

桃園市立東安國中 109 學年度 9-11 月

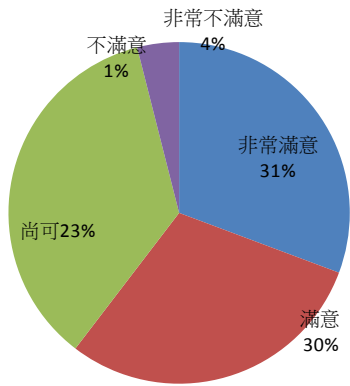
營養午餐滿意度調查統計

廠商：榮興食品有限公司

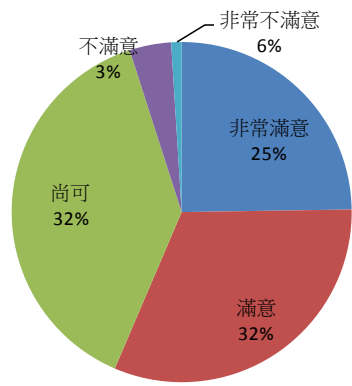
有效問卷：101 份

問卷調查內容	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
便當菜單內容	31	30	36	4	0
米飯品質	25	32	39	4	1
米飯份量	33	21	36	9	2
主菜品質	38	24	34	5	0
主菜份量	34	27	35	2	3
青菜品質	32	29	32	5	3
青菜份量	31	30	35	1	4
菜色搭配	34	26	32	9	0
菜的鹹淡度	32	29	36	3	1
菜的油膩度	29	24	37	7	4
湯的品質	33	24	41	2	1
水果的品質與份量	31	28	37	2	3
服務人員態度	54	24	23	0	0
衛生清潔度	37	38	23	0	3

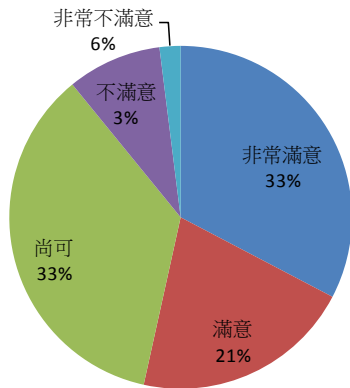
便當菜單內容					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	31	30	36	4	0
百分比	31%	30%	36%	4%	0%



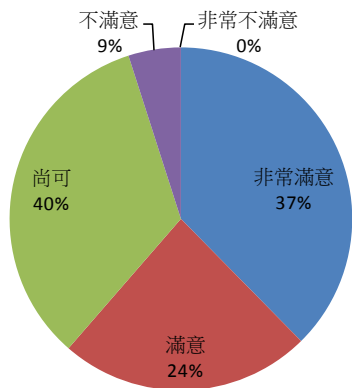
米飯品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	25	32	39	4	1
百分比	25%	32%	39%	4%	1%



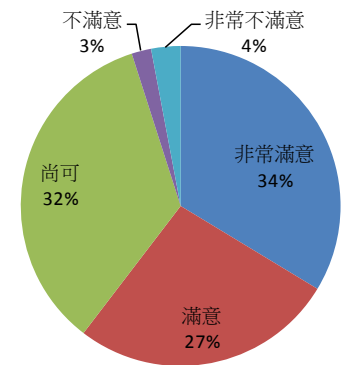
米飯份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	33	21	36	9	2
百分比	33%	21%	36%	9%	2%



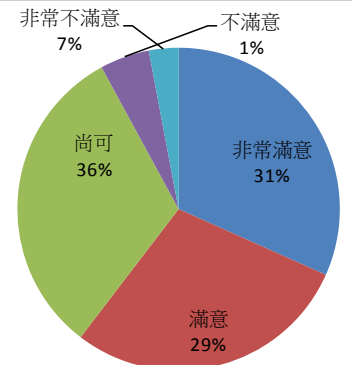
主菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	38	24	34	5	0
百分比	38%	24%	34%	5%	0%



