

112 年 8-9 月滿意度調查結果

一、調查說明：調查本校 8/30-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。

二、調查結果：

(一) 整體午餐表現：整體滿意度傾向普通到滿意，其中美味度及菜色變化項目需再加強。

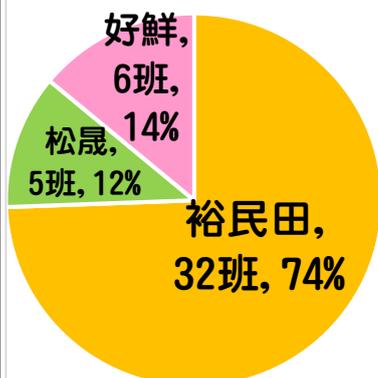
總投票數：43 班，人數 987~1045 人，總票數 2991~3056 票

供餐期間：112.08.30~112.09.30

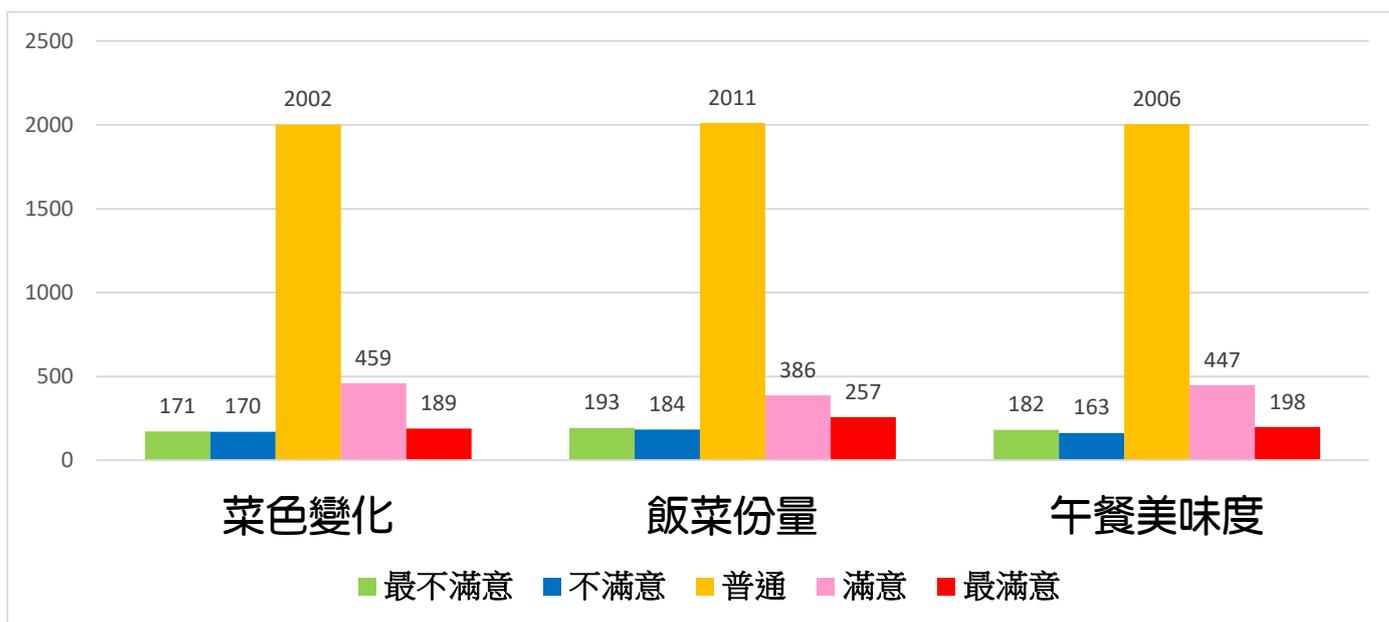
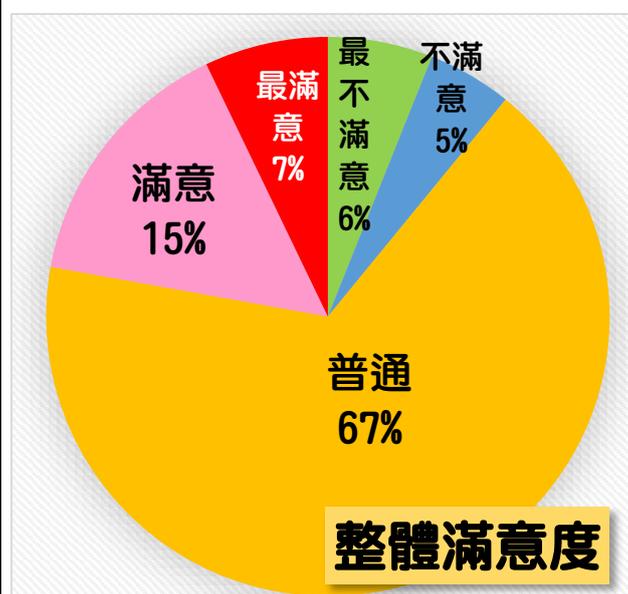
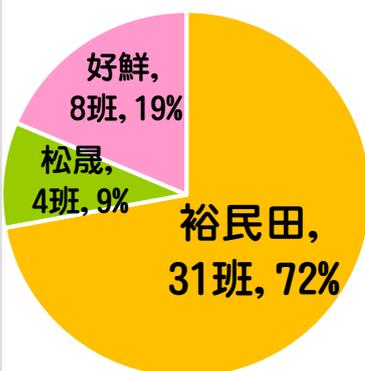
調查時間：111.10.05

