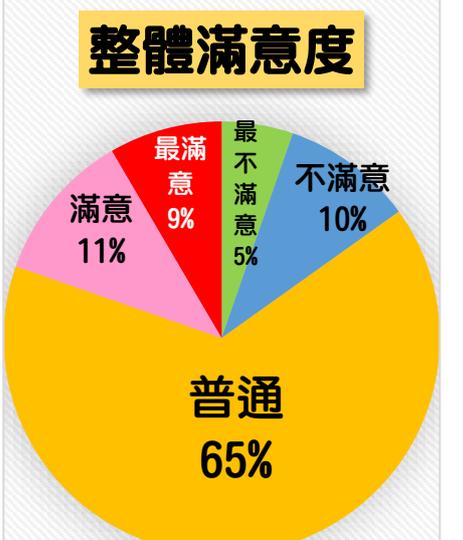
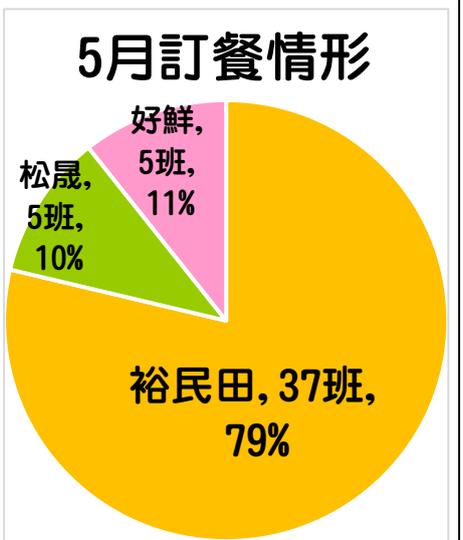
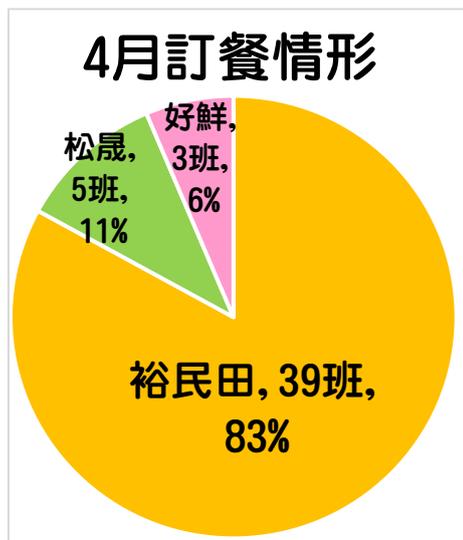


# 114 年 2/11-3/31 輪餐滿意度調查結果

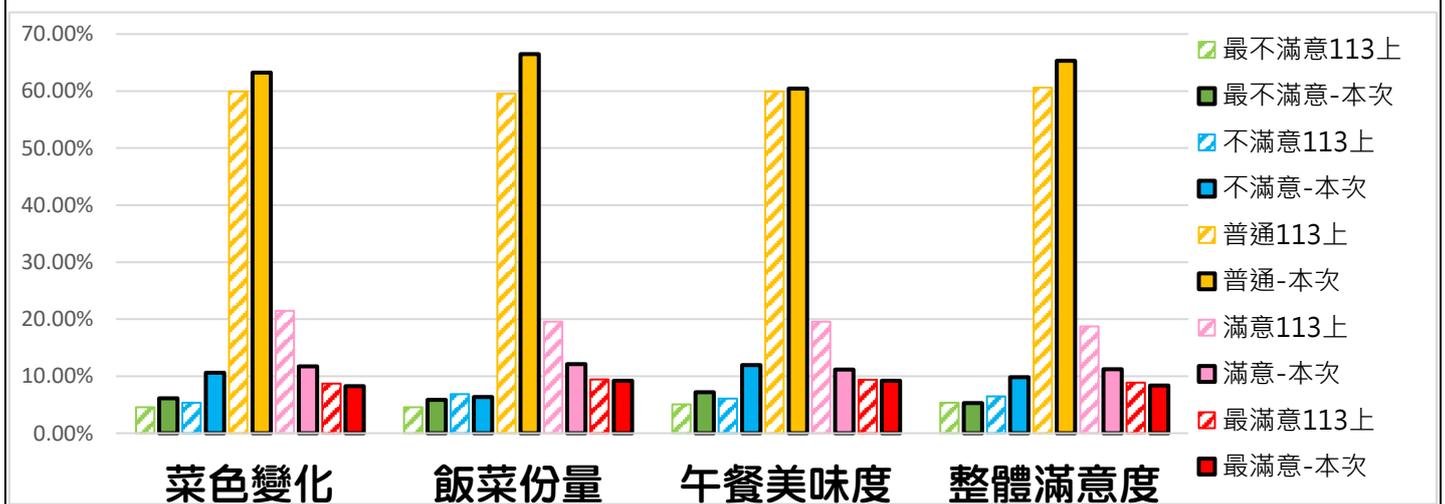
- 一、**調查說明**：調查本校 2/11-3/31 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。
- 二、**調查結果**：整體滿意度集中在普通左右，較 113 學年度上學期輪餐時期(113 年 9 月)的滿意度相比，降低 8% 左右(「滿意」加上「最滿意」的部分，從原本 27.57%，降低至 19.63%)，其中，飯菜美味度、菜色變化的滿意度都較上次表現不佳(參考下方長條圖圖表)，本次輪餐時間較長，上學期每家廠商輪 7 個工作天，本次每家廠商輪 11 個工作天，可能是因為時間拉長，學生對三家廠商喜好程度差異更明顯，因此投「不滿意」、「最不满意」的人數有變多的趨勢。

◎總投票數：47 班，人數 994 ~ 1054 人，總票數 3062 ~ 3107 票 調查期間：114.02.11~114.03.31

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	190 人(6.12%)	329 人(10.60%)	1963 人(63.26%)	364 人(11.73%)	257 人(8.28%)
飯菜份量	182 人(5.86%)	197 人(6.34%)	2066 人(66.50%)	376 人(12.10%)	286 人(9.21%)
美味度	223 人(7.21%)	370 人(11.95%)	1871 人(60.45%)	346 人(11.18%)	285 人(9.21%)
整體滿意度	162 人(5.29%)	300 人(9.80%)	1999 人(65.28%)	344 人(11.23%)	257 人(8.39%)



【113 學年度上下學期輪餐時期 滿意度比較圖】



\*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

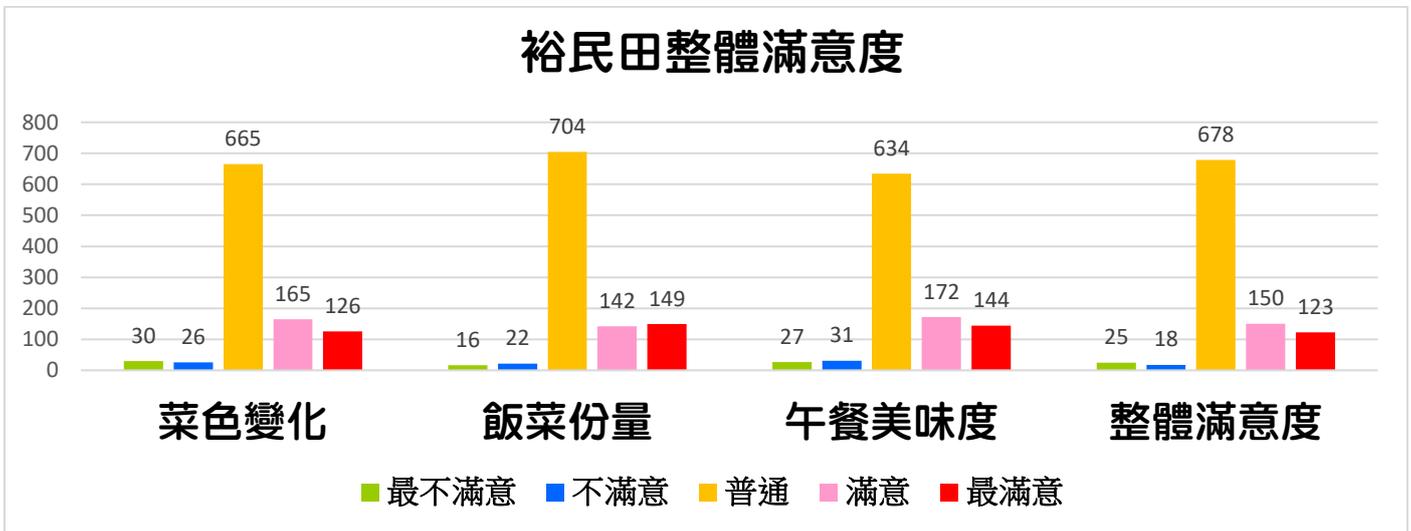
### 三、 三家廠商滿意度表現：

#### (一) 裕民田廠商：

本次調查結果呈現普通→最滿意，整體表現優良，四種項目平均起來，滿意以上的比率達到28.93%，其中午餐美味度的表現最佳(正面評價=滿意+最滿意=31.35%)，其他表現較差的項目分別是美味度與菜色變化，負面評價分別是5.76%與5.53%(負面評價=不滿意+最不滿意)，整體表現仍算是滿意的程度。與上學期相比，正面評價大幅下降，趨於普通，其中以「菜色變化」的正面評價下降最多，顯示菜色新鮮感流失，應加強菜色規劃，使用多元食材，避免菜色重複性太高。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	30 人( 2.96%)	26 人( 2.57%)	665 人( 65.71%)	165 人( 16.30%)	126 人( 12.45%)
飯菜份量	16 人( 1.55%)	22 人( 2.13%)	704 人( 68.15%)	142 人( 13.75%)	149 人( 14.42%)
美味度	27 人( 2.68%)	31 人( 3.08%)	634 人( 62.90%)	172 人( 17.06%)	144 人( 14.29%)
整體滿意度	25 人( 2.52%)	18 人( 1.81%)	678 人( 68.21%)	150 人( 15.09%)	123 人( 12.37%)

