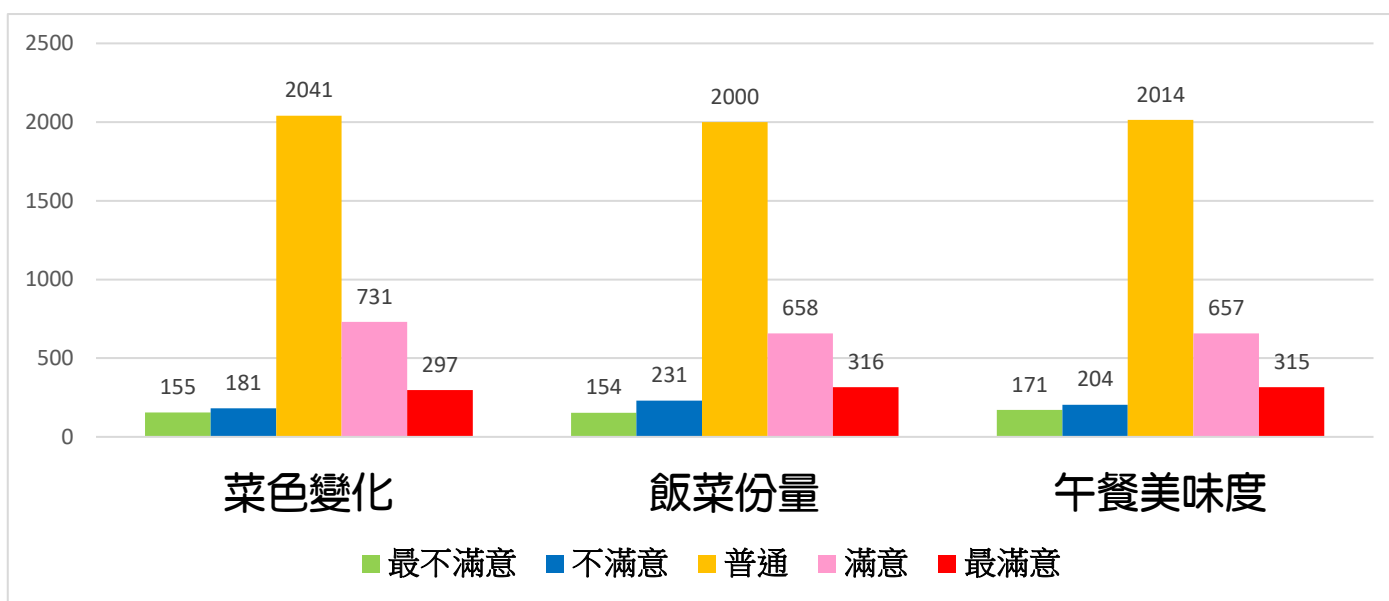
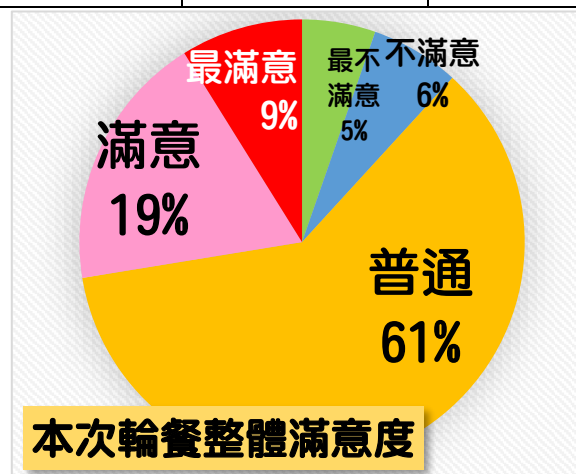
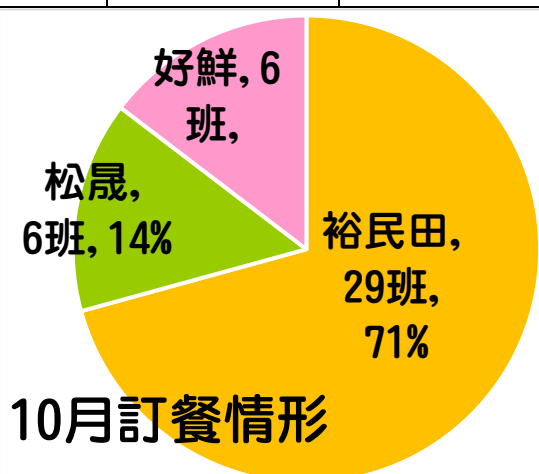