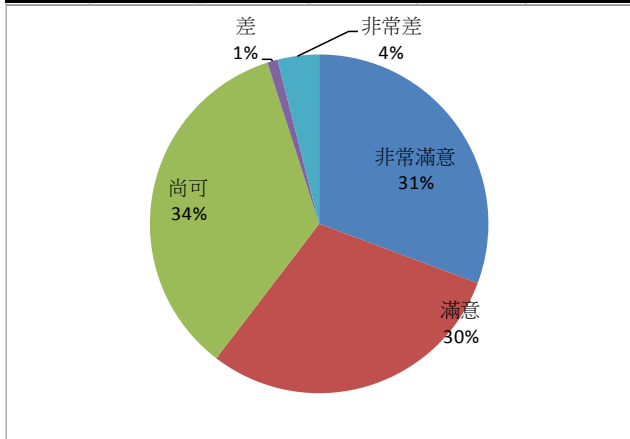
主菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	34	27	35	2	3
百分比	34%	27%	35%	2%	3%



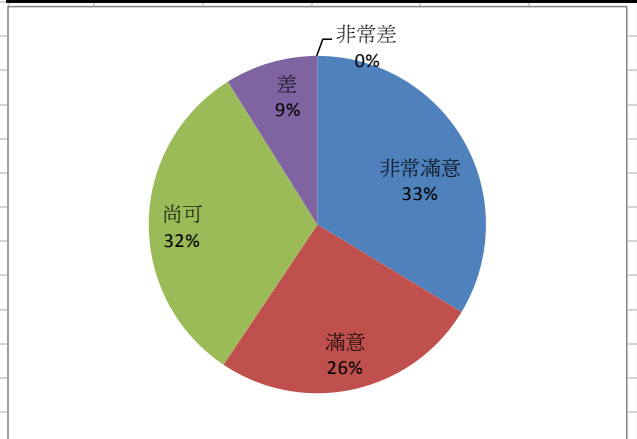
青菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
問卷數	32	29	32	5	3
百分比	32%	29%	32%	5%	3%



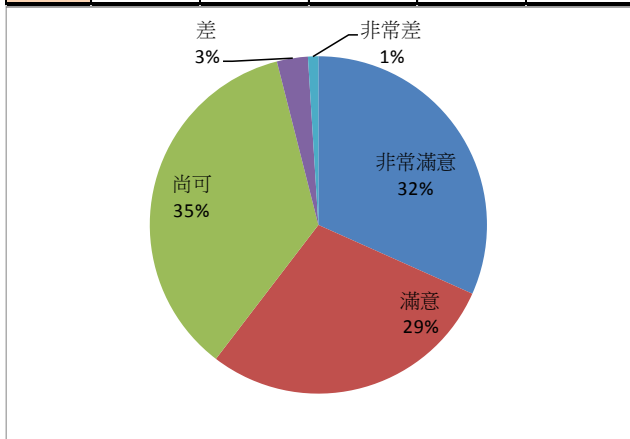
青菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	31	30	35	1	4
百分比	31%	30%	35%	1%	4%



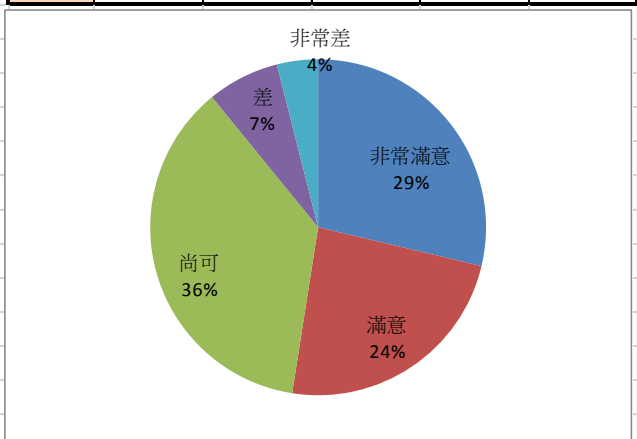
菜色搭配					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	34	26	32	9	0
百分比	34%	26%	32%	9%	0%



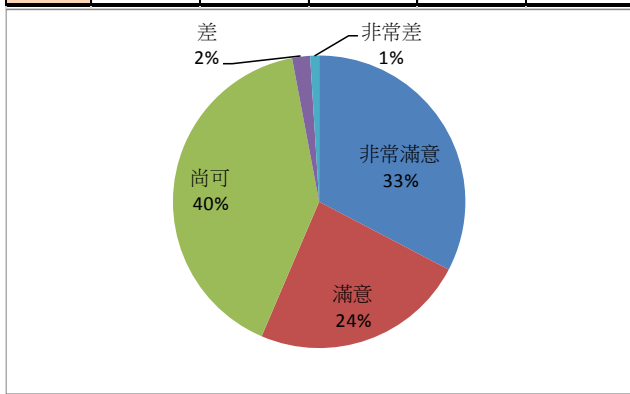
菜的鹹淡度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	32	29	36	3	1
百分比	32%	29%	36%	3%	1%