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	228 人(7.43%)	178 人(5.80%)	1668 人(54.35%)	728 人(23.72%)	267 人(8.70%)
飯菜份量	157 人(5.14%)	146 人(4.78%)	1884 人(61.69%)	604 人(19.78%)	263 人(8.61%)
美味度	270 人(8.77%)	221 人(7.18%)	1628 人(52.91%)	673 人(21.87%)	285 人(9.26%)
整體滿意度	214 人(6.94%)	193 人(6.26%)	1685 人(54.64%)	732 人(23.74%)	260 人(8.43%)

10月訂餐情形



11月訂餐情形



*每班針對輪餐的三家廠商進行投票，每人頭三票，因此每項滿意度總票數約落在 3054~3084 票

(二)各廠商表現狀況：

1. 裕民田廠商：本次問卷整體表現呈現普通偏滿意，每一項目滿意以上的投票人數皆佔 26~30%，其中菜色變化滿意以上的人數最多，佔 30.19%，其次是飯菜份量，滿意以上的 26.49%其餘項目表現大致相同，同學們都給予不錯的評價。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	27 人(2.72%)	37 人(3.72%)	630 人(63.38%)	192 人(19.32%)	108 人(10.87%)
飯菜份量	47 人(4.64%)	32 人(3.16%)	665 人(65.71%)	129 人(12.75%)	139 人(13.74%)
美味度	28 人(2.76%)	38 人(3.75%)	686 人(67.72%)	153 人(15.10%)	108 人(10.66%)
整體滿意度	32 人(3.18%)	29 人(2.88%)	681 人(67.63%)	149 人(14.80%)	116 人(11.52%)

投票人數：994-1013 人

2. 松晟廠商：本次問卷整體表現呈現普通，除了普通選項之外，每個項目都呈現滿意或不滿意兩極化的現象，其中最滿意人數僅佔 2.4~4.1%之間，最不滿意人數卻達 9~10%之間，各項目仍有進步及努力的空間。四個項目當中，美味度落後其他兩家廠商最多，其次是菜色變化與飯菜份量方面，整體的表現都需要再多多加油。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	94 人(9.52%)	100 人(10.13%)	689 人(69.81%)	77 人(7.80%)	27 人(2.74%)
飯菜份量	101 人(10.08%)	109 人(10.88%)	651 人(64.97%)	100 人(9.98%)	41 人(4.09%)
美味度	99 人(10.03%)	66 人(6.69%)	683 人(69.20%)	109 人(11.04%)	30 人(3.04%)
整體滿意度	107 人(10.66%)	68 人(6.77%)	697 人(69.42%)	107 人(10.66%)	25 人(2.49%)