# 113 年 8/30-9/30 輪餐滿意度調查結果

- 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：**整體滿意度集中在普通與滿意之間，較 112 學年度下學期輪餐時期(113 年 2-3 月)的滿意度相比，正向成長 5% 左右(「滿意」加上「最滿意」的部分，從原本 22.46%，提高至 27.57%)，其中，菜色變化的滿意度進步最多，飯菜美味度的部分則是不滿意人數降低最多(「不滿意」加上「最不滿意」的部分，從原本的 16.86%，將低至 11.16%)，其他項目則沒有太多的差別。

◎總投票數：47 班，人數 1106~1157 人，總票數 3359~3449 票 供餐期間：113.08.30~113.09.30

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	155 人( 4.55%)	181 人( 5.32%)	2041 人( 59.94%)	731 人( 21.47%)	297 人( 8.72%)
飯菜份量	154 人( 4.58%)	231 人( 6.88%)	2000 人( 59.54%)	658 人( 19.59%)	316 人( 9.41%)
美味度	171 人( 5.09%)	204 人( 6.07%)	2014 人( 59.92%)	657 人( 19.55%)	315 人( 9.37%)
整體滿意度	184 人( 5.33%)	223 人( 6.47%)	2091 人( 60.63%)	645 人( 18.70%)	306 人( 8.87%)



\*每班針對輪餐的三家廠商進行投票，每人三票，故每項滿意度總票數約落在 3359-3449 票(調查日期：113 年 10 月 4 日)

### 三、各廠商表現狀況：

1. 裕民田廠商：本次調查結果呈現普通→最滿意，整體表現優良，滿意以上的比率較 113 年 3 月份進步 4.4%，其中菜色變化進步最多（「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 35.42%進步到 43.90%），接著表現較佳的是飯菜的美味度，飯菜份量則是持平，沒有太多的變化。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	27 人( 2.37%)	16 人( 1.40%)	<b>596 人( 52.33%)</b>	<b>335 人( 29.41%)</b>	165 人( 14.49%)
飯菜份量	25 人( 2.23%)	36 人( 3.21%)	<b>648 人( 57.86%)</b>	<b>258 人( 23.04%)</b>	153 人( 13.66%)
美味度	25 人( 2.20%)	18 人( 1.58%)	<b>606 人( 53.35%)</b>	<b>310 人( 27.29%)</b>	177 人( 15.58%)
整體滿意度	39 人( 3.37%)	32 人( 2.77%)	<b>603 人( 52.12%)</b>	<b>310 人( 26.79%)</b>	173 人( 14.95%)

投票人數：1120~1157 人

2. 松晟廠商：本次整體表現呈現普通→滿意，較 113 年 3 月有長足的進步！不論是菜色變化、美味度、飯菜份量都較過去進步很多，其中菜色變化表現最佳（「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 15.44%進步到 24.56%），飯菜美味度的不滿意比率也大幅下降（「不滿意」加上「最不滿意」的部分，從原本的 26.10%，降低至 14.38%），但單就本次的表現，在份量以及美味度的部分仍有進步的空間，請繼續加油。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	65 人( 5.74%)	81 人( 7.16%)	<b>708 人( 62.54%)</b>	<b>208 人( 18.37%)</b>	70 人( 6.18%)
飯菜份量	81 人( 7.25%)	108 人( 9.67%)	<b>668 人( 59.80%)</b>	<b>176 人( 15.76%)</b>	84 人( 7.52%)
美味度	70 人( 6.33%)	89 人( 8.05%)	<b>698 人( 63.11%)</b>	<b>169 人( 15.28%)</b>	80 人( 7.23%)
整體滿意度	66 人( 5.81%)	81 人( 7.14%)	<b>735 人( 64.76%)</b>	<b>179 人( 15.77%)</b>	74 人( 6.52%)

