

桃園市立東安國中 107 學年度第二學期

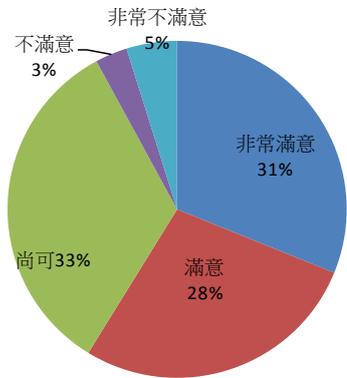
營養午餐滿意度調查統計

廠商：榮興食品有限公司

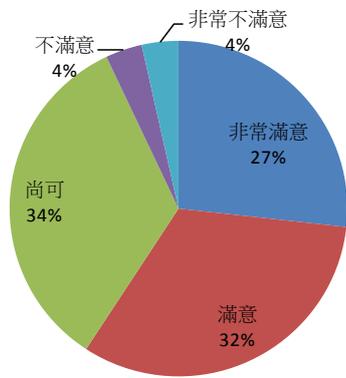
有效問卷：228 份

問卷調查內容	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
便當菜單內容	71	63	76	7	11
米飯品質	61	74	77	8	8
米飯份量	70	68	69	11	10
主菜品質	66	57	84	10	11
主菜份量	57	72	72	15	12
青菜品質	58	53	86	16	15
青菜份量	73	61	82	5	7
菜色搭配	55	54	89	16	14
菜的鹹淡度	65	67	76	7	13
菜的油膩度	53	51	91	21	12
湯的品質	70	70	73	6	9
水果的品質與份量	74	52	83	3	16
服務人員態度	119	44	53	3	9
衛生清潔度	76	59	73	7	13

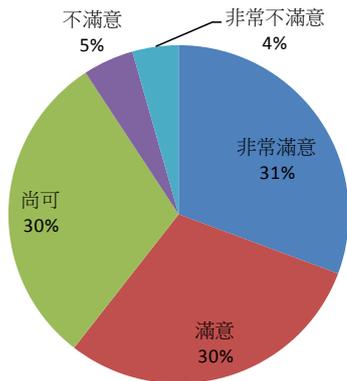
便當菜單內容					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	71	63	76	7	11
百分比	31%	28%	33%	3%	5%



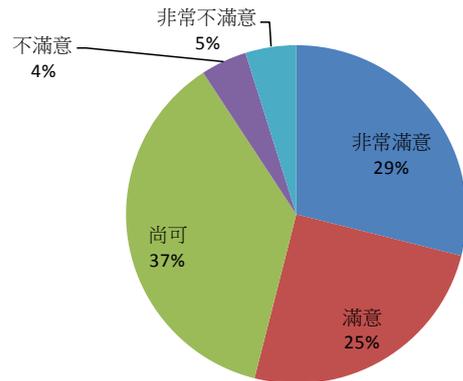
米飯品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	61	74	77	8	8
百分比	27%	32%	34%	4%	4%



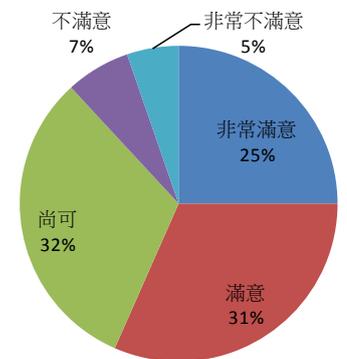
米飯份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	70	68	69	11	10
百分比	31%	30%	30%	5%	4%



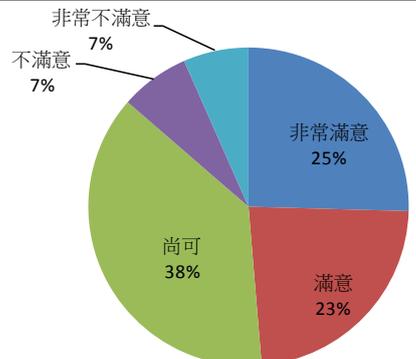
主菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	66	57	84	10	11
百分比	29%	25%	37%	4%	5%



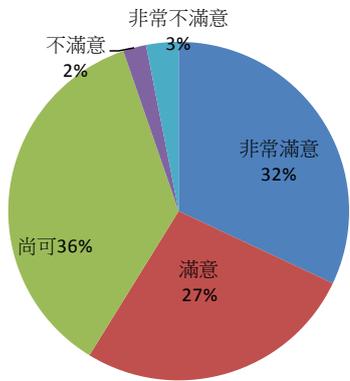
主菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	57	72	72	15	12
百分比	25%	32%	32%	7%	5%



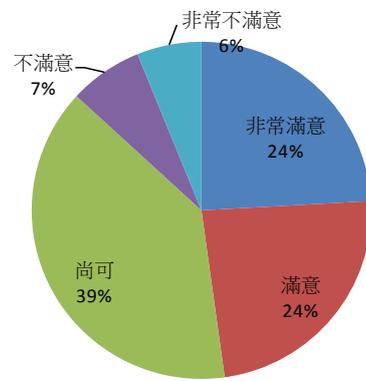
青菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	58	53	86	16	15
百分比	25%	23%	38%	7%	7%



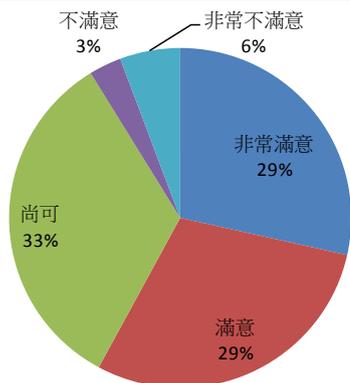
青菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	73	61	82	5	7
百分比	32%	27%	36%	2%	3%



