

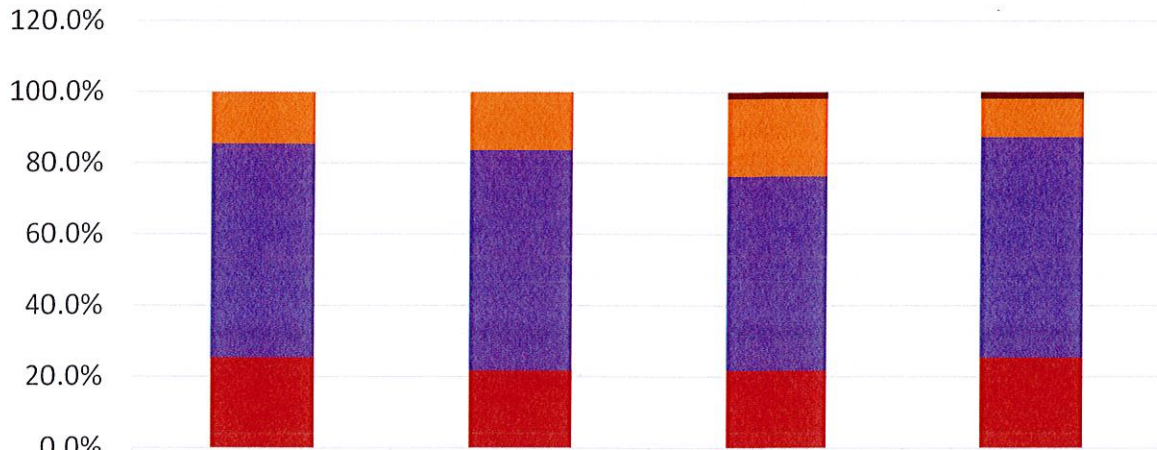
# 107(2)臺中市南屯區永春國小學校午餐用餐滿意度調查報告 (10805)

調查對象：1-6年級

調查回收率：62%

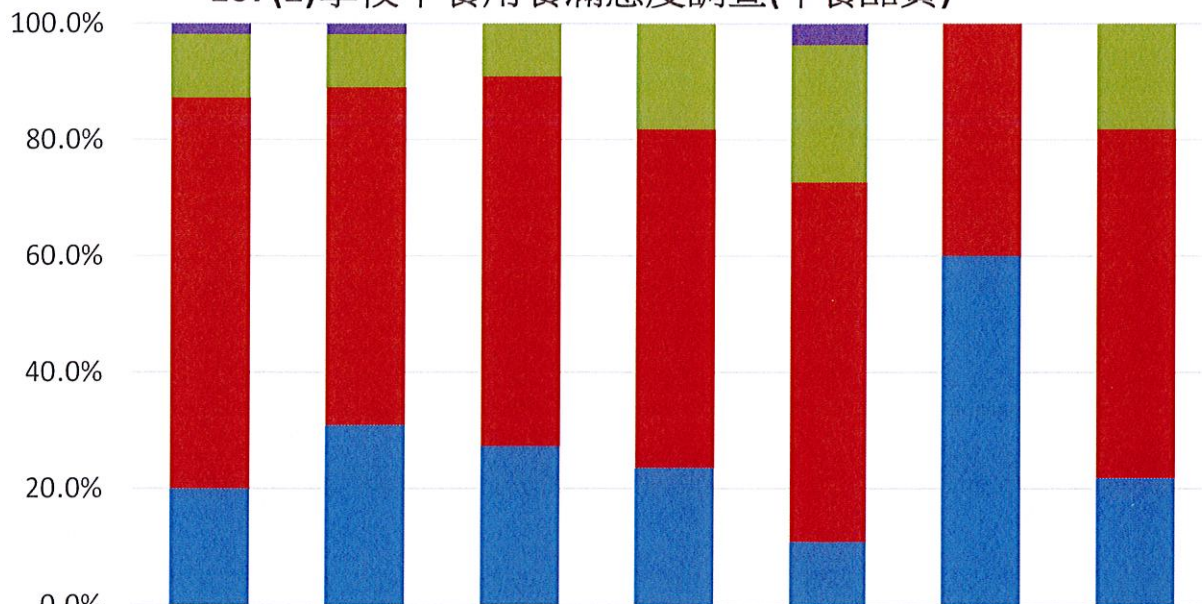
(37班級填報)