投票人數：1106~1135 人

3. 好鮮廠商：本次整體表現呈普通→滿意，較 113 年 3 月有些微進步，其中在菜色變化的部分，滿意以上的比率提升了 8%左右（「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 14.03%進步到 22.05%），但單就本次的表現，美味度的部分，不滿意的比率還是偏高（「不滿意」加上「最不滿意」的部分共 15.46%），仍有許多進步的空間，其餘項目大多呈現普通。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	63 人( 5.56%)	84 人( 7.41%)	<b>737 人( 64.99%)</b>	<b>188 人( 16.58%)</b>	62 人( 5.47%)
飯菜份量	48 人( 4.28%)	87 人( 7.75%)	<b>684 人( 60.96%)</b>	<b>224 人( 19.96%)</b>	79 人( 7.04%)
美味度	76 人( 6.79%)	<b>97 人( 8.67%)</b>	<b>710 人( 63.45%)</b>	<b>178 人( 15.91%)</b>	58 人( 5.18%)
整體滿意度	79 人( 6.83%)	<b>110 人( 9.51%)</b>	<b>753 人( 65.08%)</b>	<b>156 人( 13.48%)</b>	59 人( 5.10%)

投票人數：1119~1157 人

### 四、廠商回覆內容請參閱第3~11頁。

### 五、113 年 10 月供餐情形：

廠商 月份	裕民田			松晟			好鮮		
十月	共 34 班			共 7 班			共 6 班		
	七年級 11 班	八年級 11 班	九年級 12 班	七年級 4 班	八年級 3 班	九年級 0 班	七年級 4 班	八年級 1 班	九年級 1 班



# 113 年 8/30-9/30 輪餐滿意度調查結果(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 113 年 10 月 04 日，投票人數 1120~1157 人。

二、調查結果：本次調查結果呈現普通→最滿意，整體表現優良，滿意以上的比率較 113 年 3 月份進步 4.4%：

(一)菜色變化進步最多：「滿意」加上「最滿意」的百分比，從 35.42%進步到 43.90%

(二)接著表現較佳的是飯菜的美味度。

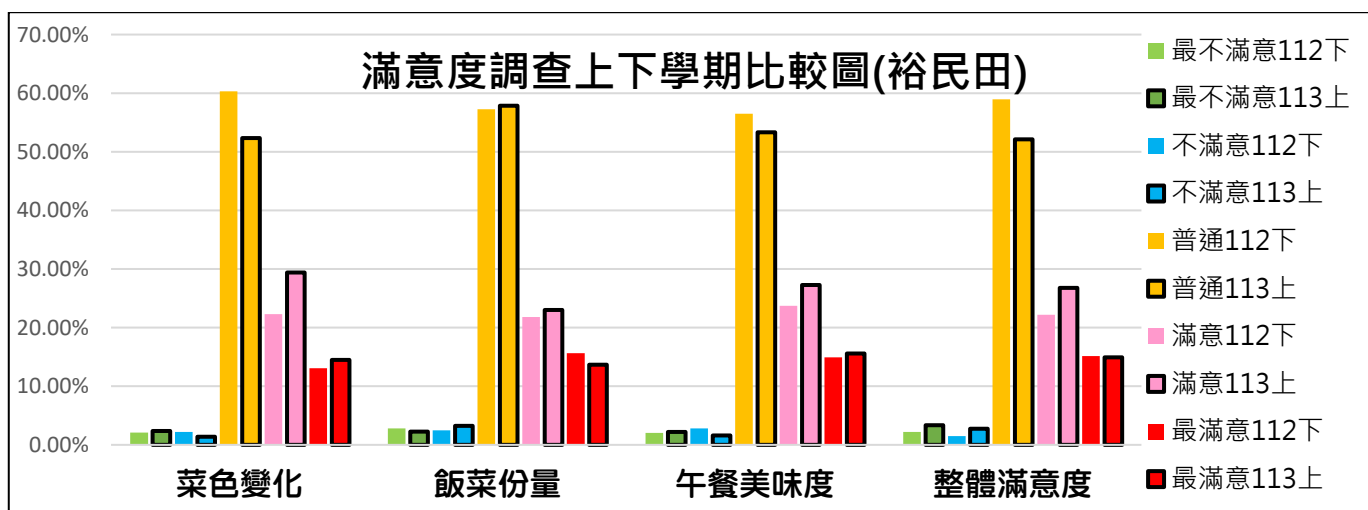
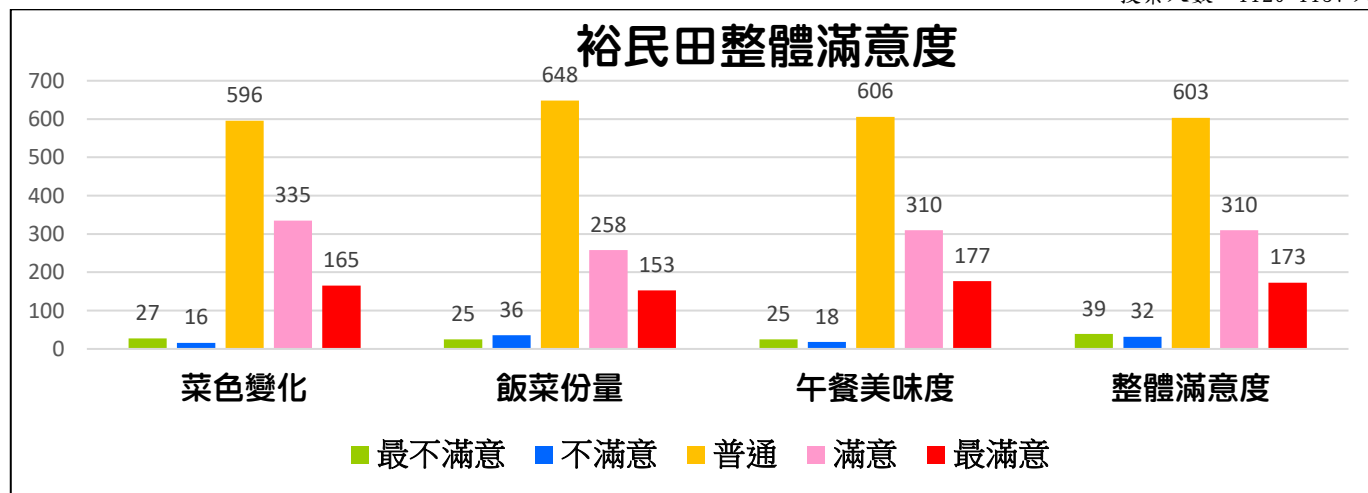
(三)飯菜份量表現較差：

