

桃園市立東安國中 107 學年度第一學期

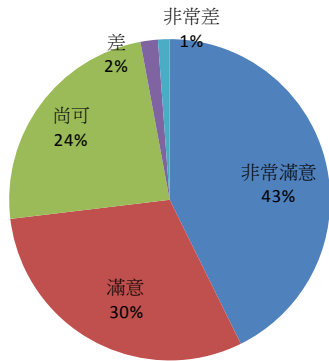
營養午餐滿意度調查統計

廠商：榮興食品有限公司

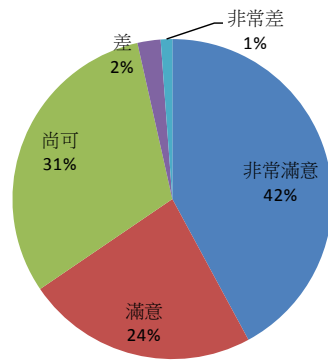
有效問卷：171 份

問卷調查內容	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
便當菜單內容	73	52	41	3	2
米飯品質	72	40	53	4	2
米飯份量	74	51	38	4	4
主菜品質	70	48	47	3	3
主菜份量	70	43	46	7	5
青菜品質	67	35	56	6	7
青菜份量	83	38	41	6	3
菜色搭配	71	47	38	12	3
菜的鹹淡度	69	46	49	4	3
菜的油膩度	58	43	56	12	2
湯的品質	72	44	45	6	4
水果的品質與份量	75	43	38	11	4
服務人員態度	97	40	29	2	3
衛生清潔度	83	39	39	6	4

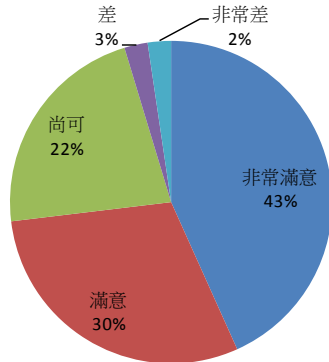
菜單內容					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	73	52	41	3	2
百分比	43%	30%	24%	2%	1%



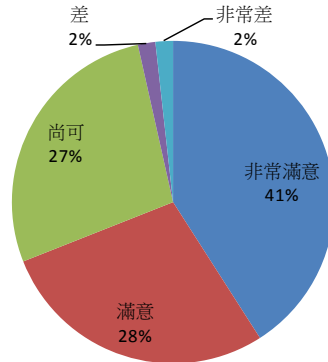
米飯品質					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	72	40	53	4	2
百分比	42%	23%	31%	2%	1%



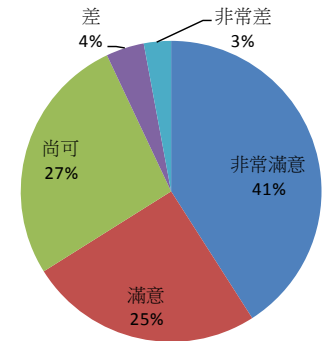
米飯份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	74	51	38	4	4
百分比	43%	30%	22%	2%	2%



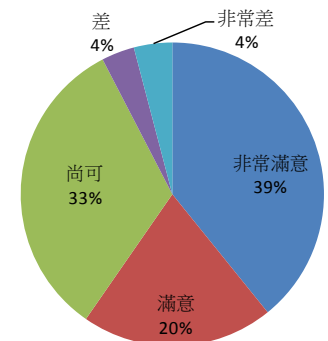
主菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	70	48	47	3	3
百分比	41%	28%	27%	2%	2%