投票人數：994-1033 人



#### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化
正面評價	28.75%	43.90%	-15.14%	28.17%	36.70%	-8.53%	31.35%	42.87%	-11.52%	27.46%	41.75%	-14.28%
普通評價	65.71%	52.33%	13.38%	68.15%	57.86%	10.29%	62.90%	53.35%	9.55%	68.21%	52.12%	16.09%
負面評價	5.53%	3.78%	1.76%	3.68%	5.45%	-1.77%	5.75%	3.79%	1.97%	4.33%	6.14%	-1.81%

#### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

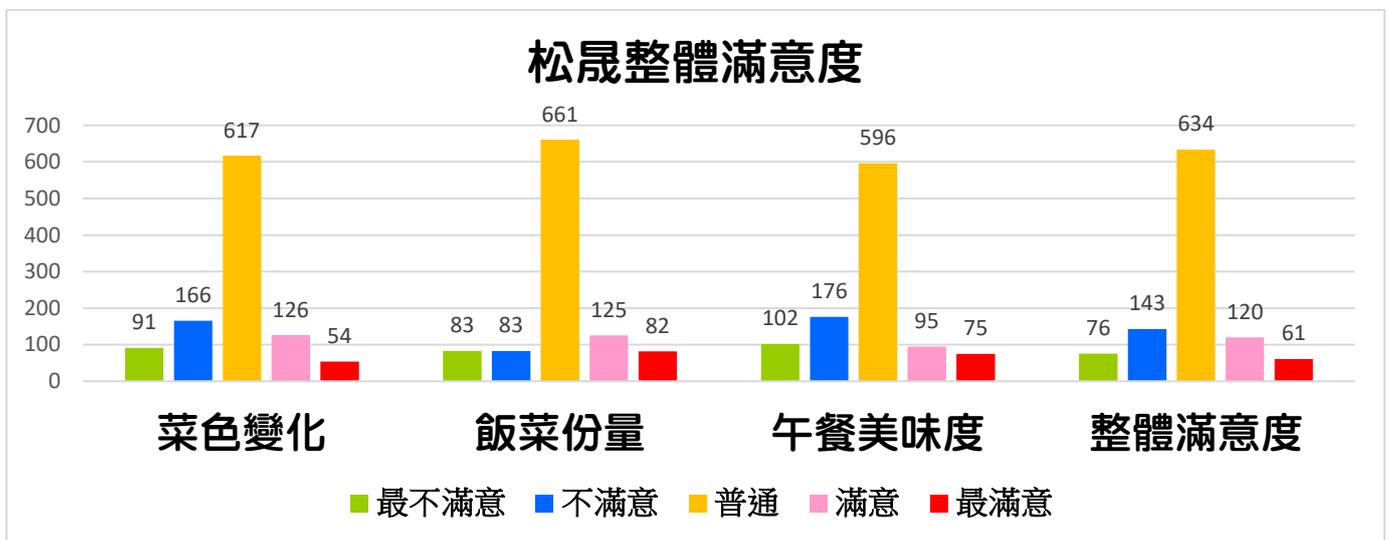
評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	43.64%	28.93%	-14.71%	↓ 大幅下降
普通評價	54.37%	66.24%	+11.87%	↑ 大幅上升
負面評價	4.78%	4.83%	+0.05%	→ 維持穩定

## (二)松晟廠商：

本次整體表現呈現普通→不滿意，整體四個面向的平均值，負面評價(不滿意+最不滿意)為22.06%，為三家廠商中，負面評價數值最高的廠商，而正面評價(滿意+最滿意)也僅有17.72%。從四個分項個別來看，菜色變化負面評價(不滿意+最不滿意)達24.38%，美味度的負面評價也高達26.63%，各項數值都顯示出整體表現有待加強。與上學期輪餐時期相比，整體滿意度大幅下滑，許多普通評價都轉向負面評價，學生的心態從「還可接受」轉向「不滿意」，不滿的情緒高漲，請廠商特別注意，調整菜色變化與口味，繼續加油。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	91人(8.63%)	166人(15.75%)	617人(58.54%)	126人(11.95%)	54人(5.12%)
飯菜份量	83人(8.03%)	83人(8.03%)	661人(63.93%)	125人(12.09%)	82人(7.93%)
美味度	102人(9.77%)	176人(16.86%)	596人(57.09%)	95人(9.10%)	75人(7.18%)
整體滿意度	76人(7.35%)	143人(13.83%)	634人(61.32%)	120人(11.61%)	61人(5.90%)

投票人數：1034-1054人



### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化									
正面評價	17.08%	24.56%	-7.48%	20.02%	23.28%	-3.26%	16.28%	22.51%	-6.23%	17.50%	22.29%	-4.79%
普通評價	58.54%	62.54%	-4.01%	63.93%	59.80%	4.12%	57.09%	63.11%	-6.02%	61.32%	64.76%	-3.44%
負面評價	24.38%	12.90%	11.49%	16.05%	16.92%	-0.87%	26.63%	14.38%	12.25%	21.18%	12.95%	8.23%

### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

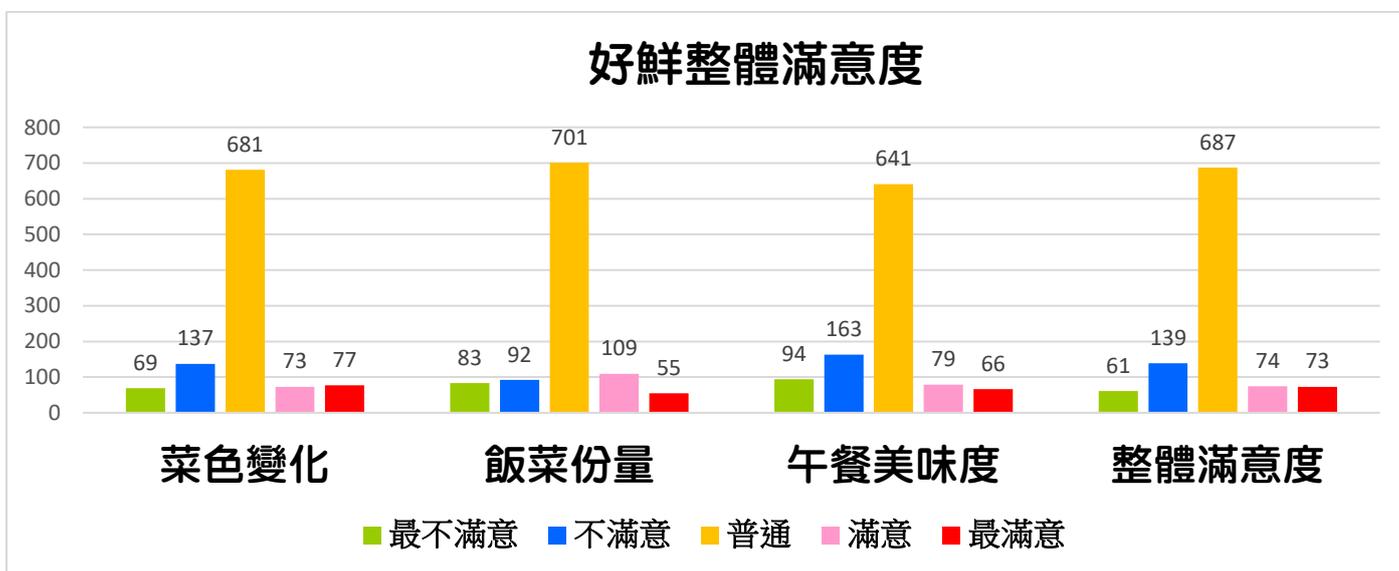
評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	21.73%	17.72%	-4.01%	↓ 下降
普通評價	62.55%	60.22%	-2.33%	↓ 下降
負面評價	15.13%	22.06%	+6.93%	↑ 急遽上升