-不滿意以下的比率(「不滿意」加上「最不满意」的百分比)為 5.45%，偏高。

-滿意以上的比率(「滿意」加上「最滿意」的百分比)只有 36.70%，偏低。

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	27 人( 2.37%)	16 人( 1.40%)	596 人( 52.33%)	335 人( 29.41%)	165 人( 14.49%)
飯菜份量	25 人( 2.23%)	36 人( 3.21%)	648 人( 57.86%)	258 人( 23.04%)	153 人( 13.66%)
美味度	25 人( 2.20%)	18 人( 1.58%)	606 人( 53.35%)	310 人( 27.29%)	177 人( 15.58%)
整體滿意度	39 人( 3.37%)	32 人( 2.77%)	603 人( 52.12%)	310 人( 26.79%)	173 人( 14.95%)

投票人數：1120~1157 人



(三)各班文字建議：

無意見	711、714、801、802、805、806、812、813、906、908、909、911
-----	---

班級	其他建議	班級	其他建議
705	份量不夠	902	菜多洗幾次，花椰菜、青菜有菜蟲。
907	份量加大	717	菜不夠多元
715	份量多一點(炸物、飯)	803	不要空心菜
719	希望份量可以穩定	701	下飯菜請不要一天有兩道，有下飯菜時請搭白飯
701	飯量請盡量多一點		
708	白飯多一點	807	味道要淡一點
704	肉多一點	702	飯菜美味一點
905	肉多一點	712	素食菜重複性太高
712	菜要再多一點	704	不要螢光咖哩
701	白飯不要太軟	707	甜不辣太硬
707	飯有時太乾、有時太濕	716	不要有三色豆，不要有奶油布丁酥
912	不要太油	814	想吃龍蝦、不要芋頭、雞塊多一點
701	雞肉太油	808	食物可以再多樣化一點
712	肉太硬	706	蛋花湯有點腥
703	青菜太油	715	甜湯甜一點
708	菜的汁水少一點，湯少一點	904	希望甜湯料多一點
710	綠色青菜可以多一點		

班級	文字建議	班級	文字建議
705	口味不錯	811	很好吃
709	菜色多變化	815	很好吃
713	味道不錯	901	真不錯
718	還不錯	903	9/23 檸檬雞翅，不會太酸，很剛好
804	白飯很好吃	903	9/25 卡拉雞腿排的肉很嫩
809	好吃	910	都很好，沒問題
810	飯菜很好吃	913	菜色符合口味