投票人數：987-1004 人

3. 好鮮廠商：本次問卷整體表現呈現普通偏滿意，其中美味度不滿意的人數最多，佔 11.44%，其餘項目大多呈現滿意程度，滿意以上的人數都佔 23~26%之間。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	50 人(4.95%)	33 人(3.27%)	683 人(67.62%)	190 人(18.81%)	54 人(5.35%)
飯菜份量	45 人(4.42%)	43 人(4.23%)	695 人(68.34%)	157 人(15.44%)	77 人(7.57%)
美味度	55 人(5.52%)	59 人(5.92%)	637 人(63.96%)	185 人(18.57%)	60 人(6.02%)
整體滿意度	45 人(4.31%)	51 人(4.88%)	669 人(64.02%)	204 人(19.52%)	76 人(7.27%)

投票人數：996-1045 人

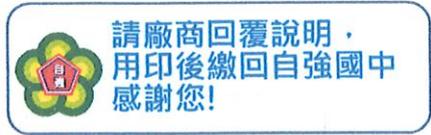
(三)廠商回覆內容請參閱第 3~7 頁。

三、112 年 10 月、11 月供餐情形：

月份 \ 廠商	裕民田			松晟			好鮮		
十月	共 32 班			共 5 班			共 6 班		
	七年級 12 班	八年級 11 班	九年級 9 班	七年級 2 班	八年級 1 班	九年級 2 班	七年級 1 班	八年級 1 班	九年級 4 班
十一月	共 31 班			共 4 班			共 8 班		
	七年級 10 班	八年級 12 班	九年級 9 班	七年級 2 班	八年級 0 班	九年級 2 班	七年級 3 班	八年級 1 班	九年級 4 班

四、分區營養師訪視建議：(112.10.20 營養訪視)

- (一)全穀類供應份量不足，建議可購買產銷履歷糙米，增加糙米的供應量。
- (二)高鈣食品太少，應增加頻率並考慮多樣化，可用丁香魚、蝦皮、芝麻等增加鈣供應。
- (三)豆製品供應頻率在臨界值，建議增加豆製品供應。



112 年 8-9 月滿意度調查結果(裕民田)

一、調查說明：調查本校 8/30-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。調查時間 112 年 10 月 05 日，投票人數 994~1013 人。