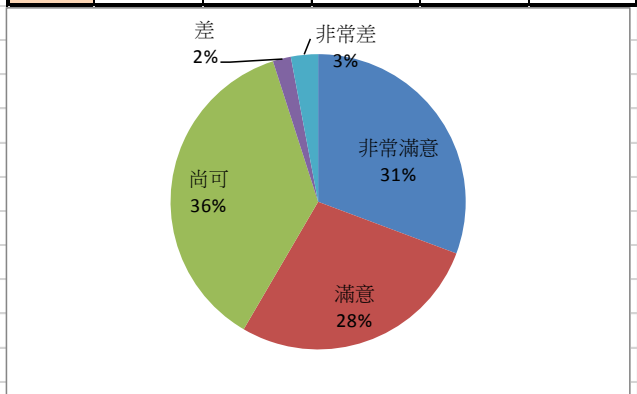
菜的油膩度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	29	24	37	7	4
百分比	29%	24%	37%	7%	4%



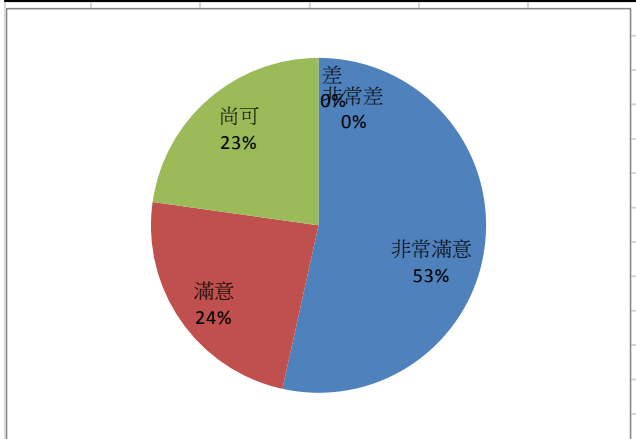
湯的品質					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	33	24	41	2	1
百分比	33%	24%	41%	2%	1%



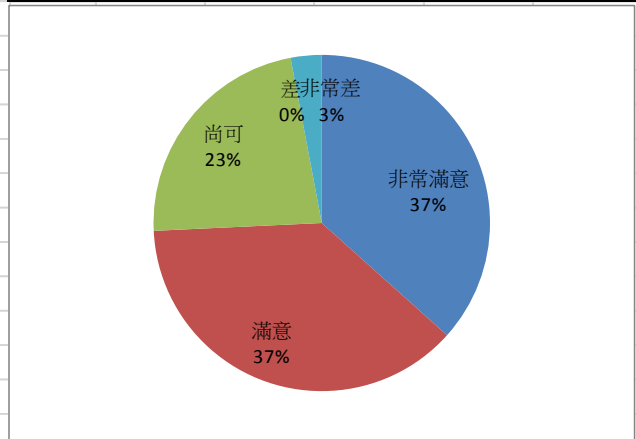
水果的品質與份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	31	28	37	2	3
百分比	31%	28%	37%	2%	3%



服務人員態度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	54	24	23	0	0
百分比	53%	24%	23%	0%	0%



衛生清潔度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	37	38	23	0	3
百分比	37%	38%	23%	0%	3%



綜合結果報告

建議事項：

1. 不要太油，青菜少一點。
2. 有一些菜有一點不老吃。
3. 菜太油了。
4. 菜的部份有點油。
5. 肉多一點。
6. 多加點飯，不要太油膩。

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烹調口味過重的部分，已立即召開廚師研討會議，檢討烹調的口味，改善的方式為更改烹調方式，減少食用油以及調味料品的使用量，添加天然的食材增加風味取代掉調味料，給學生較天然及清淡的健康飲食。部分班級反映有份量不足的情況，當下可以先到備品區補足份量，公司內部在配膳時，也會針對該班級給予加量，避免讓學生有吃不飽的情況發生，若是有學生較喜愛的菜色，也都會主動加量。

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