◎廠商回覆說明：

滿意度統計顯示大部分的回饋是非常滿意、滿意及普通，感謝各位師生給予肯定，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：



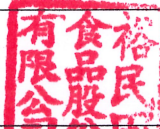

針對份量的部分，若當日有較喜愛的菜色，而有份量不足之情形，可立即告知在校服務人員，我們有備份餐點可立即補充。若班級因需求量不同亦可告知服務人員飯菜量需要增加，廠內會針對班級需求做加量。

班級回饋口味及口感上的建議，也已反映給廚師團隊，大部分的班級對美味度都還



算普通、滿意，這部份我們會再觀察適時調整，感謝貴校師生給予我們的建議。

裕民田會繼續保持好的部分，將須改善的地方做調整，也請貴校師生若有任何關於午餐上的問題請不吝向我們的服務人員提出反應，我們會立即處理，期望能為師生提供更優質的服務及餐點，謝謝您。

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

# 113 年 8/30-9/30 輪餐滿意度調查結果(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 113 年 10 月 04 日，投票人數 1106~1135 人。

二、調查結果：本次整體表現呈現普通→滿意，較 113 年 3 月有長足的進步！不論是菜色變化、美味度、飯菜份量都較過去進步很多：

(一)菜色變化表現最佳：滿意以上的比率較上一期提升 9.12%

–「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 15.44%進步到 24.56%

(二)飯菜美味度表現其次：不滿意以下的比率下降 11.2%，滿意以上的比率上升 8.41%

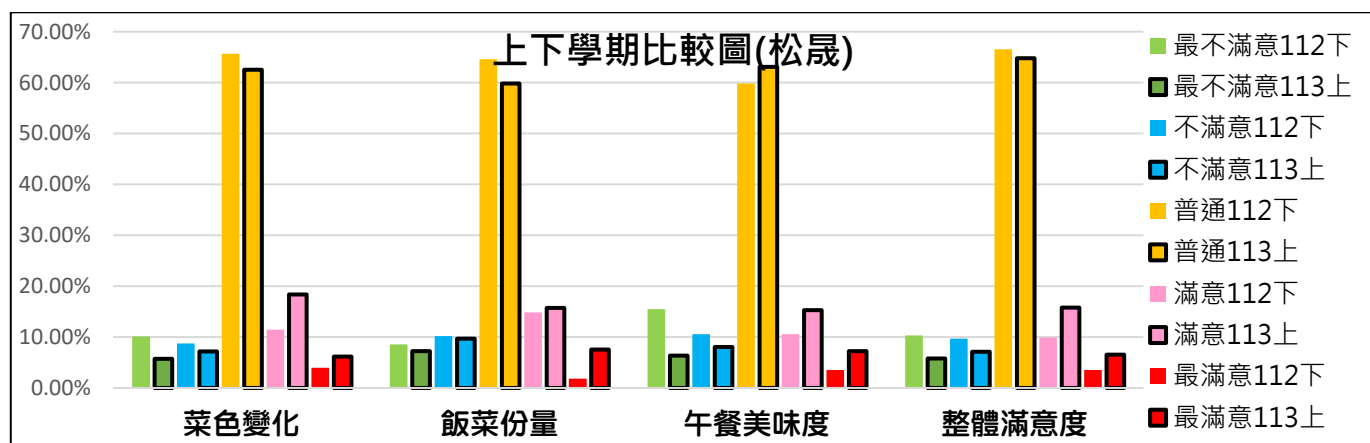
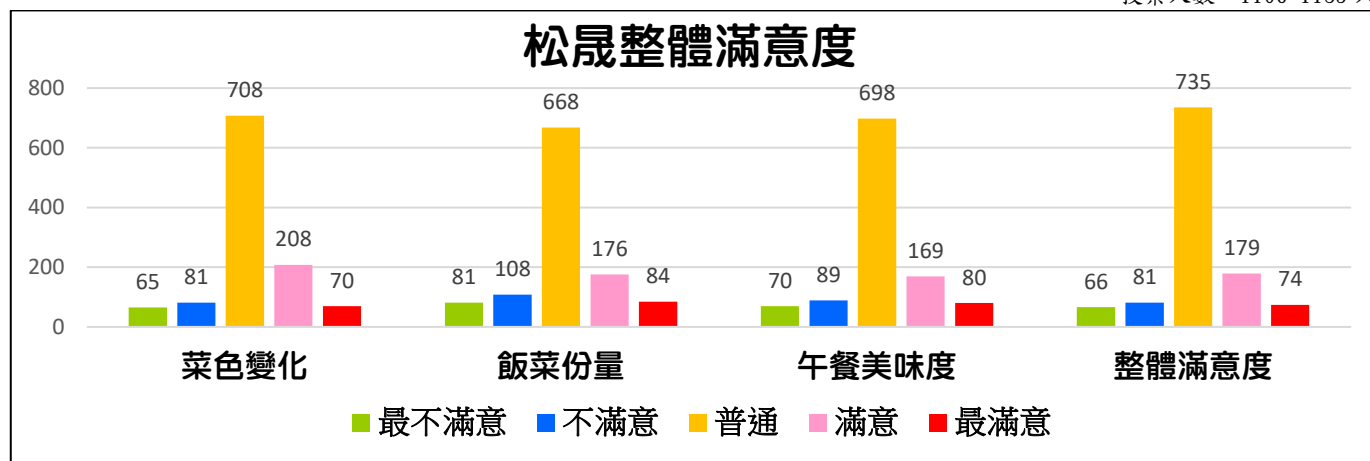
–「不滿意」加上「最不滿意」的部分，從原本 26.10%，降低至 14.38%