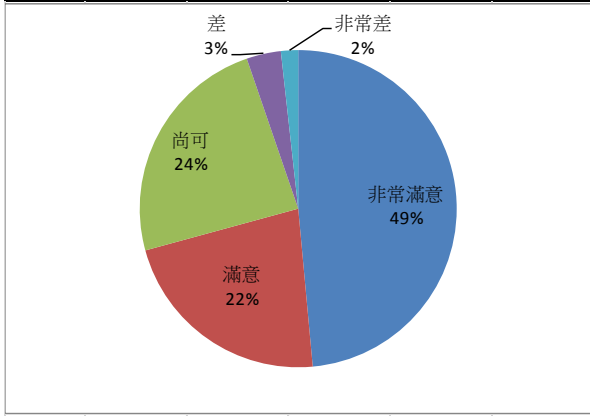
主菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	70	43	46	7	5
百分比	41%	25%	27%	4%	3%



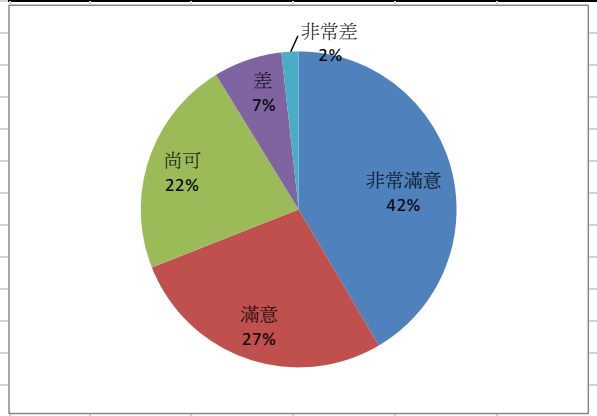
青菜品質					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	67	35	56	6	7
百分比	39%	20%	33%	4%	4%



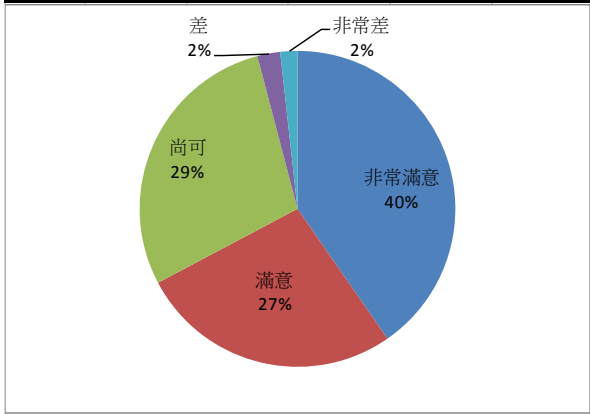
青菜份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	83	38	41	6	3
百分比	49%	22%	24%	4%	2%



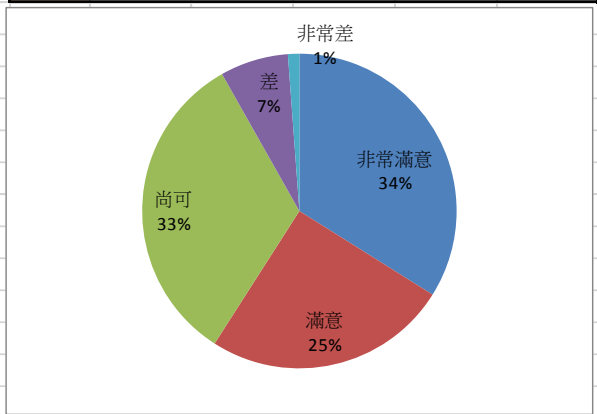
菜色搭配					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	71	47	38	12	3
百分比	42%	27%	22%	7%	2%



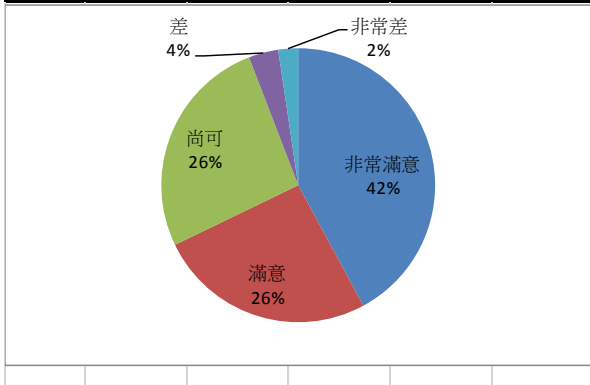
菜的鹹淡度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	69	46	49	4	3
百分比	40%	27%	29%	2%	2%



