|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **桃園市立東安國中 108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：210 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** | **55** | **54** | **75** | **9** | **17** |
| **米飯品質** | **52** | **71** | **69** | **10** | **8** |
| **米飯份量** | **59** | **51** | **73** | **12** | **15** |
| **主菜品質** | **52** | **62** | **78** | **9** | **9** |
| **主菜份量** | **51** | **62** | **71** | **9** | **17** |
| **青菜品質** | **49** | **54** | **76** | **14** | **17** |
| **青菜份量** | **53** | **65** | **70** | **7** | **15** |
| **菜色搭配** | **46** | **53** | **80** | **16** | **15** |
| **菜的鹹淡度** | **55** | **55** | **77** | **14** | **9** |
| **菜的油膩度** | **48** | **45** | **81** | **26** | **10** |
| **湯的品質** | **54** | **64** | **69** | **10** | **13** |
| **水果的品質與份量** | **49** | **59** | **74** | **14** | **14** |
| **服務人員態度** | **106** | **57** | **44** | **2** | **4** |
| **衛生清潔度** | **70** | **54** | **74** | **5** | **7** |



**綜合結果報告**

**建議事項：**

1. **份量太少。**
2. **主菜部分可以好吃點，便當太冷，拿過來的時候幾乎是冷的。**
3. **便當有點冷，之前合菜的主菜還不錯，不過便當的主菜讓人蠻失望。**
4. **每天都有珍珠奶茶跟雞排。**
5. **太油。**
6. **不要有地瓜餅。**
7. **主菜不要是一塊以外的，不要那個餅乾夾芋頭。**
8. **沒有問題，非常滿意。**
9. **紅豆麻糬跟芋頭夾餅乾很難吃，還有菜請放好不要跟別的菜混這樣會很難吃**
10. **想吃甜的，菜不要太油膩。**
11. **非常的棒。**
12. **希望油膩食物少一點。**
13. **希望有肉醬義大利麵。**
14. **青菜好苦 ，肉有時候有個怪味。**

**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口味的部分，會再請營養師與廚師針對菜單進行調整，盡量使用天然的食材增加風味，並減少烹調用油及調味料品的用量，避免太油膩、口味太重的情形。**

**關於有評價較不好的菜色，會依據學生的喜好再去做菜單上的調整。**

**有關於學生反映青菜偏苦的部分，因有機蔬菜種植品種的關係，已與上游廠商協調，盡量供應接受度較高的青菜。**

**關於菜色的部分，已請廚師與營養師做菜色討論，研發新菜單，增加菜色的豐富性。**

**關於份量的部分，會針對不足的班即給予加量，若還是不足夠請務必告知，每天餐車上都備有備品，若當下不足可先至餐車補足。**

**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**