

114 年 9/1-9/30 輪餐滿意度調查結果

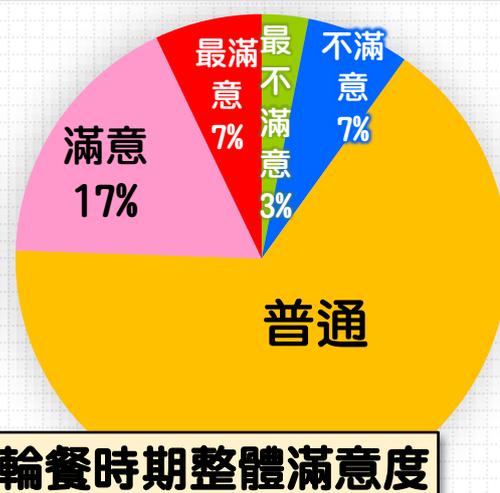
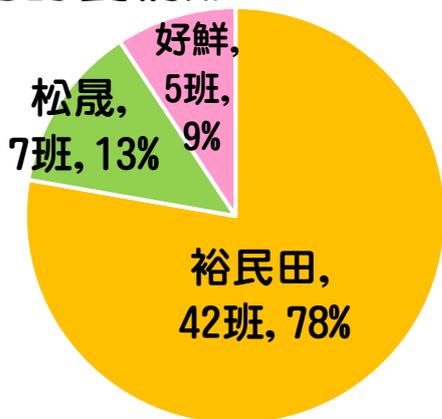
一、調查說明：調查本校 9/1-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。

二、調查結果：本次 9 月份輪餐，四個向度平均下來，正面評價平均為 24.47%(滿意+最滿意)，普通評價平均為 64.76%，負面評價為 10.77%(不滿意+最不滿意)，約有九成的學生給予普通到滿意的評價。在四個項目當中，菜色變化、美味度的正面評價稍高(都在 25%左右)，而份量部分的正面評價稍低，為 22.91%，但在午餐美味度的負面評價中，也有高達 12.84%的學生對午餐口味表示不滿意到非常不滿意，可顯示美味度、份量部分需多多加強，以提升整體滿意度。

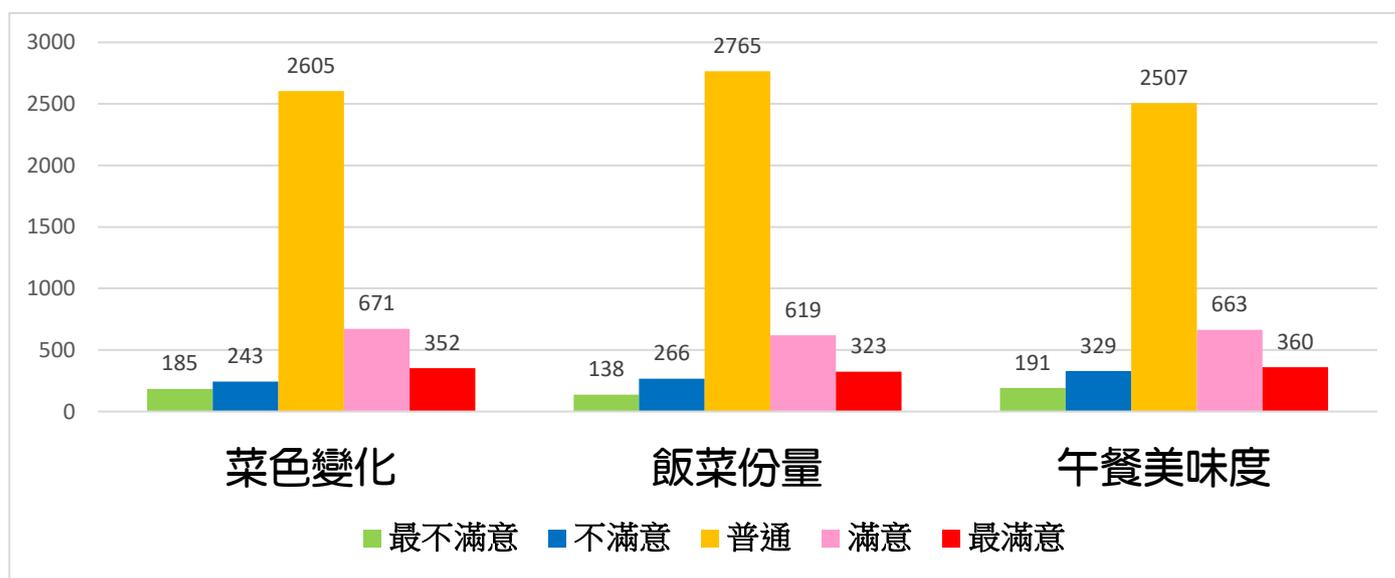
◎總投票數：54 班，人數 1339~1395 人，總票數 4050~4148 票(每人投 1~4 個項目)
供餐期間：114.09.01~114.09.30