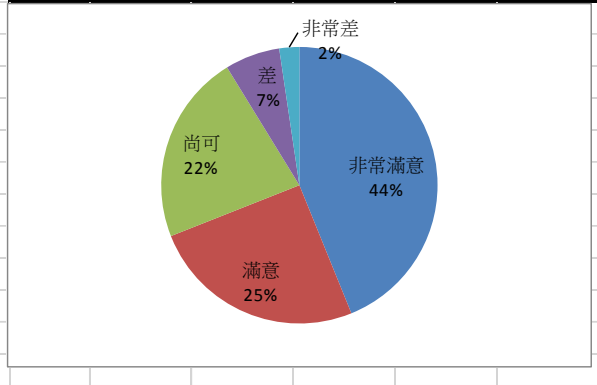
菜的油膩度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	58	43	56	12	2
百分比	34%	25%	33%	7%	1%



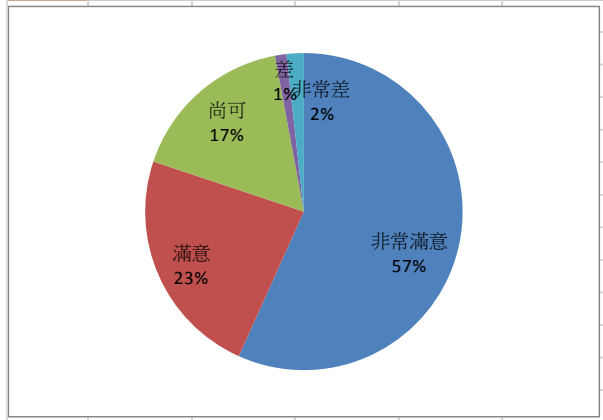
湯的品質					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	72	44	45	6	4
百分比	42%	26%	26%	4%	2%



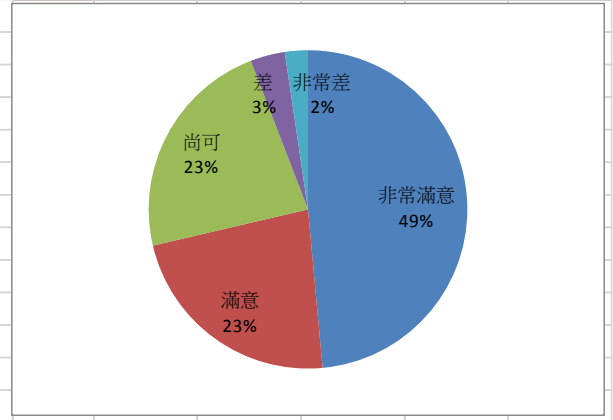
水果的品質與份量					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	75	43	38	11	4
百分比	44%	25%	22%	6%	2%



服務人員態度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	97	40	29	2	3
百分比	57%	23%	17%	1%	2%



衛生清潔度					
	非常滿意	滿意	尚可	差	非常差
問卷數	83	39	39	6	4
百分比	49%	23%	23%	4%	2%



綜合結果報告

建議事項：

1. 想喝冰的甜湯
2. 希望主菜大一點
3. 水果可以多一點
4. 菜太多，吃不完有點浪費
5. 飯要多一點，主菜大小不一盡量每個都一樣
6. 肉的份量多一點
7. 太油

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，份量的部分，已告知採購人員，盡量採用規格一致的產品。關於菜色搭配的部分，也請營養師與廚師共同討論研發新菜色，以增加菜單的豐富性。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