

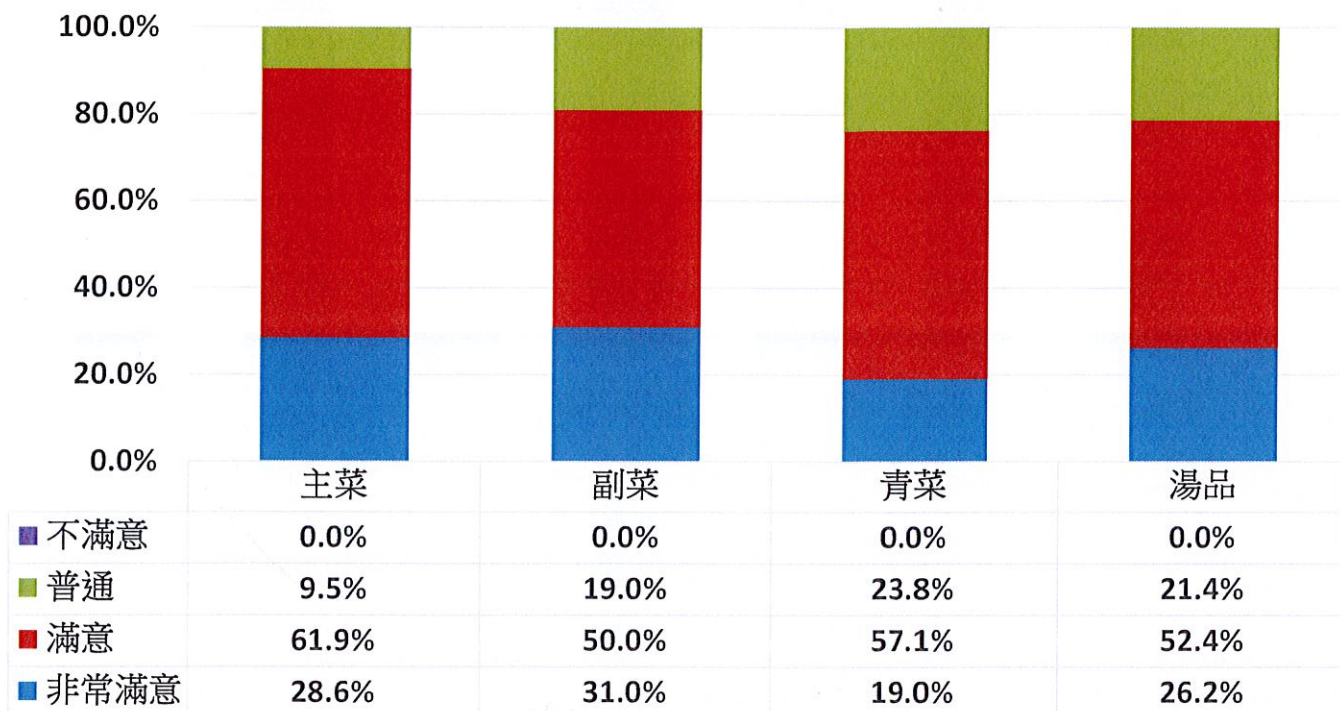
107(2)臺中市南屯區永春國小學校午餐用餐滿意度調查報告 (10804)