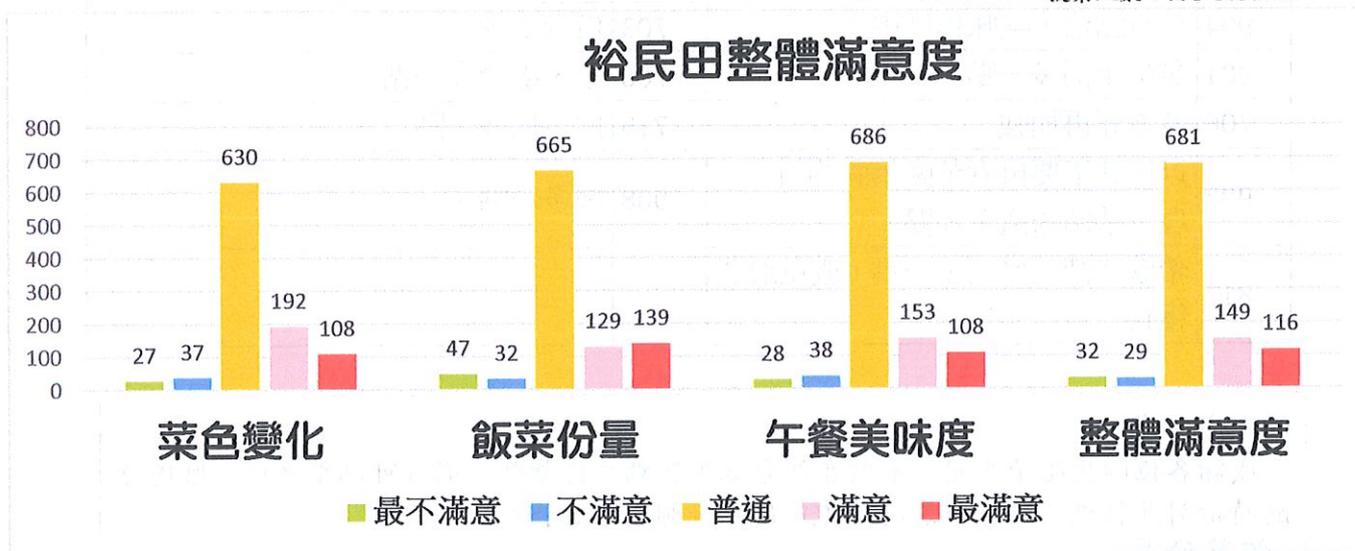
二、調查結果：

(一)午餐滿意度表現：

本次問卷整體表現呈現普通偏滿意，每一項目滿意以上的投票人數皆佔 26~30%，其中菜色變化滿意以上的人數最多，佔 30.19%，其次是飯菜份量，滿意以上的 26.49% 其餘項目表現大致相同，同學們都給予不錯的評價。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	27 人(2.72%)	37 人(3.72%)	630 人(63.38%)	192 人(19.32%)	108 人(10.87%)
飯菜份量	47 人(4.64%)	32 人(3.16%)	665 人(65.71%)	129 人(12.75%)	139 人(13.74%)
美味度	28 人(2.76%)	38 人(3.75%)	686 人(67.72%)	153 人(15.10%)	108 人(10.66%)
整體滿意度	32 人(3.18%)	29 人(2.88%)	681 人(67.63%)	149 人(14.80%)	116 人(11.52%)

投票人數：994-1013 人



(二)分區營養師建議：

<p>分區營養師訪視建議 (112.10.20 營養訪視)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.全穀類供應份量不足，建議可購買產銷履歷糙米，增加糙米的供應量。 2.高鈣食品太少，應增加頻率並考慮多樣化，可用丁香魚、蝦皮、芝麻等增加鈣供應。 3.豆製品供應頻率在臨界值，建議增加豆製品供應。(請廠商說明 10 月營養訪視表 10/2-10/6 三次豆製品是哪三次?營養師只看到 2 次，10/11-10/13 豆製品是哪兩次?營養師只看到 1 次) 4.盡量不提供粉粿類甜湯，若有提供粉粿，請廠商說明粉粿的“黃色”如何染色?是否有健康疑慮的添加物?提出證明。
---------------------------------------	---

【背面還有其他文字建議】

(三)各班文字建議：

班級	文字建議
701、705、707、709、714 801、802、804、806、808、810、811 902、903、905、909、911、913、915	無意見

各班文字建議(續)：

班級	其他建議	班級	其他建議
702	菜色豐盛	712	湯的溫度要熱一點
807	菜份量足夠，很好	906	湯的味道可以濃一點。
813	份量充足	912	不要再出西米露了!
703	好吃	914	不要西米露，食材不要重複太多次!
809	好吃	901	菜份量多一點
704	讚	711	蔬菜的份量不足
805	希望繼續保持	803	飯量夠，但菜量不足
910	菜色的種類多一點。	710	飯量要再加量
713	菜太油了，希望可以提供水果	713	份量不夠
904	菜有點油，美味程度中上。	703	份量太少
901	雞蛋比例多一點	708	菜、飯量多一點
706	各方面再加強	715	肉可以多一點
907	以後請不要再煮芋頭相關的料理，芋頭味道不好聞。	908	肉多一點。
812	希望我們班份量少一點，避免浪費糧食		