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	185 人(4.56%)	243 人(5.99%)	2605 人(64.23%)	671 人(16.54%)	352 人(8.68%)
飯菜份量	138 人(3.36%)	266 人(6.47%)	2765 人(67.26%)	619 人(15.06%)	323 人(7.86%)
美味度	191 人(4.72%)	329 人(8.12%)	2507 人(61.90%)	663 人(16.37%)	360 人(8.89%)
整體滿意度	127 人(3.06%)	282 人(6.80%)	2724 人(65.67%)	723 人(17.43%)	292 人(7.04%)

10月訂餐情形



輪餐時期整體滿意度



*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，滿意以上的比率皆佔30%以上（滿意以上的比率包括「滿意」+「最滿意」），其中菜色變化與午餐美味度的滿意程度兩項加總都高達38%以上，飯菜份量則是表現較差的部分，同時在學生的文字建議裡面，份量不足也是主要的反應問題，建議廠商能增加飯菜份量，但其實裕民田廠商滿意度調查的四項指標表現都還是高於另外兩家。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	16 人(1.18%)	35 人(2.58%)	780 人(57.56%)	315 人(23.25%)	209 人(15.42%)
飯菜份量	24 人(1.76%)	69 人(5.05%)	824 人(60.32%)	280 人(20.50%)	169 人(12.37%)
美味度	20 人(1.49%)	47 人(3.51%)	763 人(56.98%)	315 人(23.53%)	194 人(14.49%)
整體滿意度	14 人(1.02%)	40 人(2.91%)	825 人(59.96%)	359 人(26.09%)	138 人(10.03%)

投票人數：1339-1376 人

2. **松晟廠商**：本次整體表現呈現普通→滿意，在四個項目當中，整體都是以普通的表現佔比較多，但在美味度、飯菜份量的表現，不滿意度偏高，也有班級文字反映菜色較為油膩，份量嚴重不足，在這些部分仍有很多進步的空間，可以請廠商參考每天學生用餐剩下的份量，來調整菜單，多多設計學生喜歡的菜色，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	88 人(6.51%)	90 人(6.66%)	933 人(69.01%)	166 人(12.28%)	75 人(5.55%)
飯菜份量	67 人(4.84%)	113 人(8.16%)	993 人(71.70%)	139 人(10.04%)	73 人(5.27%)
美味度	93 人(6.83%)	149 人(10.95%)	867 人(63.70%)	169 人(12.42%)	83 人(6.10%)
整體滿意度	63 人(4.52%)	141 人(10.11%)	957 人(68.60%)	164 人(11.76%)	70 人(5.02%)

投票人數：1352-1395 人

3. **好鮮廠商**：本次整體表現呈普通→滿意，四個項目整體表現偏向普通，在飯菜份量的部分正面評價較高，其餘菜色變化、午餐美味度的不滿意比率較高，好鮮廠商一向較其他廠商使用較多元的食材，但是在菜色、口味方面，一直沒辦法凸顯出廠商使用多元食材的用心，在文字建議當中，學生正面肯定了蒲燒鯛魚、筍香扣肉、雞肉料理、蒸蛋等菜色，但是又同時出現味道不好、炸物太油、口味太淡等負向意見，顯示整體口味品質不穩定，也說明了好鮮廠商為何使用雙主菜、多元食材，但滿意度卻沒有特別突出的原因。建議能多觀察學生用餐後剩下的餐食份量，並參考學生滿意度調查的文字建議來調整口味及菜色。