### (三)好鮮廠商：

本次整體表現呈普通→不滿意，四項調查項目的平均值表現中，正面評價(滿意+最滿意)僅有14.59%，為三家廠商中正面評價百分比最低的廠商，負面評價(不滿意+最不滿意)的平均值也是高達20.17%，其中美味度的表現最差，分項指標中，美味度的負面評價(24.64%)是三家廠商中最高的。同時與上學期滿意度比較，滿意度一直呈現在普通與不滿意之間，並且本學期的正面評價大幅滑落，尤其是飯菜份量的滿意度滑落最多，美味度表現也呈現負面評價上升，正面評價降低的情況，需要根本的去了解學生口味上的需求。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	69人(6.65%)	137人(13.21%)	681人(65.67%)	73人(7.04%)	77人(7.43%)
飯菜份量	83人(7.98%)	92人(8.85%)	701人(67.40%)	109人(10.48%)	55人(5.29%)
美味度	94人(9.01%)	163人(15.63%)	641人(61.46%)	79人(7.57%)	66人(6.33%)
整體滿意度	61人(5.90%)	139人(13.44%)	687人(66.44%)	74人(7.16%)	73人(7.06%)

投票人數：1034-1043人



#### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化
正面評價	14.46%	22.05%	-7.58%	15.77%	27.01%	-11.24%	13.90%	21.09%	-7.19%	14.22%	18.58%	-4.37%
普通評價	65.67%	64.99%	0.68%	67.40%	60.96%	6.44%	61.46%	63.45%	-1.99%	66.44%	65.08%	1.36%
負面評價	19.86%	12.96%	6.90%	16.83%	12.03%	4.79%	24.64%	15.46%	9.18%	19.34%	16.34%	3.01%

#### ▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

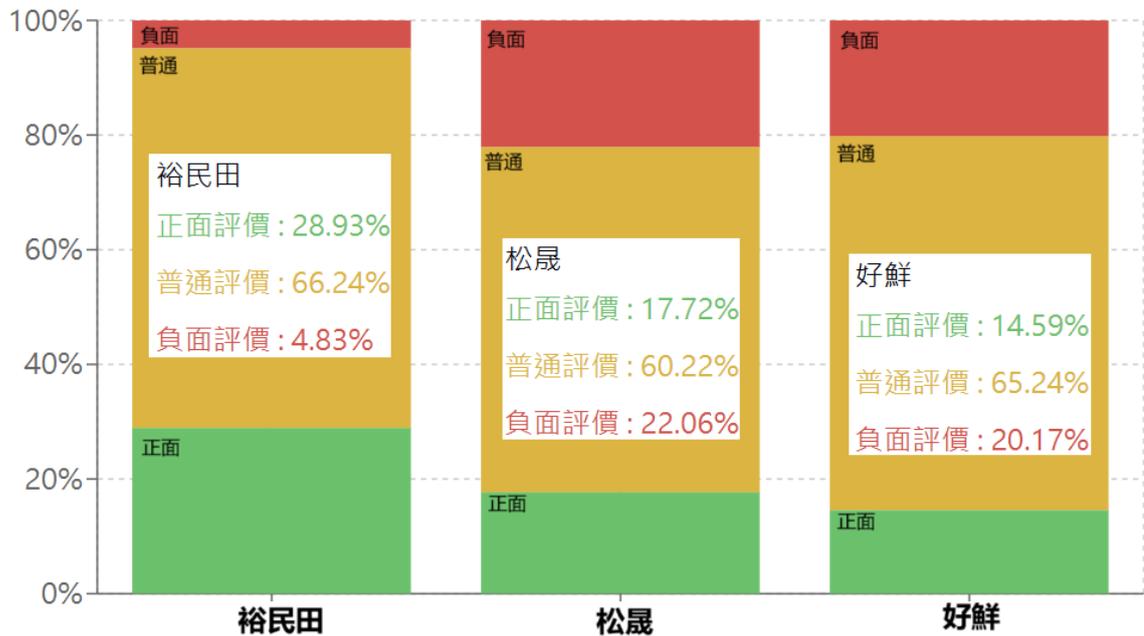
評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	21.85%	14.59%	-7.26%	↓ 大幅下降
普通評價	64.07%	65.24%	+1.17%	→ 微幅上升
負面評價	14.10%	20.17%	+6.07%	↑ 顯著上升

#### 四、三家廠商整體表現分析：

##### (一)本學期整體表現(以四項指標平均值進行分析)：

說明：正面評價= (滿意+最滿意)；負面評價= (不滿意+最不滿意)；普通評價=普通

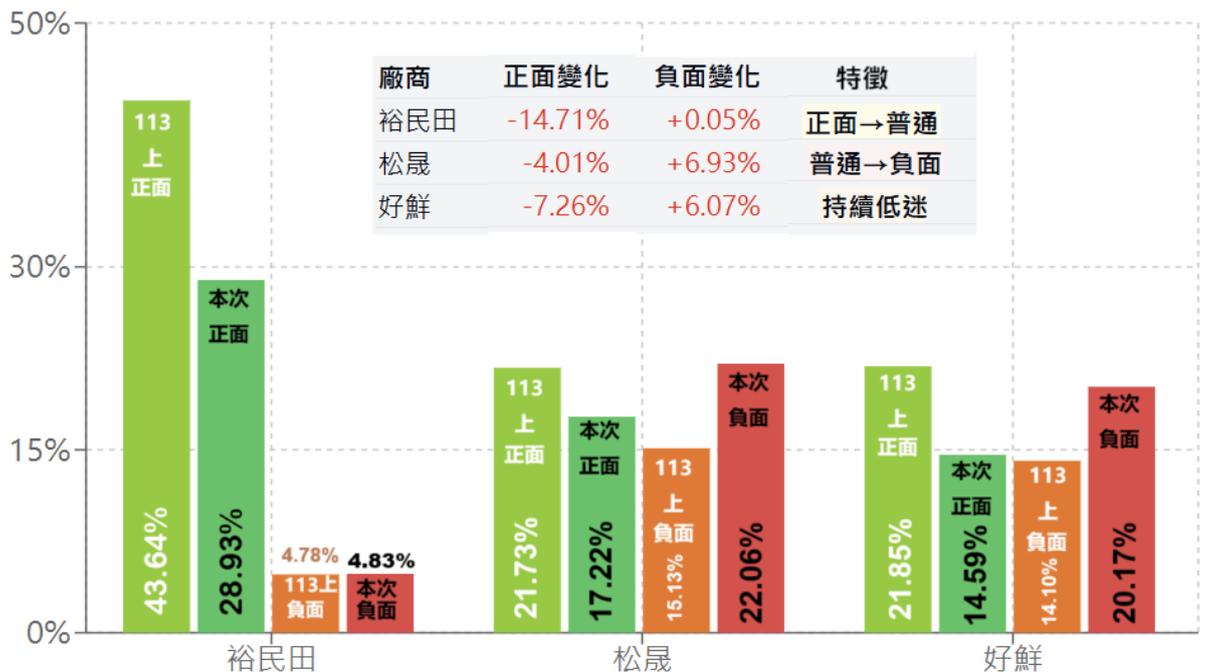
整體表現三維度分析 (四項目平均) ■ 正面評價 ■ 普通評價 ■ 負面評價



##### (二)與上學期比較：

正面與負面評價變化比較 (四項目平均)