◎廠商回覆說明：

感謝各位師生給予肯定，本廠在部分班級餐點之份量部分尚有可調整之處，廠內會隨時檢討並精進，若有疏忽的地方還請貴校師生不吝指教。

飯菜份量：

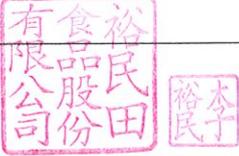
關於份量的部分，有少部分的班級可能需求量較大，已針對各班回覆建議，請人員針對反應的品項做加量，若當日有師生較喜愛之餐點而有飯菜不足情形的班級，可告知本公司的在校服務人員，有備份餐點可立即補充! 若因運動量大或男女比例等問題，有班級需求量需增加，亦可告知服務人員每日的飯菜量需要增加，我們會標註在班級合菜外箱上的標籤上做加量處理，配膳人員即會按照標籤將餐點加量。

針對各班回覆建議，廠內已召集相關人員討論，餐點油膩部分已與廚師們做反應，若同學當日有覺得特別油膩的菜色，可以與送餐人員反應，方便我們針對該菜色做調整，朝著美味又健康的餐點為目標。

針對分區營養師之建議在此做回覆說明，在未精緻全穀類的部分，會請人員提高份量及比例，在高鈣食品的部分，會增加芝麻、蝦皮等高鈣食材，豆製品的部分 10/2-10/6，供應於 10/2 油豆腐、10/3 素肚及豆干，10/11-10/13，供應於 10/12 豆干，10/16-10/20，供應於 10/16 干丁、10/17 豆腐，針對豆製品的部分，往後開菜單會增加豆製品的供應，另分區營養師有建議盡量不要供應粉粿類食材，已與學校午秘

申請修改菜單，10/30 之甜湯食材「粉粿」改為「地瓜圓」做供應，感謝分區營養師之寶貴建議。

對於各班的建議回饋，會做為營養師開立菜單的參考依據，感謝師生給予我們的建議，裕民田非常重視貴校師生的感受，我們會繼續精進好的部分，將須改善的地方作立即性的調整，也請貴校師生若有任何關於午餐上的問題不吝向我們的服務人員提出反應，謝謝您。

午餐 秘書		營養 師		廠 商	
----------	---	---------	---	--------	---



112 年 8-9 月滿意度調查結果(松晟)

一、調查說明：調查本校 8/30-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。調查時間 112 年 10 月 05 日，投票人數 987~1004 人。