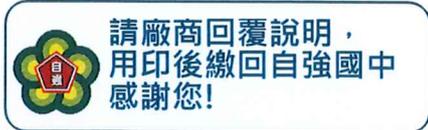
項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	81 人(6.00%)	118 人(8.75%)	892 人(66.12%)	190 人(14.08%)	68 人(5.04%)
飯菜份量	47 人(3.46%)	84 人(6.18%)	948 人(69.71%)	200 人(14.71%)	81 人(5.96%)
美味度	78 人(5.78%)	133 人(9.85%)	877 人(64.96%)	179 人(13.26%)	83 人(6.15%)
整體滿意度	50 人(3.63%)	101 人(7.33%)	942 人(68.41%)	200 人(14.52%)	84 人(6.10%)

投票人數：1349-1377 人

四、通知廠商之通知單，以及廠商回覆內容請參閱後附附件。

五、114 年 10 月供餐情形：

月份 \ 廠商	裕民田			松晟			好鮮		
114 年 10 月	共 42 班			共 7 班			共 5 班		
	七年級 14 班	八年級 14 班	九年級 14 班	七年級 4 班	八年級 3 班	九年級 0 班	七年級 2 班	八年級 2 班	九年級 1 班



114 年 9/1-9/30 輪餐滿意度調查結果 (裕民田)

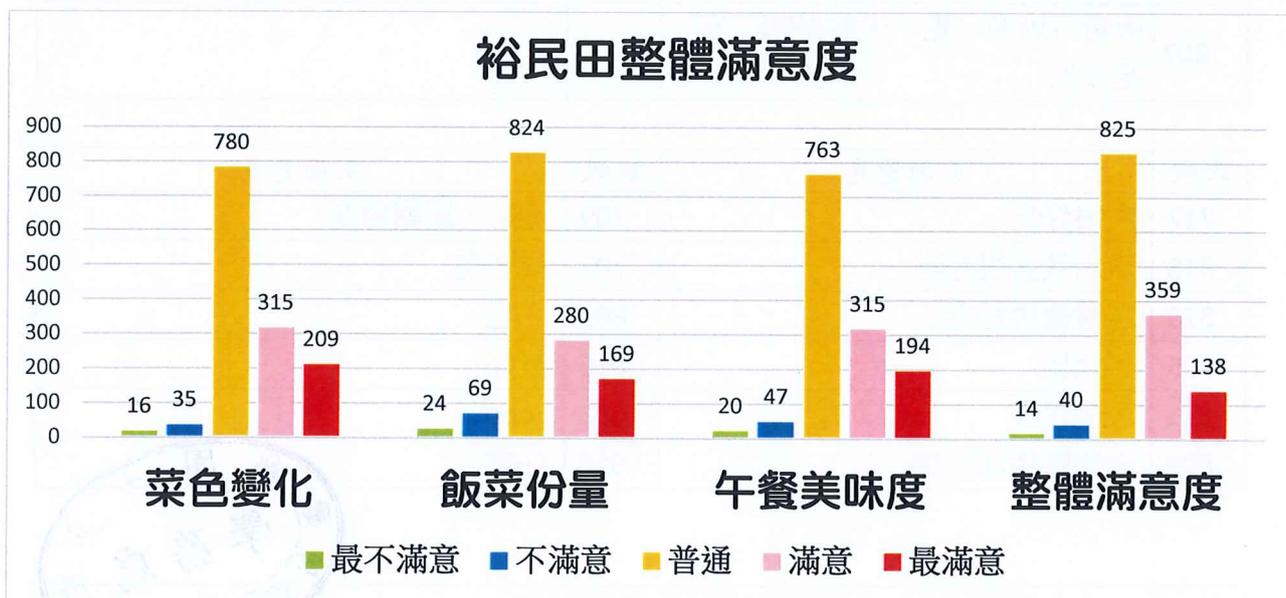
一、調查說明：調查本校 9/1-9/30 各廠商輪餐期間，訂餐同學對於三家廠商午餐滿意度，每位同學針對每個項目一人一票，有訂餐的同學都可投票，無意見者不計票。調查時間 114 年 9 月 3 日~114 年 10 月 04 日，投票人數 1339~1376 人。