## 107(2)學校午餐用餐滿意度調查(烹調口味)



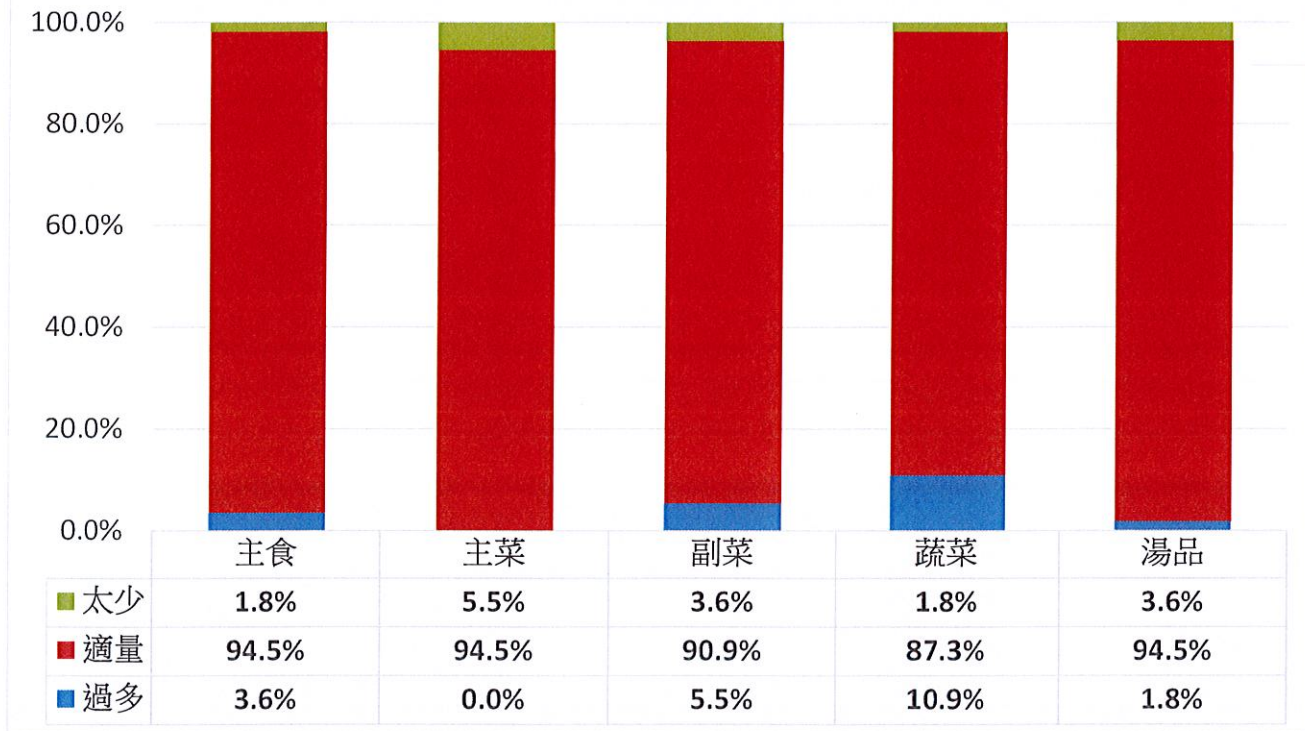
	主菜	副菜	青菜	湯品
■ 不滿意 %	0.0%	0.0%	1.8%	1.8%
■ 普通 %	14.5%	16.4%	21.8%	10.9%
■ 滿意 %	60.0%	61.8%	54.5%	61.8%
■ 非常滿意 %	25.5%	21.8%	21.8%	25.5%

## 107(2)學校午餐用餐滿意度調查(午餐品質)



	米飯硬度	餐食衛生	餐食溫度	水果品質	菜色變化	工作人員服務態度	午餐整體滿意度
■ 不滿意	1.8%	1.8%	0.0%	0.0%	3.6%	0.0%	0.0%
■ 普通	10.9%	9.1%	9.1%	18.2%	23.6%	0.0%	18.2%
■ 滿意	67.3%	58.2%	63.6%	58.2%	61.8%	40.0%	60.0%
■ 非常滿意	20.0%	30.9%	27.3%	23.6%	10.9%	60.0%	21.8%

107(2)學校午餐用餐滿意度調查(食物份量)



其他意見反映:

- (1)建議一個禮拜一次的營養品，可以全部改成「保久乳」就好，豆奶含糖，且小朋友不愛！
- (2)5/21烏龍麵口感偏硬。湯品常常覺得很鹹。
- (3)油煙每天都很重，四處飄散在教學區，影響教學以及呼吸系統。
- (4)班上很多孩子過敏盡量減少魚類供應。
- (5)五穀飯通常太硬，星期三廚餘量很多。
- (6)米飯請減少一些，麵食分量適中！摩摩喳喳很不錯，甜湯是否可試試?(107)
- (7)班上孩子們正在成長，因此食量變大。若方便，請多給班上多一些份量，我們班會吃光光，當成對您們的感謝~(309)
- (8)青菜幾乎都同一種烹調方式，變化少，學生想念焗烤。
- (9)謝謝所有供餐人員，辛苦了！

廠商回應:

- 1)保久乳及豆奶頻率為校方開會決定，會與校方再反映。
- 2)烏龍麵及五穀飯會再請廚房工作人員調整蒸煮時間，湯品部份會再反映給負責廚師。
- 3)油煙問題會請廚師再注意火暴香等步驟減少火力，盡可能降低油煙。
- 4)一週一份魚類供應為教育部及學校規定，恕無法變更。
- 5)107班米飯減量，309班加量會告知廚房工作人員。
- 6)焗火考及摩摩喳喳會列入菜單考量菜色中。
- 7)青菜烹調方式會再思考變化。
- 8)謝謝諸位師生的意見回饋，我們會虛心接受並盡力改進。

營養師賴彥勳

營養師

午餐秘書

學務主任

校長

教師兼午餐秘書 徐雪珍

教師兼午餐秘書 徐雪珍

教師兼學務主任 王清峰

教師兼教務主任 張金燕