■ 上期正面 ■ 本期正面 ■ 上期負面 ■ 本期負面

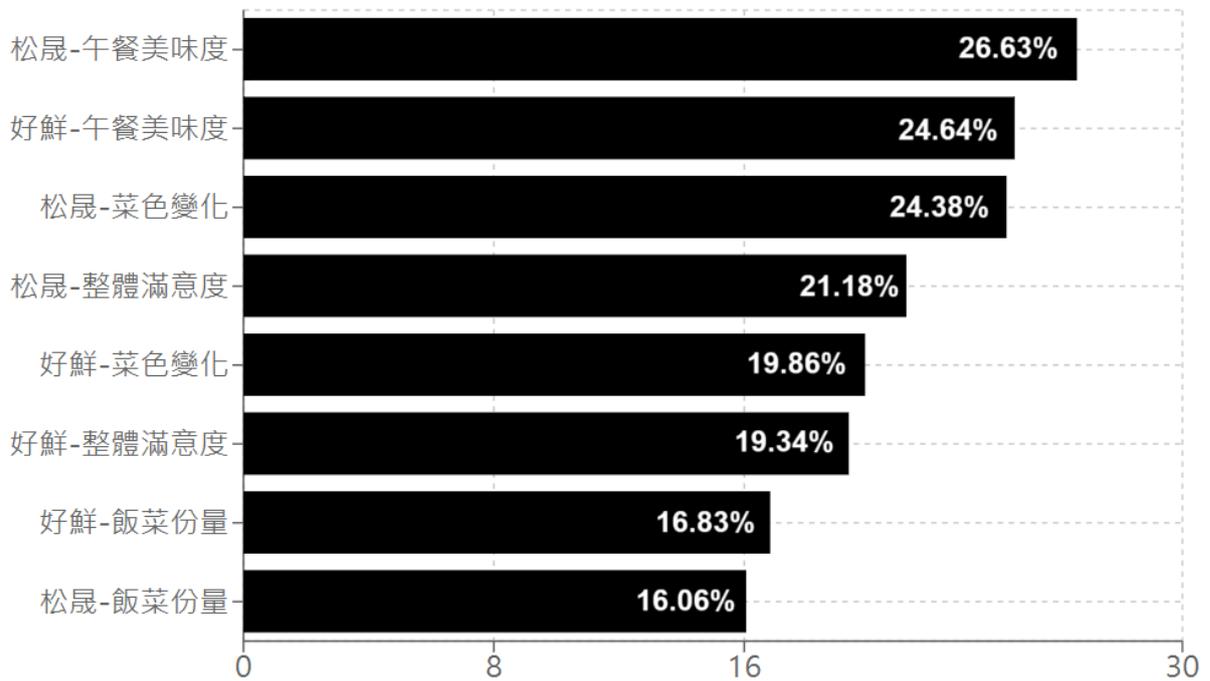


廠商	正面變化	負面變化	特徵
裕民田	-14.71%	+0.05%	正面→普通
松晟	-4.01%	+6.93%	普通→負面
好鮮	-7.26%	+6.07%	持續低迷

1. 裕民田：正面評價大幅下降，主要轉為普通評價，負面評價維持穩定。
2. 松晟：負面評價大幅上升，整體品質轉向惡化。
3. 好鮮：表現低迷，長期表現不佳，正面評價持續下降，負面評價持續上升。

(三)三家廠商嚴重問題分析：

問題嚴重程度分析 ( 負面評價排序 )



立即改善 ( 紅色警戒 )

- 松晟：午餐美味度 ( 26.63% )
- 好鮮：午餐美味度 ( 24.64% )
- 松晟：菜色變化 ( 24.38% )

優先改善 ( 橙色警戒 )

- 好鮮：菜色變化 ( 19.86% )
- 松晟：飯菜份量 ( 16.06% )
- 好鮮：飯菜份量 ( 16.83% )

持續改善 ( 黃色警戒 )

- 裕民田：提升正面評價
- 防止普通轉負面
- 正面評價低於20%的項目

五、各班文字回饋及廠商回覆內容：請參閱附件。

六、114年4月、5月，恢復自選餐之後，各班選餐情形：

月份 \ 廠商	裕民田			松晟			好鮮		
	七年級	八年級	九年級	七年級	八年級	九年級	七年級	八年級	九年級
四月	共 39 班			共 5 班			共 3 班		
	16 班	11 班	12 班	1 班	4 班	0 班	2 班	0 班	1 班

月份 \ 廠商	裕民田			松晟			好鮮		
	七年級	八年級	九年級	七年級	八年級	九年級	七年級	八年級	九年級
五月	共 37 班			共 5 班			共 5 班		
	15 班	10 班	12 班	1 班	3 班	1 班	3 班	2 班	0 班

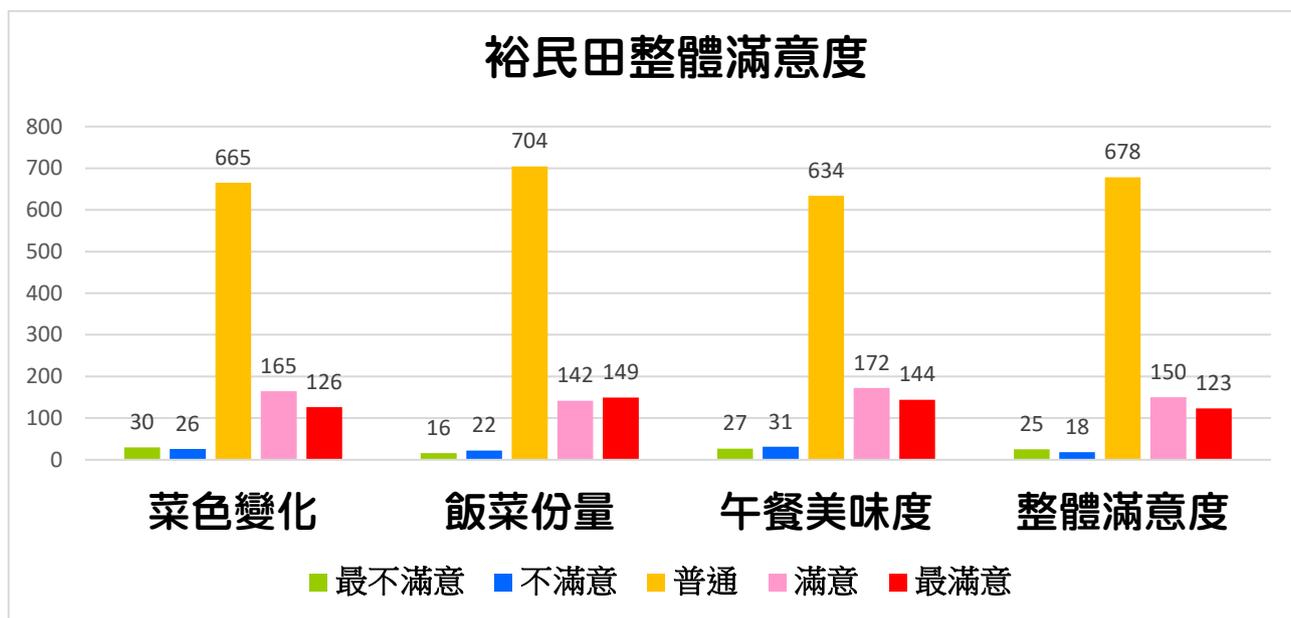


# 114 年 2/11-3/31 輪餐滿意度調查結果(裕民田)

- 一、調查說明：調查本校 2/11-3/31 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。調查期間 114 年 2 月 11 日~114 年 3 月 31 日，投票人數 994~1033 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，四種項目平均起來，滿意以上的比率達到 28.93%，其中午餐美味度的表現最佳(正面評價=滿意+最滿意=31.35%)，其他表現較差的項目分別是美味度與菜色變化，負面評價分別是 5.76%與 5.53%(負面評價=不滿意+最不滿意)，整體表現仍算是滿意的程度。與上學期相比，正面評價大幅下降，趨於普通，其中以「菜色變化」的正面評價下降最多，顯示菜色新鮮感流失，應加強菜色規劃，使用多元食材，避免菜色重複性太高。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	30 人( 2.96%)	26 人( 2.57%)	665 人( 65.71%)	165 人( 16.30%)	126 人( 12.45%)
飯菜份量	16 人( 1.55%)	22 人( 2.13%)	704 人( 68.15%)	142 人( 13.75%)	149 人( 14.42%)
美味度	27 人( 2.68%)	31 人( 3.08%)	634 人( 62.90%)	172 人( 17.06%)	144 人( 14.29%)
整體滿意度	25 人( 2.52%)	18 人( 1.81%)	678 人( 68.21%)	150 人( 15.09%)	123 人( 12.37%)

投票人數：994~1033 人



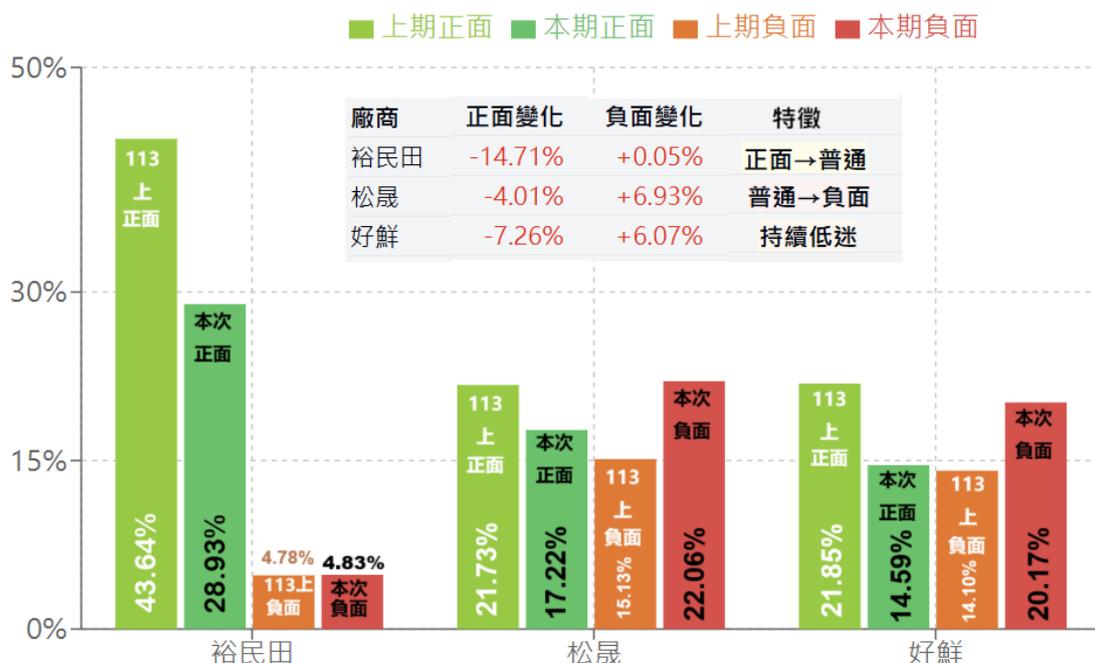
▶與上學期(113 年 9 月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化
正面評價	28.75%	43.90%	-15.14%	28.17%	36.70%	-8.53%	31.35%	42.87%	-11.52%	27.46%	41.75%	-14.28%
普通評價	65.71%	52.33%	13.38%	68.15%	57.86%	10.29%	62.90%	53.35%	9.55%	68.21%	52.12%	16.09%
負面評價	5.53%	3.78%	1.76%	3.68%	5.45%	-1.77%	5.75%	3.79%	1.97%	4.33%	6.14%	-1.81%