二、調查結果：

本次調查結果呈現普通→最滿意，各項目的正面評價比率皆佔 30%以上(滿意+最滿意)，負面評價(不滿意+最不滿意)低於 7%，整體表現優異，四個項目當中菜色變化與午餐美味度的滿意程度兩項加總都高達 38%以上。在文字意見的部分，學生也普遍肯定菜色口味的表現，多個班級表示很好吃，在白醬麵、玉米蒸蛋、肉裡料理也獲得部分班級的好評，請廠商繼續維持口味穩定性，以保持美味度與菜色變化的優勢。最後，飯菜份量則是本次調查表現較差的部分，在學生文字建議裡面，份量不足也是主要的反應問題(份量不足相關的文字建議共出現 20 次)，建議廠商增加飯菜份量。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	16 人(1.18%)	35 人(2.58%)	780 人(57.56%)	315 人(23.25%)	209 人(15.42%)
飯菜份量	24 人(1.76%)	69 人(5.05%)	824 人(60.32%)	280 人(20.50%)	169 人(12.37%)
美味度	20 人(1.49%)	47 人(3.51%)	763 人(56.98%)	315 人(23.53%)	194 人(14.49%)
整體滿意度	14 人(1.02%)	40 人(2.91%)	825 人(59.96%)	359 人(26.09%)	138 人(10.03%)

投票人數：1339~1376 人



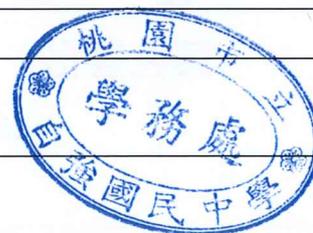
評估項目	菜色變化	飯菜份量	午餐美味度	整體滿意度	平均
正面評價	38.67%	32.87%	38.01%	36.12%	36.42%
普通評價	57.56%	60.32%	56.98%	59.96%	58.71%
負面評價	3.76%	6.81%	5.00%	3.92%	4.88%

(三)各班文字建議：

無意見	701、706、708、712、714、801、802、805、811、813、817、819、902、906、908、913、914
-----	---

班級	其他建議	班級	其他建議
705	份量太少	716	希望肉多
713	份量加多一點	717	希望主菜份量多一點
715	份量不足	704	煮好吃一點
718	飯菜可以再多一點	814	請做好吃一點
719	份量可以多一點	702	不要加辣
720	份量多一點	907	肉的薑味太重
804	主副菜份量多一點	808	菜色多樣化一點
812	配菜太少	915	菜色變化多一點
901	飯菜多一點(多加五人份)	703	希望有水果
904	份量多一點	711	飯裡、湯裡出現兩次毛髮
710	飯多一點	810	湯的份量不夠
716	希望飯多	912	湯的料可以多一點
806	白飯略少	905	甜湯的料太多
909	飯請給多一點	702	甜湯希望有涼的、希望有珍珠奶茶
807	飯量可以多一點，尤其是麵一定要多加		

班級	正面意見	班級	正面意見
717	肉很好吃	709	滿意，謝謝廠商
815	玉米蒸蛋很好吃	707	很好吃
818	白醬麵很好吃	803	好吃
705	菜色佳	816	很好
911	菜色很棒	903	good
809	食物味道非常棒	910	好吃



◎廠商回覆說明：請參閱廠商附件。

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

◎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，在飯菜份量的項目，大部分班級表示需要再加量，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，我們會即時做加量註記，並且持續追蹤同學的用餐狀況。

