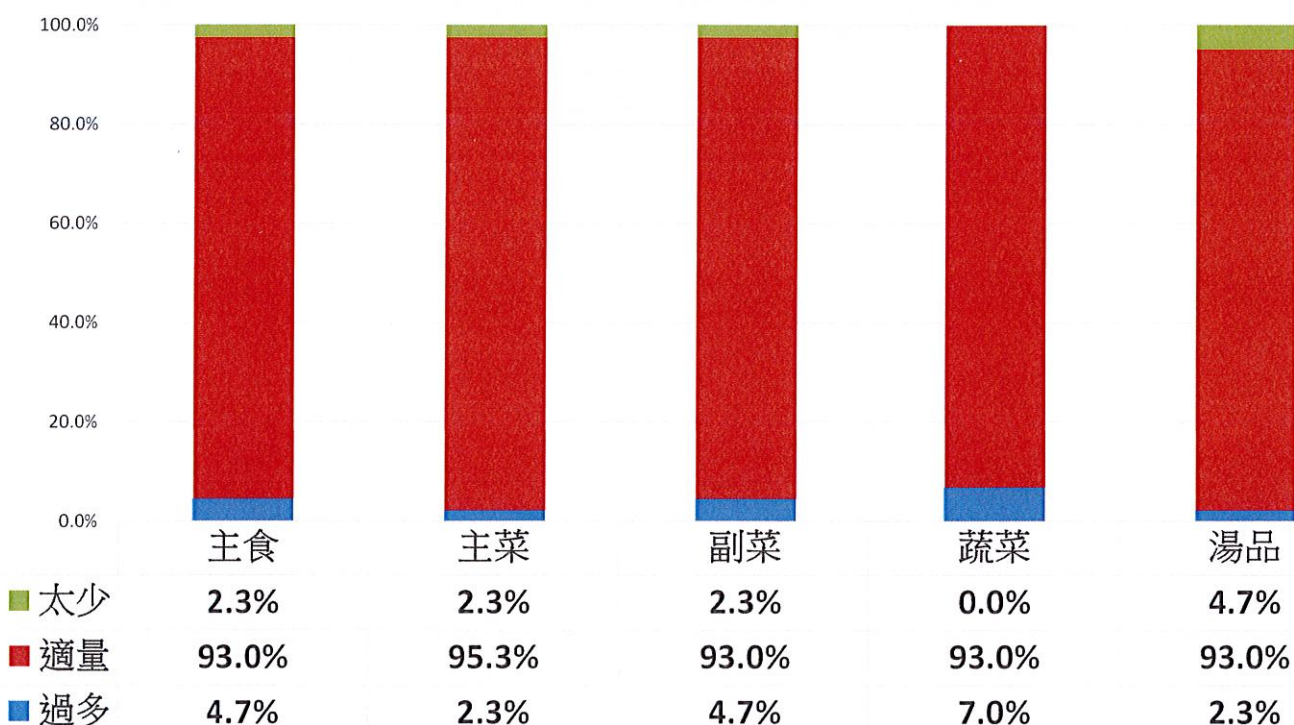
調查回收率：53%

(32班級填報)