–「滿意」加上「最滿意」的部分，從原本的 14.10%提升到 22.51%)。

(三)單就本次的表現，飯菜份量表現最差：不滿意以下的比率為 16.92%(「不滿意」加上「最不滿意」)，此項目的進步也是最少的。

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	65 人( 5.74%)	81 人( 7.16%)	708 人( 62.54%)	208 人( 18.37%)	70 人( 6.18%)
飯菜份量	81 人( 7.25%)	108 人( 9.67%)	668 人( 59.80%)	176 人( 15.76%)	84 人( 7.52%)
美味度	70 人( 6.33%)	89 人( 8.05%)	698 人( 63.11%)	169 人( 15.28%)	80 人( 7.23%)
整體滿意度	66 人( 5.81%)	81 人( 7.14%)	735 人( 64.76%)	179 人( 15.77%)	74 人( 6.52%)

投票人數：1106~1135 人



### 三、各班文字建議：

無意見	706、711、713、714、801、802、805、806、812、813、906、908、909、911
-----	---

班級	文字建議	班級	文字建議
703	飯可以再多一點，約多 4~5 人份	708	料多一點，醬汁和菜的湯湯水水不要這麼多
707	飯份量不足		
709	飯多一點	708	青菜有種奇怪的味道
718	飯菜量可以多一點	712	醃製的菜太多
903	9/4 麵跟飯份量相差太多，麵比平常的飯量還少	717	菜不要品質不一(有時好吃，有時不好吃)
903	9/5 泡菜寬粉鍋的份量太少	902	菜多洗幾次，花椰菜或青菜有菜蟲
719	份量太少		
807	份量多一點	715	蘿蔔是苦的
704	肉多一點	719	菜的賣相不好看
810	肉多一點	814	不要芋頭
905	肉多一點	910	希望菜色要多變化
803	主食加量	808	湯的料可以增加
716	菜少一點	903	湯品的料很少。
702	湯少一點	907	甜湯份量少一點
708	湯的份量要少一點。	815	不好吃
701	南瓜飯的南瓜太少	710	油可以少一點
715	飯太硬	811	希望肉不要太水

班級	文字建議	班級	文字建議
705	第一天的飯菜很好吃	904	飯軟硬適中，很好。
804	很好吃	912	菜的油很少，很棒。
809	不錯	912	蒸蛋很好吃。
901	還不錯	913	肉很好吃

#### ◎廠商回覆說明：

感謝貴校訂餐同學給予的寶貴建議，很高興在貴校用餐滿意度有些微的提升，我們會繼續維持並且更加努力，提供更多不同的菜色，精進餐點的調味，而份量不足的部份我們也會改進，以期帶給貴校師生更好的用餐感受。