喜愛的菜色：

有班級提到白醬麵、玉米蒸蛋、肉類料理很好吃，感謝班級給予回饋，營養師會以此做為下次開立菜單的參考。

此次滿意度與上次滿意度調查相比，正面評價有些微上升，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。



裕民田食品股份有限公司 敬啟

中 華 民 國 1 1 4 年 1 0 月 1 7 日

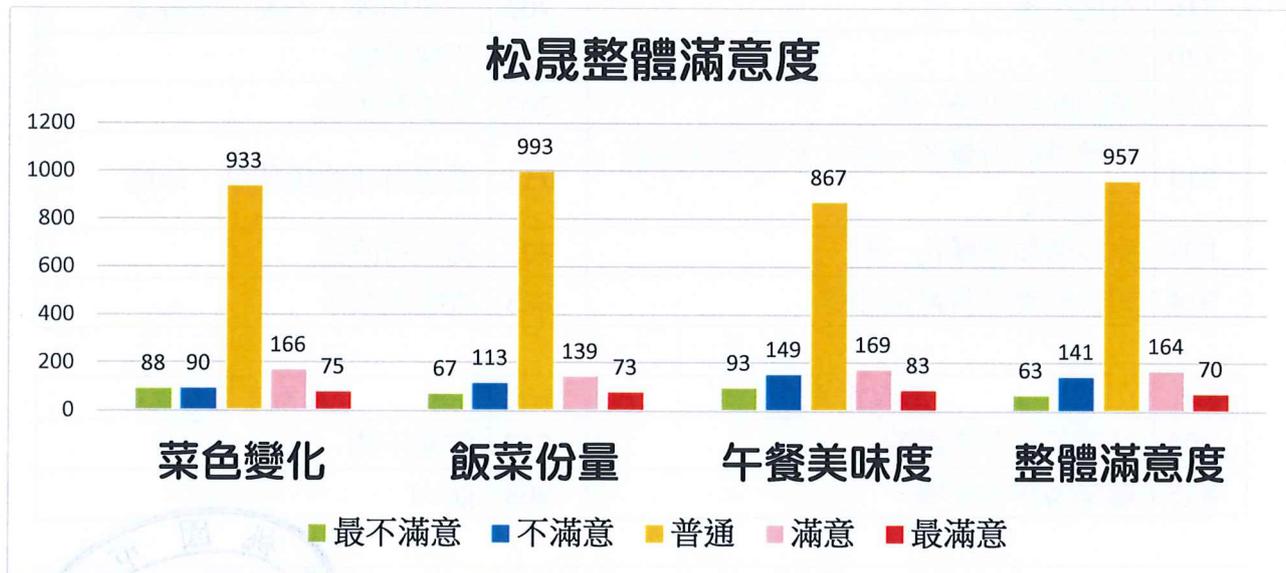


114 年 9/1-9/30 輪餐滿意度調查結果 (松晟)

- 一、調查說明：調查本校 9/1-9/30 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 114 年 9 月 3 日~114 年 10 月 04 日，投票人數 1352~1395 人。
- 二、調查結果：本次整體表現呈現普通→滿意，在四個項目中都是以普通的表現佔比較多，但在美味度、飯菜份量的表現，不滿意度偏高，也有班級文字意見反映菜色較為油膩、份量嚴重不足、飯太硬等，但美味度又是正面評價中較高的，顯示口味的穩定度有很大的進步空間，一定有學生喜愛的菜色，也有學生無法接受的菜色，建議廠商參考每天學生用餐剩下的份量，來調整菜單的口味與份量，增加學生喜愛菜色的頻率，或增加菜單多樣性，讓學生有不同的新鮮感，摸索學生可接受的口味，增加選餐率。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	88 人(6.51%)	90 人(6.66%)	933 人(69.01%)	166 人(12.28%)	75 人(5.55%)
飯菜份量	67 人(4.84%)	113 人(8.16%)	993 人(71.70%)	139 人(10.04%)	73 人(5.27%)
美味度	93 人(6.83%)	149 人(10.95%)	867 人(63.70%)	169 人(12.42%)	83 人(6.10%)
整體滿意度	63 人(4.52%)	141 人(10.11%)	957 人(68.60%)	164 人(11.76%)	70 人(5.02%)