調查對象：1-6年級

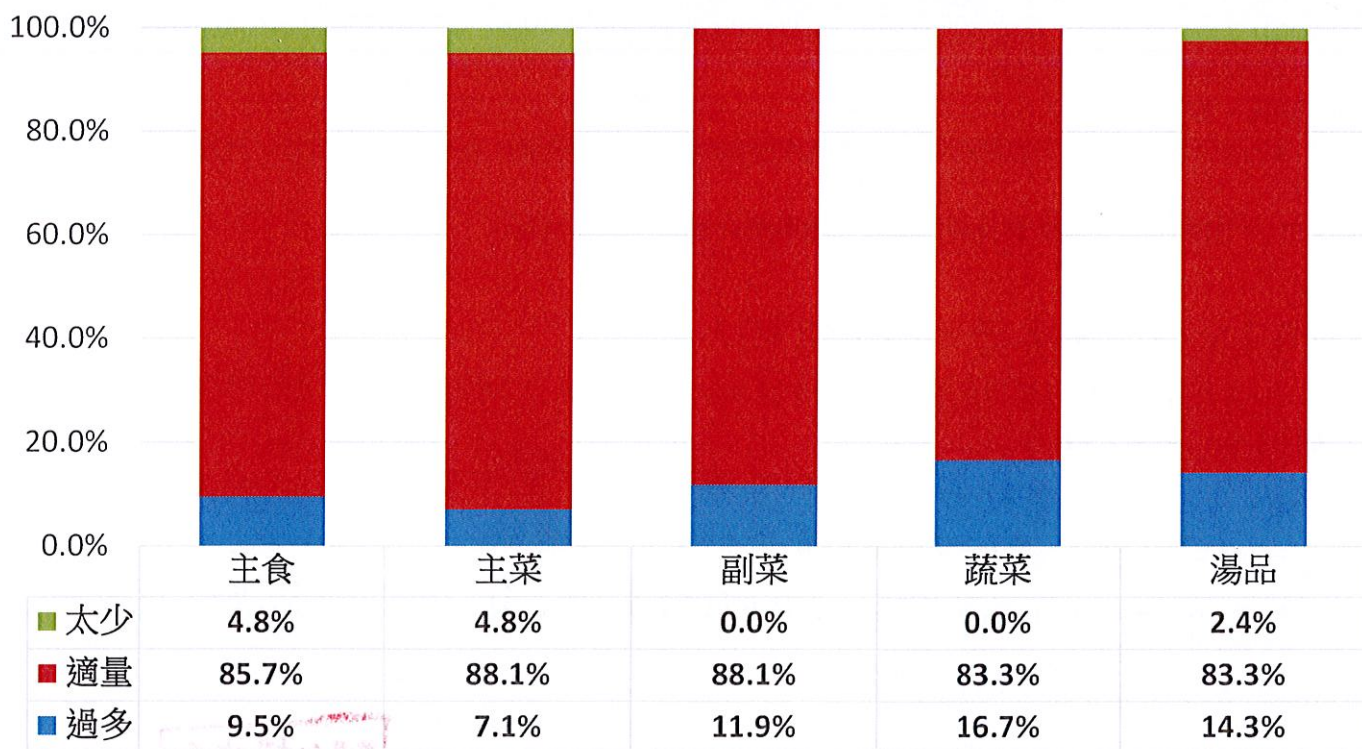
調查回收率：48.3%

(29班級填報)