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



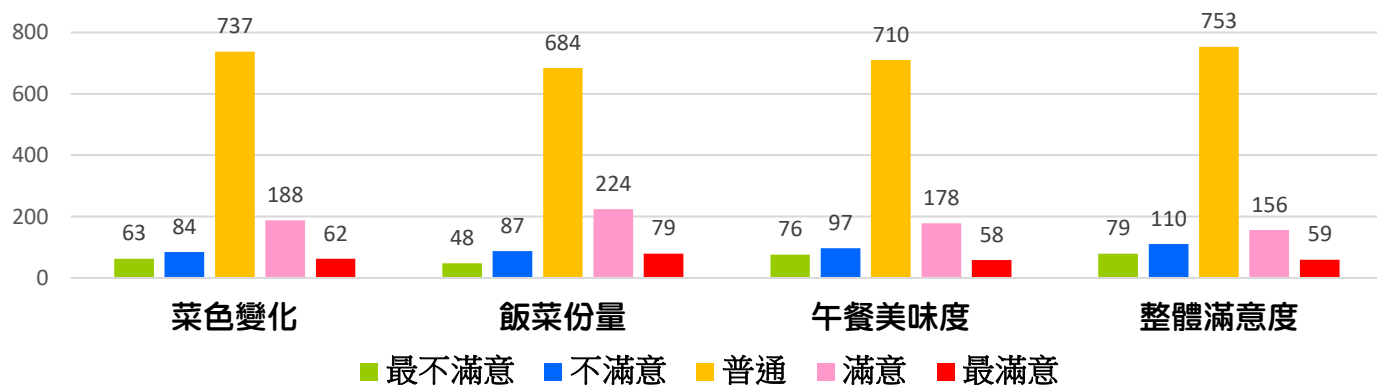
# 113 年 8/30-9/30 輪餐滿意度調查結果(好鮮)

- 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 113 年 10 月 04 日，投票人數 1119~1157 人。
- 二、調查結果：本次整體表現呈普通→滿意，較 113 年 3 月進步，其中在菜色變化的部分，滿意以上的比率提升了 8% 左右（「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 14.03% 進步到 22.05%），飯菜份量的部分，滿意以上的比率也提升了 10.39%（「滿意」加上「最滿意」的百分比，從原本的 16.62% 提升至 27.01%）但單就本次的表現，美味度的部分，不滿意的比率還是偏高（「不滿意」加上「最滿意」的部分共 15.46%），仍有許多進步的空間，其餘項目大多呈現普通。

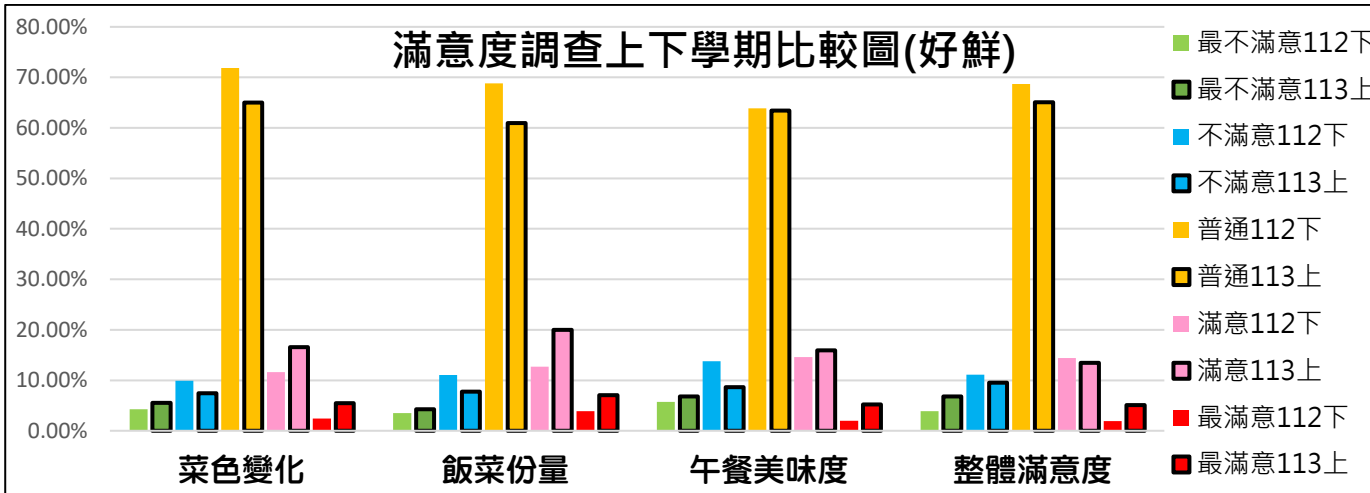
項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	63 人( 5.56%)	84 人( 7.41%)	737 人( 64.99%)	188 人( 16.58%)	62 人( 5.47%)
飯菜份量	48 人( 4.28%)	87 人( 7.75%)	684 人( 60.96%)	224 人( 19.96%)	79 人( 7.04%)
美味度	76 人( 6.79%)	97 人( 8.67%)	710 人( 63.45%)	178 人( 15.91%)	58 人( 5.18%)
整體滿意度	79 人( 6.83%)	110 人( 9.51%)	753 人( 65.08%)	156 人( 13.48%)	59 人( 5.10%)