投票人數：1352~1395 人



評估項目	菜色變化	飯菜份量	午餐美味度	整體滿意度	平均
正面評價	17.83%	15.31%	18.52%	16.77%	17.11%
普通評價	69.01%	71.70%	63.70%	68.60%	68.25%
負面評價	13.17%	13.00%	17.78%	14.62%	14.64%

【背面還有】

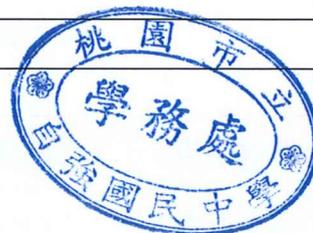
三、各班文字建議：

無意見	701、706、708、712、714、717、801、802、803、805、811、819、902、906
-----	---

班級	文字建議	班級	文字建議
707	量太少	704	不要那麼油
901	飯菜多一點(多加五人份)	715	油飯太油
904	飯菜份量嚴重不足!!	719	食物有點油
710	飯多一點	720	油太多
804	飯多一點	810	油少一點
806	白飯略少	812	太油
809	飯量要再增加	818	炸豬排可以少一點油
816	飯有點少	905	菜太油
907	主食份量嚴重不足，有一天的炒飯全班還沒裝完就沒了!	812	味道太重
908	主食的份量太少	807	味道可以調重一些
909	飯請給多一點	718	菜色可再豐富一點
911	白飯不夠	713	做好吃一點，謝謝!
915	飯太硬了	814	請做好吃一點
716	希望肉多	702	不要加辣、不要芋頭香菜
720	肉太少	716	不要芋頭
912	湯的料可以多一點	703	希望有水果
913	味噌湯的份量多一點，上次全班沒裝完就沒了	711	希望有冰的燒仙草、珍奶
808	甜湯種類多樣化一點	705	衛生待改進
914	素食的青菜常常沒味道	813	咖哩有蚊子

班級	正面意見	班級	正面意見
709	辛苦了，非常感謝	817	整體不錯
815	薑絲海芽湯好喝	903	good

◎廠商回覆說明：請參閱廠商附件。



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

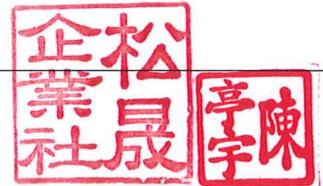
感謝貴校師生對本公司午餐供應的意見與建議。本次整體滿意度表現普通，同學們也提供了具體回饋，讓我們得以持續改進。

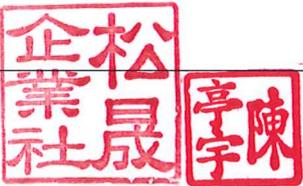
關於同學反映「飯菜份量」的問題，我們已請廚房同仁加強分餐訓練，確保每份供應量均衡，並針對食量較大的學生提供加飯服務，以滿足不同需求。

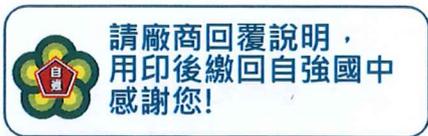
針對「油量與口味」部分，我們會調整烹調方式，同時也會針對部分學生反映「味道偏重」的情形，調整調味比例。

在食材選用上，仍以新鮮、安全為原則，持續採購合格供應商之產品，並強化衛生控管與烹煮溫度的把關，確保餐點品質穩定。

我們將持續聆聽師生的回饋，精進餐點品質與菜單變化，期望讓每位同學都能享用到更健康、更可口的校園午餐。



午餐 秘書		營養 師	李佳珉 10/20	廠商	
----------	---	---------	-----------	----	---



114 年 9/1-9/30 輪餐滿意度調查結果(好鮮)

一、調查說明：調查本校 9/1-9/30 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 114 年 9 月 3 日~114 年 10 月 04 日，投票人數 1349~1377 人。