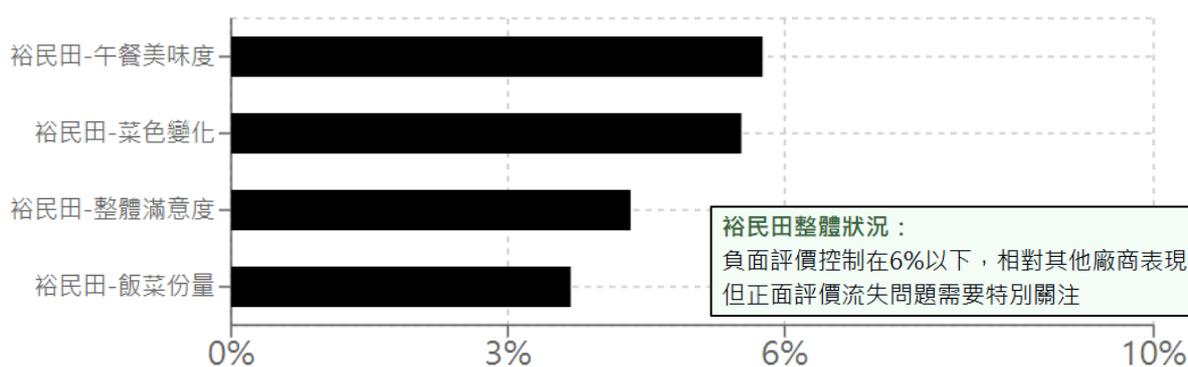
▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	43.64%	28.93%	-14.71%	↓ 大幅下降
普通評價	54.37%	66.24%	+11.87%	↑ 大幅上升
負面評價	4.78%	4.83%	+0.05%	→ 維持穩定

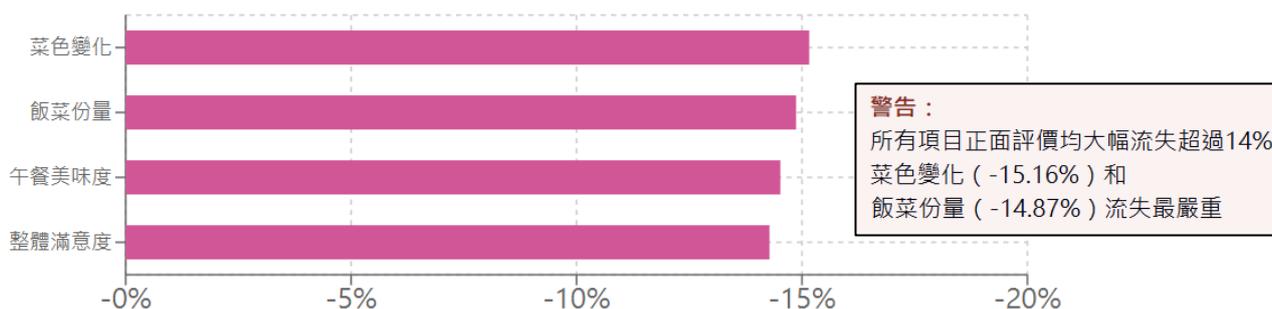
### 正面與負面評價變化比較 (四項目平均)



### 問題嚴重程度分析 (負面評價排序)



### 正面評價流失嚴重程度分析



## 問題嚴重性評估矩陣

評估項目	負面評價	正面評價流失	綜合評估	改善優先級
菜色變化	5.53%	-15.16%	最嚴重	1
飯菜份量	3.68%	-14.87%	最嚴重	2
午餐美味度	5.76%	-14.52%	嚴重	3
整體滿意度	4.33%	-14.28%	嚴重	4

### 立即改善 (紅色警戒)

- 份量問題 (反映最多)
- 口味退步
- 菜色缺乏新意

### 優先改善 (橙色警戒)

- 增加供應份量 (15-20%)
- 改善調味, 降低油膩感
- 加強受歡迎菜色頻率

### 持續改善 (黃色警戒)

- 推出新菜色, 增加新鮮感
- 防止普通評價轉為負面
- 維持基本品質穩定

▶ 各班投票之最喜歡的菜色 & 最不喜歡的菜色：

#### 學生最喜歡的菜色 (前三名)

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	酥炸雞腿	2月19日	702, 703, 708, 710, 711, 714, 719班	8票
		3月26日	910班	
2	玉米濃湯	3月27日	902, 905, 908, 913班	4票
3	香脆雞翅	3月10日	805, 811, 813班	3票
3	蒸蛋	3月13日	803, 806班	3票
		3月13日	906班	

#### 學生最不喜歡的菜色 (前三名)

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	芋頭西米露	2月24日	709, 716班	3票
		2月18日	903班	
1	小米飯	2月14日	717班	3票
		2月27日	801班	
		3月10日	806班	
2	蔥燒素雞	2月20日	703, 707班	2票
2	鮮炒高麗菜	3月5日	802, 807班	2票
2	蝦香扁蒲	3月21日	904, 910班	2票
2	韭菜炒豆芽	3月7日	803班	2票
		3月7日	812班	
3	韭菜炒銀芽	2月13日	702班	1票
3	鮮煮胡瓜	2月24日	704班	1票
3	蘿蔔糕	2月21日	708班	1票

### 三、各班文字建議：

無意見	705、712、801、808、813、912
-----	-------------------------

班級	其他建議	班級	其他建議
701	飯量太少	710	油少一點
716	白飯中不要加其他東西	714	太油
704	主菜、副菜還有飯的份量都太少	902	不要太油
706	主菜、副菜還有飯的份量都太少	907	菜色不太好看
713	份量都太少	910	青菜有時顏色變黃，不夠鮮綠
811	飯菜份量太少	802	有些餐點口味太重
913	份量可以再多一點	911	口味可再清淡一些
711	肉的份量太少	707	酸辣湯太酸
719	肉類份量不夠，菜色太單調	812	湯的料太少
810	肉的份量太少	903	3/19 的筍香肉片湯基本沒有肉!!!
905	肉的份量多一點	807	甜湯太甜
908	菜量太多	717	一個月一次珍珠奶茶
702	湯太多	805	多來點甜湯
708	不要蘿蔔糕	814	甜湯的天數多一點
806	許願做麻辣燙	902	甜湯多一點

班級	文字建議	班級	文字建議
715	好吃	809	白飯很好吃
718	很好吃，繼續保持	803	份量足夠
815	好吃	703	主菜很下飯
901	還可接受	713	口味好很下飯
904	飯菜都很好吃	804	口味是三家裏面較可接受的
906	好吃	709	菜色多元
909	口味好，好吃		

#### ◎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：

依據滿意度統計觀察，飯菜份量的部分尚有進步空間，已針對有反應份量的班級做份量調整，若後續用餐時有發現份量不足，也可與送餐人員反應，我們會做加量調整，並且持續追蹤同學的用餐狀況。

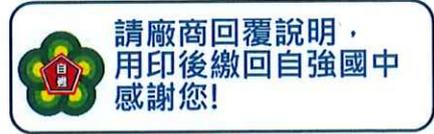
#### 菜色變化及班級回饋建議：

此次滿意度統計結果與上次統計結果相比在菜色變化上正面評價比例下降最多，廠內會召集廚師及營養師共同討論及研發新菜色，並且參考班級給予的回饋來開立菜單，針對班級對於餐點口味上的建議，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，調整須改善的地方，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	午餐秘書李映秋	營養師	營養師蔡宜澄 營養字第012503號	廠商	裕民田 食品股份有限公司	李映秋 裕民
----------	---------	-----	-----------------------	----	-----------------	-----------