投票人數：1119~1157 人

## 好鮮整體滿意度



## 滿意度調查上下學期比較圖(好鮮)





### 三、各班文字建議：

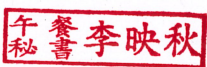



無意見	701、706、711、713、714、801、802、805、812、906、908、909、911
-----	---

班級	文字建議	班級	文字建議
703	飯可以多一點，約四~五人份	811	希望肉排可以不要這麼鹹
808	飯量再多一點	903	雞肉吃起來都像魚肉沒變化
910	飯量會不夠	903	肉的骨頭太多
718	飯菜量多一點	702	飯菜美味一點
803	飯菜加量	813	希望好吃一點
704	肉多一點	717	菜不好吃
810	肉多一點	712	菜色重複高
904	希望肉片可以多一點	719	希望菜色多變化
905	肉多一點	708	菜有蟲
907	肉可以再給多一點	902	菜多洗幾次，花椰菜跟其他青菜有菜蟲
705	麵太乾		
710	飯太硬了	814	不要有芋頭。想吃泡麵。
715	飯有點硬	903	9/18 薯條太硬
804	飯太硬	903	9/18 花枝丸份量太少
806	飯有點硬	716	味噌湯不要有豆芽菜，味噌湯請加豆腐。
903	9/11 的飯太硬，很像隔夜飯		
707	肉太硬	815	湯口味重一點，希望每天都有香菜
712	肉太硬，肉沒熟(至少兩個)	903	9/13 湯太燙太油
903	9/13 鹹酥雞太硬	912	湯不要豆類

班級	文字建議	班級	文字建議
709	菜好吃!	901	還可以
807	好吃!	913	份量夠
809	不錯		

◎廠商回覆說明：

請參考：好群回覆說明(附件)。

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



自強國中 113學年度營養午餐滿意度建議事項 好鮮回覆說明

班級	文字建議	好鮮公司回覆
703	飯可以多一點，約四~五人份	午餐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。
808	飯量再多一點	
910	飯量會不夠	
718	飯菜量多一點	
803	飯菜加量	
704	肉多一點	
810	肉多一點	
904	希望肉片可以多一點	
905	肉多一點	
903	9/18花枝丸份量太少	
907	肉可以再給多一點	
705	麵太乾	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。
710	飯太硬了	
715	飯太硬了	
804	飯太硬	
806	飯有點硬	
903	9/11的飯太硬，很像隔夜飯	
707	肉太硬	
712	肉太硬，肉沒熟(至少兩個)	
903	9/18薯條太硬	
815	湯口味重一點，希望每天都有香菜	
903	9/13湯太燙太油	
903	9/13鹹酥雞太硬	
811	希望肉排可以不要這麼鹹	
903	雞肉吃起來都像魚肉沒變化	本公司盡量在考量成本允許範圍內提供品質好且足量的食材給學校，並定期與廚師招開菜單會議，針對烹調口味菜色變化進行討論與改善。
903	肉的骨頭太多	
702	飯菜美味一點	
813	希望好吃一點	
717	菜不好吃	
712	菜色重複高	
719	希望菜色多變化	
708	菜有蟲	若有發現食物內有異物問題時，可先向送餐服務人員通知，本公司會特別注意檢討異物來源及發生原因，並立即改善。
902	菜多洗幾次，花椰菜跟其他青菜有菜蟲	



814	不要有芋頭。想吃泡麵。	建議學生廣泛接受營養午餐菜單裡的每項天然食材,養成少吃加工品的習慣。
716	味噌湯不要有豆芽菜,味噌湯請加豆腐。	
912	湯不要豆類	
709	菜好吃	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。持續供應最衛生安全的餐點服務學校。
807	好吃	
809	不錯	
901	還可以	
913	份量夠	

好鮮股份有限公司