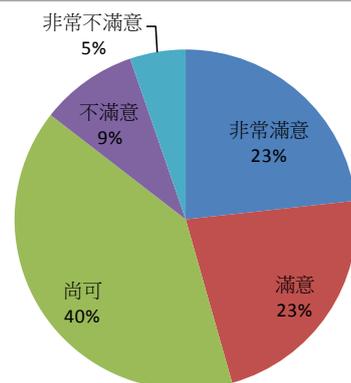
菜色搭配					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	55	54	89	16	14
百分比	24%	24%	39%	7%	6%



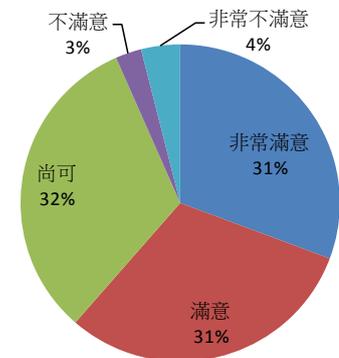
菜的鹹淡度					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	65	67	76	7	13
百分比	29%	29%	33%	3%	6%



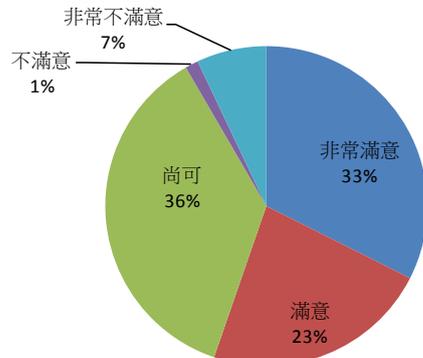
菜的油膩度					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	53	51	91	21	12
百分比	23%	22%	40%	9%	5%



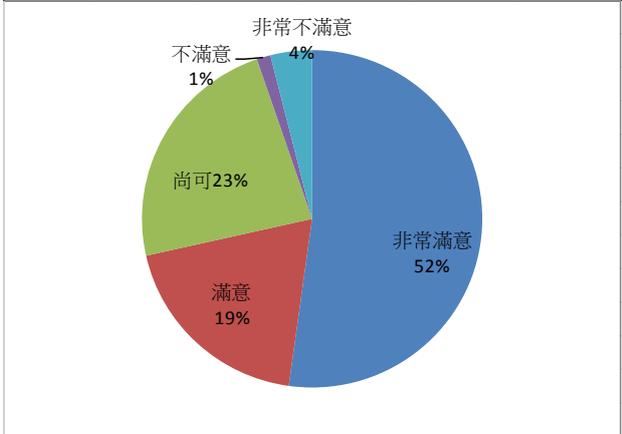
湯的品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	70	70	73	6	9
百分比	31%	31%	32%	3%	4%



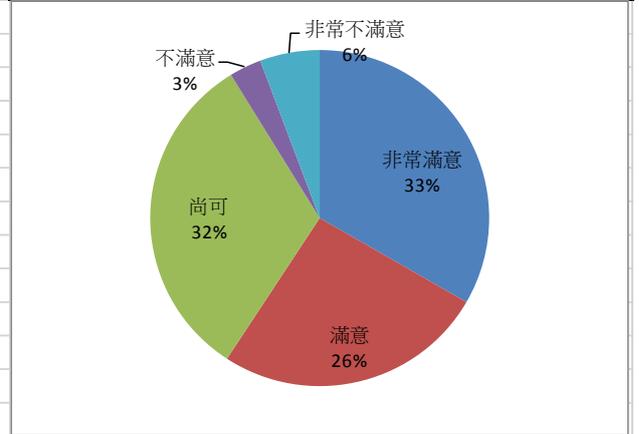
水果品質與份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	74	52	83	3	16
百分比	32%	23%	36%	1%	7%



服務人員態度					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	119	44	53	3	9
百分比	52%	19%	23%	1%	4%



衛生清潔度					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	76	59	73	7	13
百分比	33%	26%	32%	3%	6%



綜合結果報告

建議事項：

1. 禮拜三時飯量過少，希望麵包能換成菜。
2. 有幾次吃到的青菜是酸酸的，也有幾次吃肉的時候肉的汁太膩太油讓我有點反胃。
3. 麵太少，有時飯太少，有時主菜會太辣。
4. 多點蛋類的東西。主菜都要吃雞肉。
5. 覺得主菜的份量有點太少，希望可以多一點，覺得調味有點差，希望在鹹。
6. 有時太油，煮的沒很好。
7. 菜的部分太過油膩，營養午餐不應是油膩度高的主食，且主菜希望可以改成是由清蒸類的。希望廠商能採取這些意見。
8. 水果多一天。
9. 可以看天氣把甜湯換成冰的。
10. 整體其實不錯，有時候不太好吃，有時候很好吃，菜有時有蟲，請洗乾淨。
11. 菜有蟲，雖然是有機，但希望能洗乾淨點。
12. 太油膩，湯品有時太鹹。
13. 麵多一些。
14. 好吃。

意見回覆：

感謝貴校師生們撥空完成問卷，提供給我們寶貴的意見。綜合以上的意見，此次調查結果需要加強的部分在於份量以及口味的部分，會再請營養師與廚師針對菜單進行調整，並減少烹調用油及調味料品的用量，避免太油膩、口味太重。關於菜蟲的部分，青菜皆為桃園市農會供應的有機蔬菜，本公司已增加人力在清洗蔬菜的作業流程上，並使用三槽式流動水的清洗方式，加強菜蟲的挑檢，減少菜蟲的殘留。關於甜湯的供應，因教育局來文公告避免供應冰的湯品，以降低風險的發生，故還是以熱的湯品做供應。

本公司將針對不足的部分加強改進，以提供更好的供膳品質，感謝您。

榮興食品有限公司