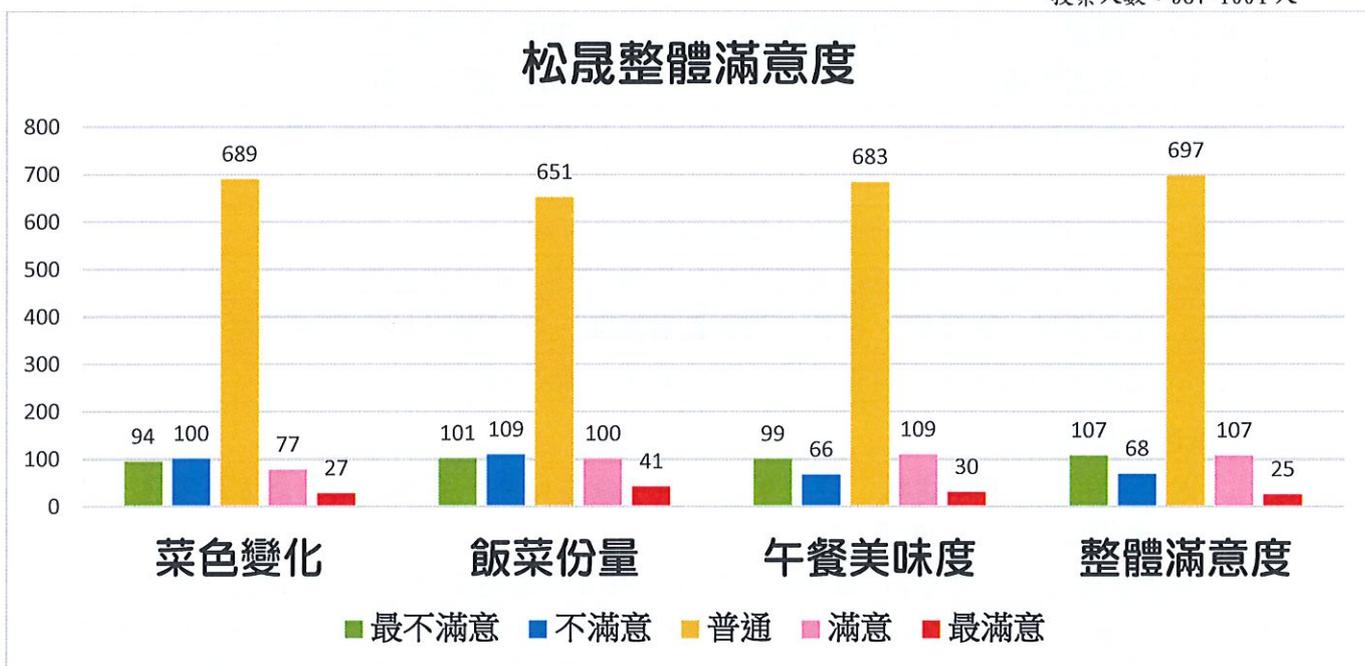
二、調查結果：

(一)午餐滿意度表現：

本次問卷整體表現呈現普通，除了普通選項之外，每個項目都呈現滿意或不滿意兩極化的現象，其中最滿意人數僅佔 2.4~4.1%之間，最不满意人數卻達 9~10%之間，各項目仍有進步及努力的空間。四個項目當中，美味度落後其他兩家廠商最多，其次是菜色變化與飯菜份量方面，整體的表現都需要再多加油。

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	94 人(9.52%)	100 人(10.13%)	689 人(69.81%)	77 人(7.80%)	27 人(2.74%)
飯菜份量	101 人(10.08%)	109 人(10.88%)	651 人(64.97%)	100 人(9.98%)	41 人(4.09%)
美味度	99 人(10.03%)	66 人(6.69%)	683 人(69.20%)	109 人(11.04%)	30 人(3.04%)
整體滿意度	107 人(10.66%)	68 人(6.77%)	697 人(69.42%)	107 人(10.66%)	25 人(2.49%)

投票人數：987~1004 人



(二)分區營養師建議：

分區營養師訪視建議
(112.10.20 營養訪視)

- 1.全穀類供應份量不足，建議可購買產銷履歷糙米，增加糙米的供應量。
- 2.副菜可以設計麵包入菜，只要主食不要列麵包就好。
- 3.高鈣食品太少，應增加頻率並考慮多樣化，可用丁香魚、蝦皮、芝麻等增加鈣供應。
- 4.豆製品供應頻率在臨界值，建議增加豆製品供應。