【第四頁/共四頁】

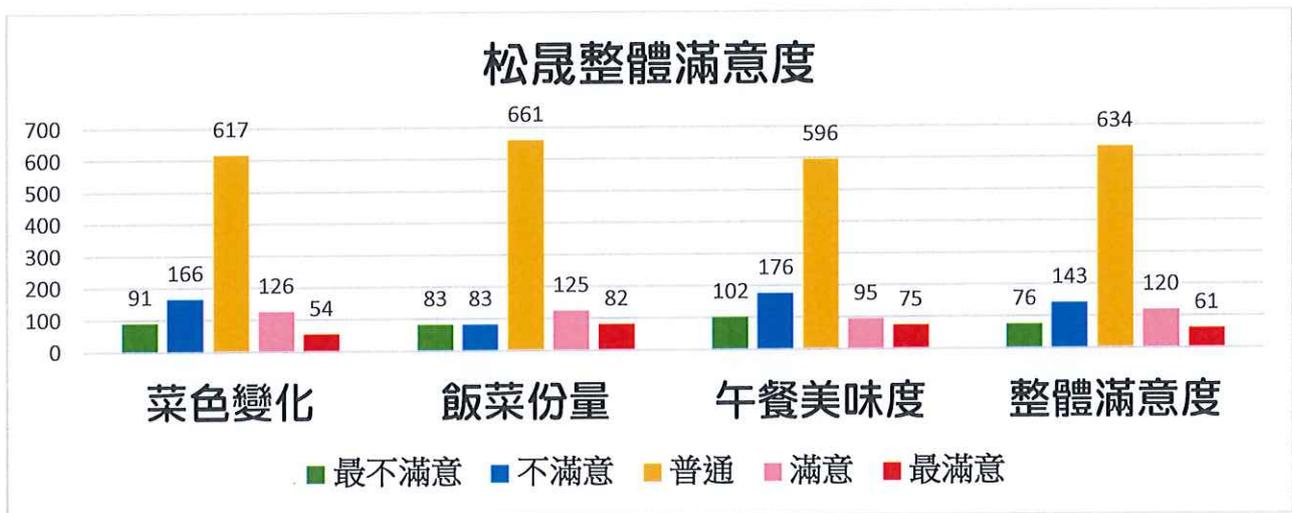


# 114 年 2/11-3/31 輪餐滿意度調查結果(松晟)

- 一、調查說明：調查本校 2/11-3/31 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。調查期間 114 年 2 月 11 日~114 年 3 月 31 日，投票人數 1034~1054 人。
- 二、調查結果：本次整體表現呈現普通→不滿意，整體四個面向的平均值，負面評價(不滿意+最不满意)為 22.06%，為三家廠商中，負面評價數值最高的廠商，而正面評價(滿意+最滿意)也僅有 17.72%。從四個分項個別來看，菜色變化負面評價(不滿意+最不满意)達 24.38%，美味度的負面評價也高達 26.63%，各項數值都顯示出整體表現有待加強。與上學期輪餐時期相比，整體滿意度大幅下滑，許多普通評價都轉向負面評價，學生的心態從「還可接受」轉向「不滿意」，不滿的情緒高漲，請廠商特別注意，調整菜色變化與口味，繼續加油。

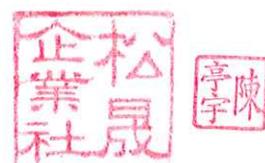
項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	91 人( 8.63%)	166 人( 15.75%)	617 人( 58.54%)	126 人( 11.95%)	54 人( 5.12%)
飯菜份量	83 人( 8.03%)	83 人( 8.03%)	661 人( 63.93%)	125 人( 12.09%)	82 人( 7.93%)
美味度	102 人( 9.77%)	176 人( 16.86%)	596 人( 57.09%)	95 人( 9.10%)	75 人( 7.18%)
整體滿意度	76 人( 7.35%)	143 人( 13.83%)	634 人( 61.32%)	120 人( 11.61%)	61 人( 5.90%)

投票人數：1034~1054 人



▶與上學期(113 年 9 月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

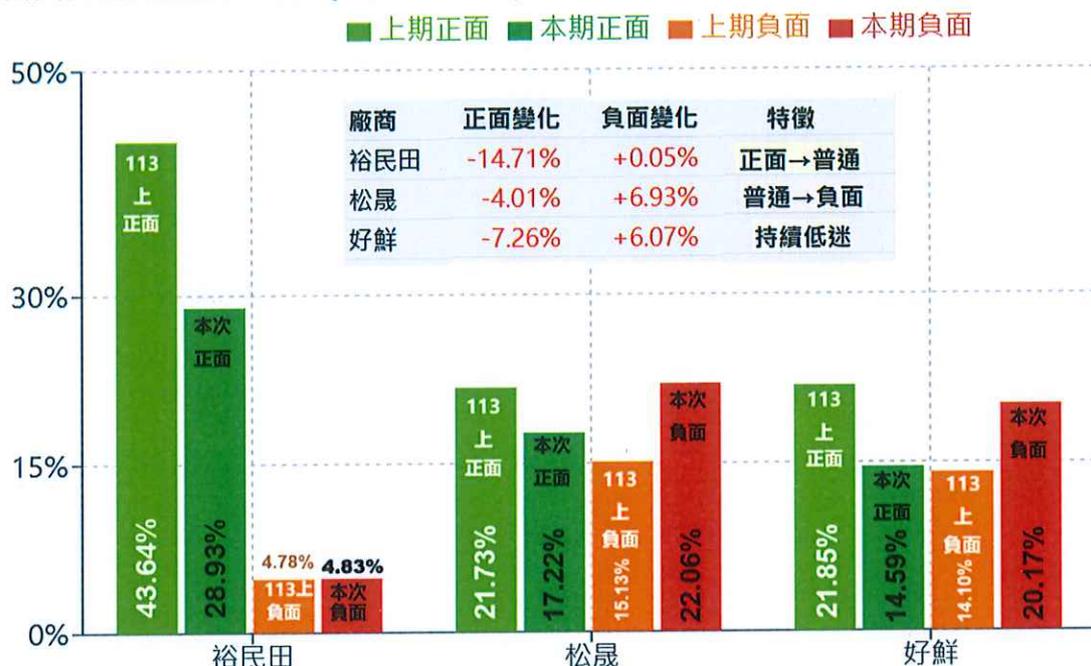
評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化									
正面評價	17.08%	24.56%	-7.48%	20.02%	23.28%	-3.26%	16.28%	22.51%	-6.23%	17.50%	22.29%	-4.79%
普通評價	58.54%	62.54%	-4.01%	63.93%	59.80%	4.12%	57.09%	63.11%	-6.02%	61.32%	64.76%	-3.44%
負面評價	24.38%	12.90%	11.49%	16.05%	16.92%	-0.87%	26.63%	14.38%	12.25%	21.18%	12.95%	8.23%



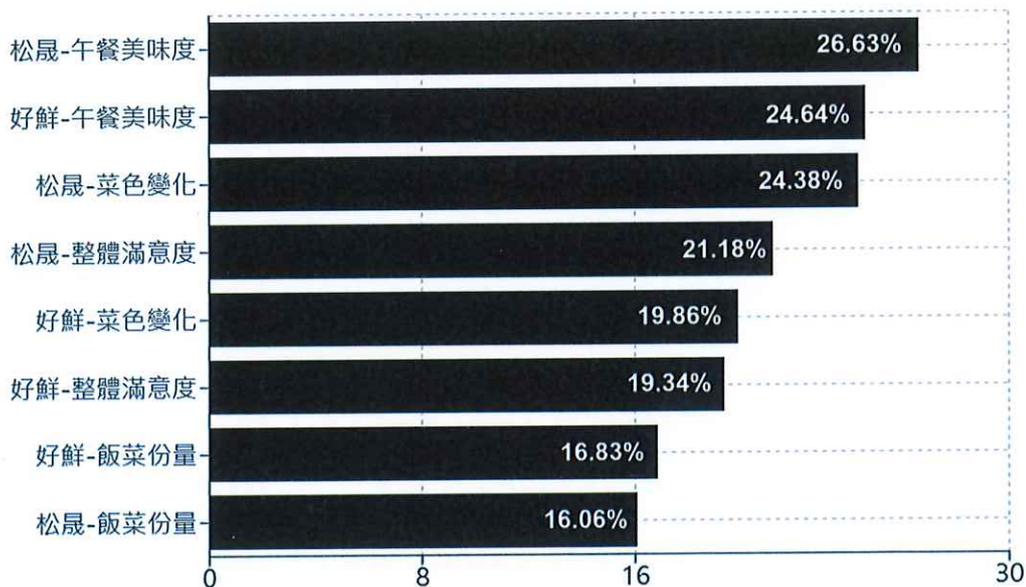
▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	21.73%	17.72%	-4.01%	↓ 下降
普通評價	62.55%	60.22%	-2.33%	↓ 下降
負面評價	15.13%	22.06%	+6.93%	↑ 急遽上升