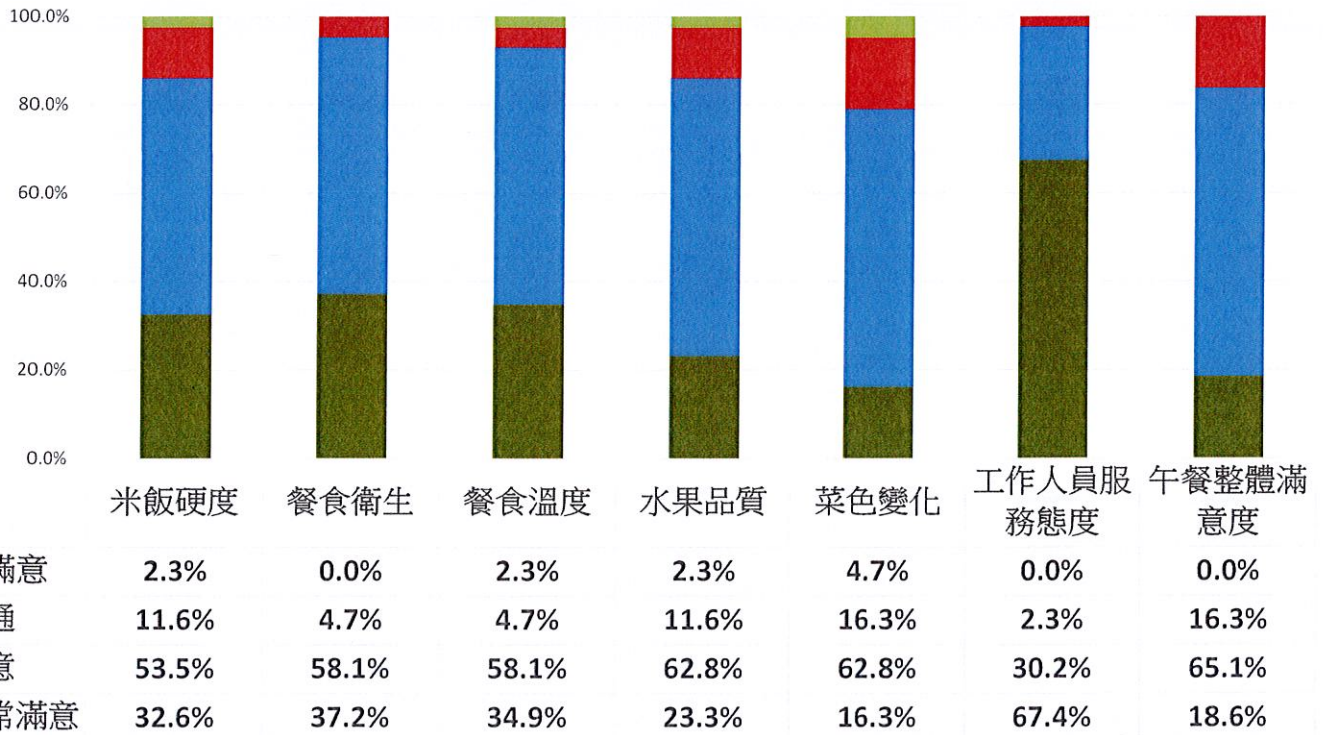
107(1)學校午餐用餐滿意度調查(烹調口味)



107(1)學校午餐用餐滿意度調查(餐食份量)



107(1)學校午餐用餐滿意度調查(午餐品質)



其他意見反應:

- 1)有芹菜、樹薯的菜時，供餐份量請少一些。
- 2)若吃炒飯，需要增加10人的份量；薯條數量太少，也是至少需要增加10人的份量(503)。
- 3)洋蔥較老的部分可以切短一些，以免太韌又太長，不易咀嚼或容易噎到。
- 4)蔬食日:希望食材能較多變化，一餐中豆製品重複出現多道菜中，希望能加以改進。
- 5)菜色重複性高，同一天會吃到相同食材(玉米粒，玉米穗段；炒麵炒高麗菜又吃高麗菜當蔬菜)；湯品有時候會太鹹、太辣。
- 6)高溫爆香，油變質，易致癌，可否減少、請避免。
- 7)雞肉未煮熟，請特別留意!
- 8)最愛菜色：粉蒸排骨、打拋豬。9)感恩備餐、善後處理的所有廚務人員。

廠商回應:

1. 回應 1、2，份量的部份會做調整
2. 回應 3，會請廚工切的時候更注意
3. 回應 4、5，營養師菜單時會注意變化性，口味部份會請廚師注意並改善
4. 回應 6，會跟廚師討論做法，並減少過油及油炸的頻率。
5. 回應 7，這疏乎再次跟你們道歉，那時因烤箱出問題出現不熟的狀況，目前已把烤箱維修，這部份我們會更加注意
6. 回應 8，收到!
7. 回應 9，也謝謝你們的支持!!

營養師林昀正

營養師

午餐秘書

學務主任

校長

營養師廖婉如

教師兼午餐秘書徐雪珍

教師兼學務主任王清峰

國民小學校長林俊宏