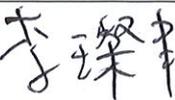
【背面還有其他文字建議】

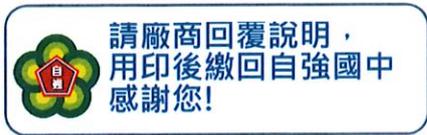


(三)各班文字建議：

班級	文字建議
701、702、705、707、713、714、801、802、804、806、810、902、903、905、909、913、915	無意見

各班文字建議(續)：

班級	文字建議	班級	文字建議		
812	還不錯	709	湯的份量及配料份量太少		
813	份量充足	712	湯的料太少		
715	菜色變化太少	911	湯的份量太少!		
910	希望美味度提高。	908	肉份量太少。		
907	請煮好吃一點。	912	飯份量多一點，肉份量多一點		
704	菜要好吃一點，菜與菜單不一樣	703	飯太少，主食太少		
712	菜有苦味	708	飯量多一點		
901	味道需要調整，菜有苦味。	710	飯量要再加量		
906	請提供不苦的菜色，感謝您們！	711	飯量不足		
904	飯太軟、湯不熱	803	飯量夠，但菜量不足		
807	有一次飯中有頭髮，有一次飯中有蟲	808	飯菜份量多一點		
914	肉感覺沒有煮熟，肉請煮熟。	805	飯菜量太少，要多一點		
914	不要西米露。	904	飯菜份量不足		
706	各方面均需再加強	809	份量可以多一點		
		811	份量太少		
教師	菜色看起來都是相同顏色，顏色看起來不美味				
教師	青菜烹調起來的味道容易有苦味，不夠天然、新鮮的感覺。				
教師	避免醬菜、醃漬類、筍乾、雪裡紅等菜色，多一點天然的烹調方式。				
教師	整體菜色看起來沒有很美味，肉吃起來有點味道不好。				
◎廠商回覆說明：					
謝謝學生們寶貴的建議，根據本次滿意度調查結果，需要加強的地方為菜色美味度、菜色變化、衛生、份量。					
美味度與菜色變化方面，我們會持續注意每日回來的廚餘量，分析學生喜愛與討厭的菜色。並參考其他家廠商的菜單、與廚師溝通，將新菜色納入我們的菜單中。也會減少醬菜的使用(學生好像不太喜歡醬菜，這也可能是學生不滿意的原因之一)。					
衛生方面，我們會再加強工作人員平時的自我衛生管理習慣(帶髮帽口罩、確實浴塵、手部整潔等)與廠區病媒防治。					
份量部分，若當天有學生覺得不夠吃，歡迎隨時跟老師與廠商反映，我們都會及時調整供應份量(例如某班要加飯5人份、加菜5人份等等)!					
謝謝分區營養師的建議，我們平時都會使用蝦米、小魚乾、黑芝麻等高鈣食材入菜，會再增加出現頻率。					
糙米(全穀根莖)部分也會再增加每週供應天數。					
午餐秘書		營養師		廠商	 



112 年 8-9 月滿意度調查結果(好鮮)

一、調查說明：調查本校 8/30-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。調查時間 112 年 10 月 05 日，投票人數 996~1045 人。

二、調查結果：

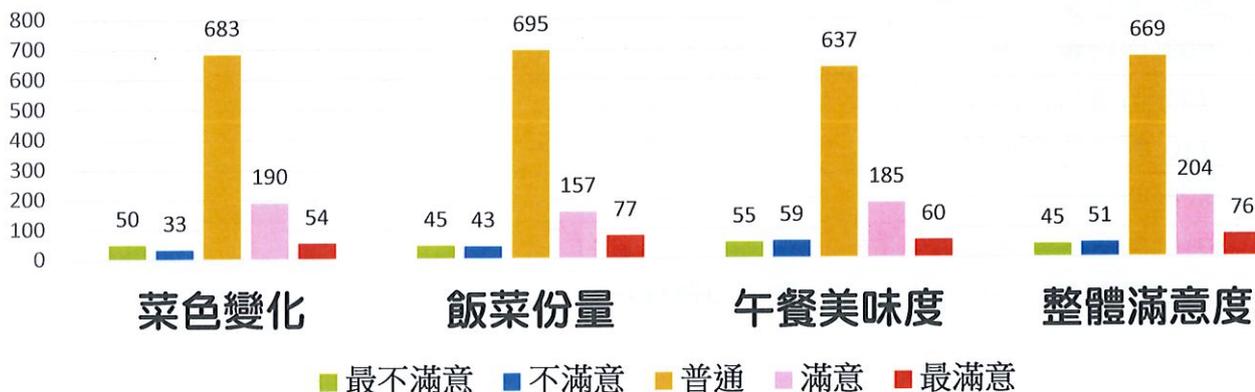
(一)午餐滿意度表現：

本次問卷整體表現呈現普通偏滿意，其中美味度不滿意的人數最多，佔 11.44%，其餘項目大多呈現滿意程度，滿意以上的人數都佔 23~26%之間。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	50 人(4.95%)	33 人(3.27%)	683 人(67.62%)	190 人(18.81%)	54 人(5.35%)
飯菜份量	45 人(4.42%)	43 人(4.23%)	695 人(68.34%)	157 人(15.44%)	77 人(7.57%)
美味度	55 人(5.52%)	59 人(5.92%)	637 人(63.96%)	185 人(18.57%)	60 人(6.02%)
整體滿意度	45 人(4.31%)	51 人(4.88%)	669 人(64.02%)	204 人(19.52%)	76 人(7.27%)