### 正面與負面評價變化比較 (四項目平均)



### 問題嚴重程度分析 (負面評價排序)



#### 立即改善 (紅色警戒)

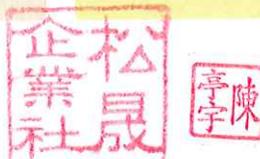
- 松晟：午餐美味度 (26.63%)
- 好鮮：午餐美味度 (24.64%)
- 松晟：菜色變化 (24.38%)

#### 優先改善 (橙色警戒)

- 好鮮：菜色變化 (19.86%)
- 松晟：飯菜份量 (16.06%)
- 好鮮：飯菜份量 (16.83%)

#### 持續改善 (黃色警戒)

- 裕民田：提升正面評價
- 防止普通轉負面
- 正面評價低於20%的項目



▶各班投票之最喜歡的菜色 & 最不喜歡的菜色：

### 學生最喜歡的菜色 (前三名)

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	義大利螺旋麵	2月26日	711, 714班	4票
		3月19日	803, 806班	
2	珍珠麥奶茶	3月13日	702, 708, 712班	3票
		3月25日	802班	
		2月13日	905班	
		2月20日	907班	
3	黃金香酥雞	3月14日	809, 810班	2票
3	古早味油飯	3月26日	808班	2票
		2月19日	903班	

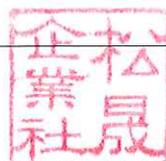
### 學生最不喜歡的菜色 (前兩名)

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	四神湯	3月6日	702, 709, 711, 718班	4票
2	酸辣湯	3月14日	801, 813班	2票
2	芹香菇菇	3月12日	714, 715班	2票
2	義大利螺旋麵	3月19日	801, 802班	2票
2	蝦香蒲瓜	3月25日	805, 814班	2票
2	香蒜花椰	3月20日	809, 810班	2票
2	古早味油飯	3月26日	804班	2票
		2月19日	901班	

### 三、各班文字建議：

無意見	705、706、808、904、912
-----	---------------------

班級	文字建議	班級	文字建議
701	飯量太少	719	所有的份量都不夠
702	飯量太少	811	飯菜份量太少
707	飯可以多一點	906	飯菜份量太少
714	飯太少	907	飯菜份量太少
717	飯不夠	711	飯的口感太軟
801	飯多一點	712	飯壓太緊
704	主菜的份量多一點	714	飯太乾



三、各班文字建議(續)：

班級	文字建議	班級	文字建議
903	3/19 油飯有點硬	711	菜口感也太軟爛，比較喜歡吃脆脆的菜
712	炸物麵皮太軟	810	菜很苦
805	炸物太油	910	葉菜類蔬菜有時顏色偏黃，感覺不新鮮
902	多一點卡拉雞	911	蔬菜不要煮太久
719	菜色單調	802	希望避免餐點中出現玉米蟲
714	配菜有怪味，不好吃	708	湯少一點
710	太油太鹹	718	湯有時候會沒味道
803	口味太淡	812	湯的料太少
813	菜沒有味道	903	3/14 玉米濃湯很水
903	3/11 咖哩味道太淡	905	湯加點鹽巴
804	口味不好	713	燒仙草太稀
806	口味不好	903	燒仙草太稠
908	口味不好	814	甜湯的天數多一點
909	口味不好		

班級	文字建議	班級	文字建議
809	白飯很好吃	807	好吃
703	主菜很下飯	815	好吃
715	好吃	901	還可接受
716	不錯	913	份量 OK
709	湯品好喝		

◎廠商回覆說明：

感謝貴校訂餐同學給予的寶貴建議，本次的整體滿意度表現，較上學期有明顯下滑，學生對於菜色變化、美味度與飯菜份量表達出較多意見。

對於菜色變化我們以增加主菜與配菜的多樣性，避免菜色重複與口感過於單調。

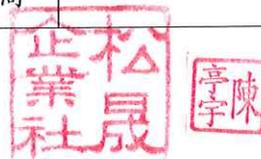
口味調整上會再注意鹹淡比例，炸物避免過於油膩，與師傅共同調整風味與品質。

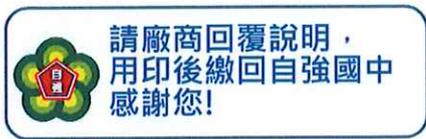
份量的部分依照各班反應調整供應份量，尤其針對食量需求較大的進行加量。

蔬菜目前選用有機及產銷履歷來源，食材品質衛生安全，烹煮熟度的控管會再加強，避免過熟、偏黃的情況。

我們會繼續努力改進，提供更多不同的菜色，以期帶給貴校師生更好的用餐感受。

午餐 秘書		營養 師	簡巧芸	廠 商	松晟企業社
----------	---	---------	-----	--------	-------



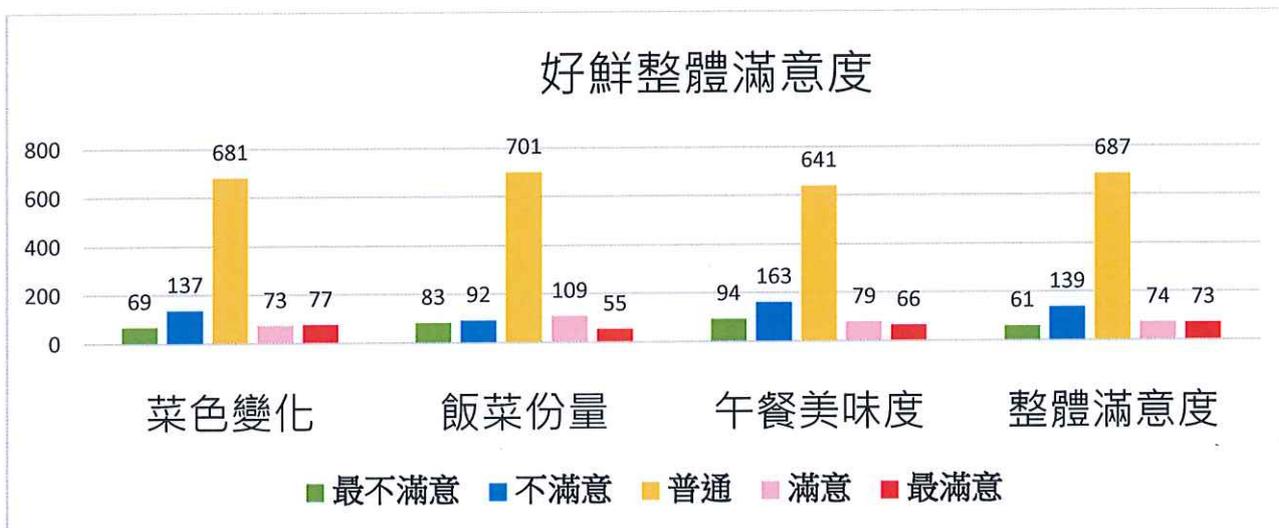


# 114 年 2/11-3/31 輪餐滿意度調查結果(好鮮)

- 一、調查說明：調查本校 2/11-3/31 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。調查期間 114 年 2 月 11 日~114 年 3 月 31 日，投票人數 1034~1043 人。
- 二、調查結果：本次整體表現呈普通→不滿意，四項調查項目的平均值表現中，正面評價(滿意+最滿意)僅有 14.59%，為三家廠商中正面評價百分比最低的廠商，負面評價(不滿意+最不滿意)的平均值也是高達 20.17%，其中美味度的表現最差，分項指標中，美味度的負面評價(24.64%)是三家廠商中最高的。同時與上學期滿意度比較，滿意度一直呈現在普通與不滿意之間，並且本學期的正面評價大幅滑落，尤其是飯菜份量的滿意度滑落最多，美味度表現也呈現負面評價上升，正面評價降低的情況，需要根本的去了解學生口味上的需求。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	69 人(6.65%)	137 人(13.21%)	681 人(65.67%)	73 人(7.04%)	77 人(7.43%)
飯菜份量	83 人(7.98%)	92 人(8.85%)	701 人(67.40%)	109 人(10.48%)	55 人(5.29%)
美味度	94 人(9.01%)	163 人(15.63%)	641 人(61.46%)	79 人(7.57%)	66 人(6.33%)
整體滿意度	61 人(5.90%)	139 人(13.44%)	687 人(66.44%)	74 人(7.16%)	73 人(7.06%)