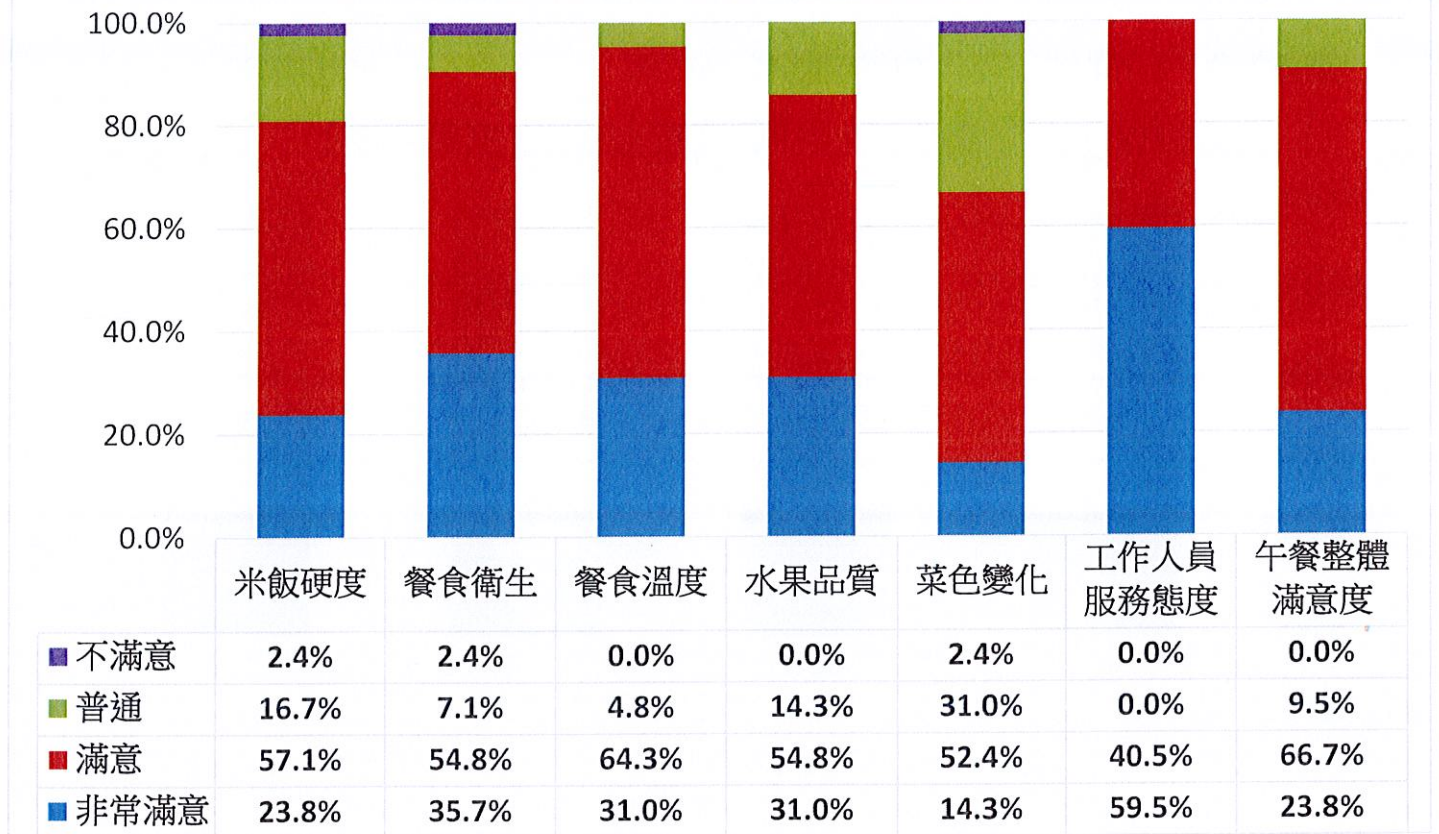
107(2)4月份學校午餐用餐滿意度調查(烹調口味)



107(2)4月份學校午餐用餐滿意度調查(食物份量)



107(2)4月份學校午餐用餐滿意度調查(午餐品質)



其他意見反映:

- 1) 甜湯次數可否增加? (中市教育局規定: 每週甜湯供應小於1次; 故全市甜湯供應次數1次/2週)
- 2) 米飯過於溼軟; 特餐日主食份量不足(506); 米飯太硬了, 建議可煮軟些(607); 每日飯量可再減少1人份, 湯品減少3人份(604)。
- 3) 週三蔬食日及平日菜色變化太少, 以致週三飯菜剩菜太多。
- 4) 4/22薑絲海根菜色過於單調, 希望可加些配菜; 4/23日式豚骨湯感覺很鹹; 另外希望可以增加菇的種類(香菇.杏鮑菇.金針菇.鴻喜菇.雪白菇.洋菇.....)
- 5) 多道菜餚偏油, 希望可以少油。
- 6) 5/1在空心菜裡面發現一個藍黑色塑膠物品, 看起來是某物品斷裂的殘骸, 在餐食衛生部分, 再麻煩嚴格控管, 辛苦了!(507)
- 7) 喜愛的菜色: 芋頭西米露, 鹹酥雞及香烤雞腿。謝謝所有供餐人員, 辛苦了!

廠商回應:

- 1) 甜湯次數基於規定無法增加, 萬分抱歉。
- 2) 506、607所提出的米飯軟硬度意見已轉達給煮飯人員, 506、604班提出的份量增減會在打餐時加以註明。
- 3) 菜色變化太少此點 營養師會再檢討, 並盡力增加變化。
- 4) 薑絲海根菜色單調與增加菇的種類會列入菜單參考。
- 5) 日式豚骨湯很鹹與部份菜餚偏油問題已轉達給大廚, 會參考意見進行改進。
- 6) 異物問題會再嚴格要求加強清洗, 防止再次發生。
- 7) 喜愛的菜色會列入參考, 感謝大家的意見反饋。

營養師賴彥勳

營養師 營養師廖婉如
20190517/201

午餐秘書 教師兼午餐秘書 徐雪珍

學務主任 師兼主任 王清峰

校長 市南七區水委會 林峻堅
校長 小學校長