投票人數：996~1045 人

好鮮整體滿意度



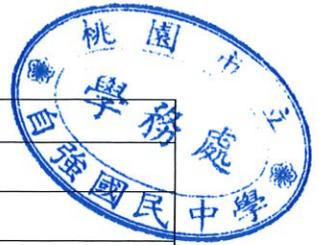
(二)分區營養師建議：

<p>分區營養師訪視建議 (112.10.20 營養訪視)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.全穀類供應份量不足，建議可購買產銷履歷糙米，增加糙米的供應量。 2.高鈣食品太少，應增加頻率並考慮多樣化，可用丁香魚、蝦皮、芝麻等增加鈣供應。 3.豆製品供應頻率在臨界值，建議增加豆製品供應。
---------------------------------------	--

(三)各班文字建議：

班級	文字建議
701、705、707、714、715 801、802、804、806、807、809、810、811 902、903、905、907、909、911、913、915	無意見

【背面還有其他文字建議】



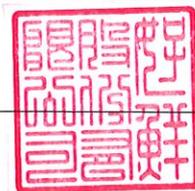
(三)各班文字建議(續)：

班級	其他建議
703	謝謝好鮮，煮的很好吃
906	湯品好喝
803	份量足夠，很好!
813	份量充足
702	沒有很好吃
901	味道需要調整，菜有苦味。
708	希望油能少最好
904	菜類可以少一點油。
706	菜名不夠真實，令人覺得不符合實際狀況
712	滷肉飯不要加香菇
912	菜不要煮太爛。
713	希望可以提供水果
914	不要西米露。
704	希望菜色多一點變化
711	可以多一些菜色變化
805	菜色要多元一點
908	肉份量太少。
709	份量可以再多一點
710	飯量要再加量
808	飯多一點
910	飯菜的份量要多一點。
812	希望我們班份量少一點，避免浪費糧食

◎廠商回覆說明：

請參考：附件回覆說明

午餐 秘書		營養 師		廠商	
----------	--	---------	--	----	--



自強國中 112學年度營養午餐滿意度建議事項 好鮮回覆說明

班級	建議	好鮮公司回覆
702	沒有很好吃	本公司會定期召開廚師會議，針對烹調口味及菜色變化進行內部溝通及調整改善方案。
704	希望菜色多一點變化	
711	可以多一些菜色變化	
805	菜色要多元一點	
712	滷肉飯不要加香菇	為增加肉燥的風味會搭配乾香菇
901	味道需要調整，菜有苦味	有些季節蔬菜會有特殊風味學生接受度偏低，公司盡量把關減少供應頻率，若因氣候變遷，蔬菜產量不足時，仍須請同學包涵偶爾出現不討喜蔬菜。
708	希望油能少最好	學校端如有任何餐點口味方面問題(如:菜色口味太淡、太鹹、太油、太甜、食材太軟太硬等問題..等)皆可先向送餐服務人員通知，要求立即調整改善，因團膳食物為大量製備，均以大眾化品質為主。
904	菜類可以少一點油	
912	菜不要煮太爛	
908	肉份量太少	公司會為需要增加菜量的班及標註增加菜量或飯量，倘若菜量還有不足夠問題，可至餐車備品區取菜。會請廚務人員特別注意分配量的問題。
709	份量可以再多一點	
710	飯量要再加量	
808	飯多一點	
910	飯菜的份量要多一點	
其他:湯品好喝;份量足夠;煮的很好吃;謝謝好鮮		感謝同學的支持及認同，公司會持續保持學生喜歡的口味並調整菜色變化。期待能供應美味且最衛生安全的餐點服務學校。

好鮮股份有限公司