投票人數：1034~1043 人



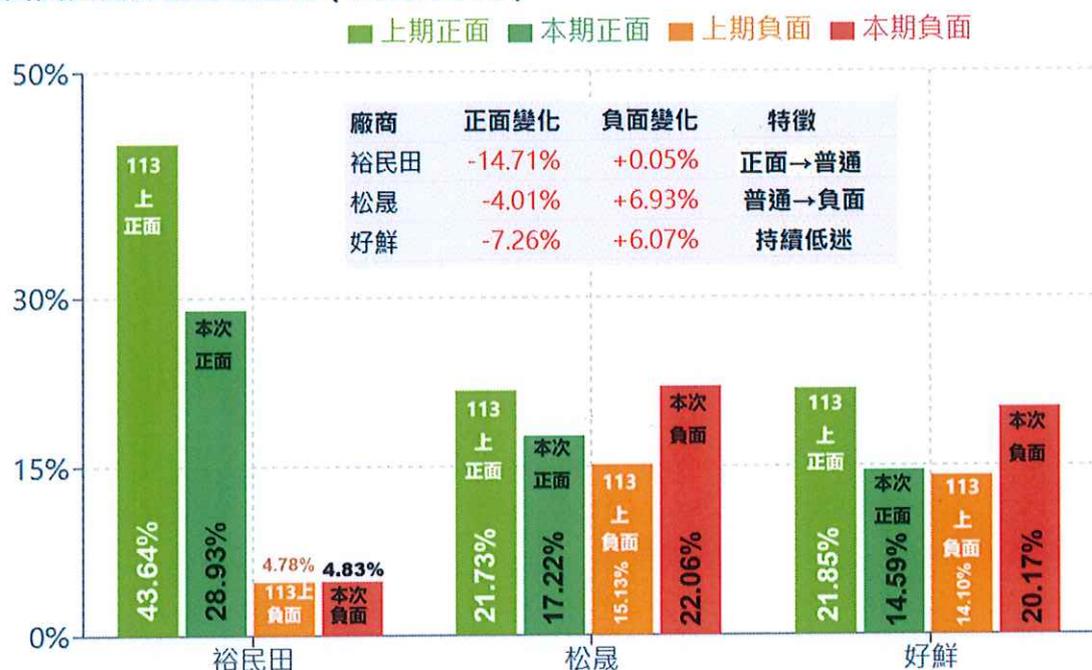
▶與上學期(113 年 9 月)滿意度調查比較，四個項目分項表現：

評估項目	菜色變化			飯菜份量			午餐美味度			整體滿意度		
	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化	本次	113-Sep	變化
正面評價	14.46%	22.05%	-7.58%	15.77%	27.01%	-11.24%	13.90%	21.09%	-7.19%	14.22%	18.58%	-4.37%
普通評價	65.67%	64.99%	0.68%	67.40%	60.96%	6.44%	61.46%	63.45%	-1.99%	66.44%	65.08%	1.36%
負面評價	19.86%	12.96%	6.90%	16.83%	12.03%	4.79%	24.64%	15.46%	9.18%	19.34%	16.34%	3.01%

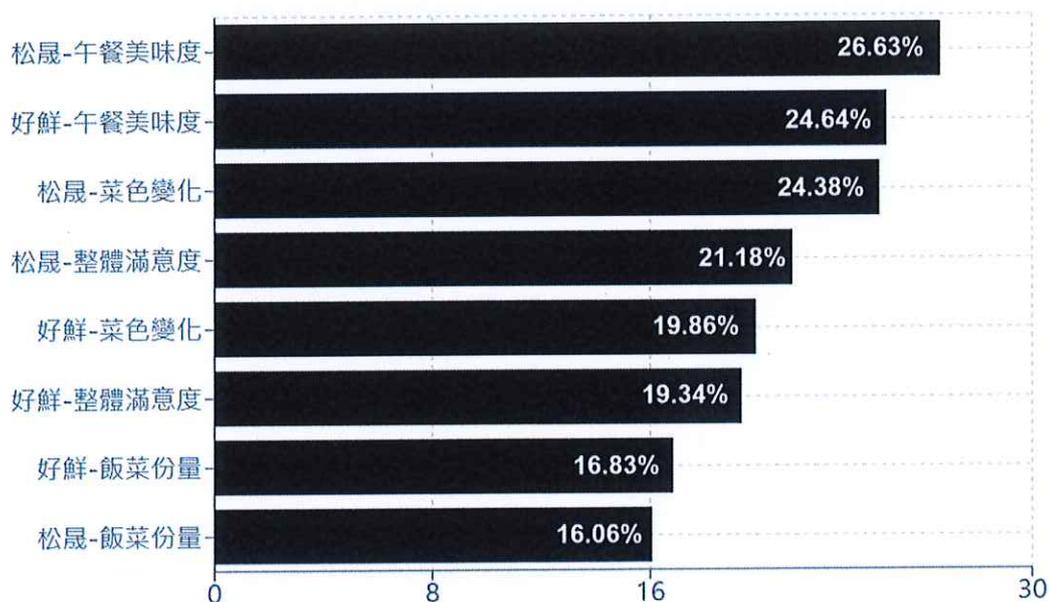
▶與上學期(113年9月)滿意度調查比較，四個項目平均值變化：

評價維度	上學期	本學期	變化	趨勢判斷
正面評價	21.85%	14.59%	-7.26%	↓ 大幅下降
普通評價	64.07%	65.24%	+1.17%	→ 微幅上升
負面評價	14.10%	20.17%	+6.07%	↑ 顯著上升

### 正面與負面評價變化比較 (四項目平均)



### 問題嚴重程度分析 (負面評價排序)



#### 立即改善 (紅色警戒)

- 松晟：午餐美味度 (26.63%)
- 好鮮：午餐美味度 (24.64%)
- 松晟：菜色變化 (24.38%)

#### 優先改善 (橙色警戒)

- 好鮮：菜色變化 (19.86%)
- 松晟：飯菜份量 (16.06%)
- 好鮮：飯菜份量 (16.83%)

#### 持續改善 (黃色警戒)

- 裕民田：提升正面評價
- 防止普通轉負面
- 正面評價低於20%的項目

▶各班投票之最喜歡的菜色 &amp; 最不喜歡的菜色：

**學生最喜歡的菜色 (前三名)**

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	白飯	-	708, 717班	5票
		-	803班 (每天白飯)	
		2月19日	806班	
		-	803班 (白飯)	
2	香酥雞排	3月13日	709, 910, 911, 913班	4票
2	義式烤腿排	2月13日	801, 805, 810, 811班	4票
3	蒲燒鯛魚	2月25日	808, 813班	3票
		3月6日	903班	
3	玉米濃湯	2月21日	804, 812班	3票
		3月10日	901班	

**學生最不喜歡的菜色 (前三名)**

排名	菜色	日期	得票班級	票數
1	西芹炒黑輪	3月5日	904, 907, 910, 911, 913班	5票
2	蒜香四季豆	2月24日	808, 811, 814班	3票
3	瓜仔雞	2月17日	804, 809班	2票
3	肉骨茶湯	3月26日	709, 711班	2票
3	台式炒蛋	3月21日	710班	2票
		2月25日	815班 (洋蔥炒蛋)	

**三、各班文字建議：**

無意見	705、711、806、808、813、904、912
-----	-----------------------------

班級	文字建議	班級	文字建議
701	飯量太少	803	飯菜份量太少
707	飯可以多一點	811	飯菜份量太少
717	飯不夠	906	飯菜份量太少
704	肉多一點	907	飯菜份量太少
801	肉的份量再多一點	909	飯菜份量太少
908	主菜份量太少	911	飯菜份量太少
807	2/19 的薯條太少	702	湯請裝三分之二桶
706	炸馬鈴薯多一點	708	湯少一點

## 三、各班文字建議(續)：

班級	文字建議	班級	文字建議
706	甜湯多一點	710	清淡一點
905	香 Q 白飯不好吃	815	口味不好
804	飯菜要再熱一點	713	有時菜色太清淡，不下飯
903	3/13 咖哩肉醬的洋芋內部沒有煮熟	718	菜的味道太淡了
804	馬鈴薯要軟一點	719	味道太淡，口味可再加強
902	豆腐多一點	805	青菜沒什麼味道
714	不要加太多洋蔥	814	素食的湯裡面薑太多
716	麻油雞不要加杏鮑菇	812	湯的料太少
703	肉排太油	908	玉米濃湯太淡
810	肉的油太多		
910	葉菜類有時顏色偏黃，感覺不新鮮，有悶煮太久的感覺。		
903	常常拿到湯桶扣環鬆脫的湯桶(兩個扣環都鬆脫)		

班級	文字建議	班級	文字建議
802	餐點份量剛好足夠	712	花枝排很好吃
913	份量 OK	709	飯類好吃
715	普通	809	白飯很好吃
901	還可接受		

## ◎廠商回覆說明：

針對飯菜份量、口味及品質方面的建議事項統一回覆如下：

1. 飯菜量不足等皆可先向送餐服務人員或午秘通知，要求立即調整加量。
2. 有關餐點口味上問題(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，並要求立即調整改善。
3. 湯桶扣環鬆脫問題公司也會加強檢視，汰舊換新不良品。

本公司盡量評估在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，也感謝同學建議事項，好鮮將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善，符合師生的期待；也會將同學們的建議喜歡及不喜歡的菜色納入菜單設計的考量。

午餐 秘書		營養 師	王麗惠 5/14	廠 商	 
----------	---	---------	----------	--------	--