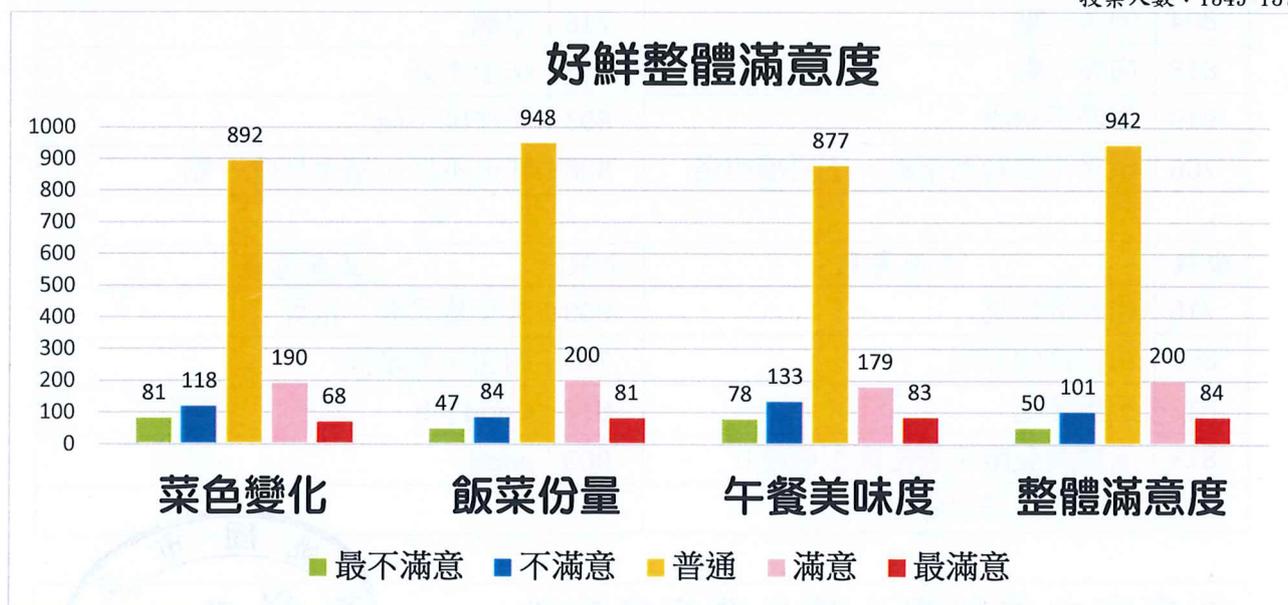
二、調查結果：本次整體表現呈普通→滿意，四個項目整體表現偏向普通，在飯菜份量的部分正面評價較高，顯示廠商供餐份量的誠意，但菜色變化、午餐美味度的不滿意比率較高，需要多加注意。

好鮮廠商一向較其他廠商使用較多元的食材，但本次調查中菜色變化的負面評價達 14.75%，美味度負面評價達 15.63%，顯示在烹調呈現方面仍有進步空間。在文字建議當中，學生正面肯定了蒲燒鯛魚、筍香扣肉、雞肉料理、蒸蛋等菜色，顯示廠商在部分料理有一定的實力，但又同時出現味道不好、炸物太油、口味太淡等負向意見，反映出口味品質不穩定的問題，造成滿意度無法突顯出原本食材多元的優勢。

建議能多觀察學生用餐後剩下的餐食份量，並參考學生滿意度調查的文字建議來適度增加調味，調整口味及菜色，增加整體口味的穩定性。

項目	最不滿意	不滿意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	81 人(6.00%)	118 人(8.75%)	892 人(66.12%)	190 人(14.08%)	68 人(5.04%)
飯菜份量	47 人(3.46%)	84 人(6.18%)	948 人(69.71%)	200 人(14.71%)	81 人(5.96%)
美味度	78 人(5.78%)	133 人(9.85%)	877 人(64.96%)	179 人(13.26%)	83 人(6.15%)
整體滿意度	50 人(3.63%)	101 人(7.33%)	942 人(68.41%)	200 人(14.52%)	84 人(6.10%)

投票人數：1349-1377 人



評估項目	菜色變化	飯菜份量	午餐美味度	整體滿意度	平均
正面評價	19.13%	20.66%	19.41%	20.62%	19.95%
普通評價	66.12%	69.71%	64.96%	68.41%	67.30%
負面評價	14.75%	9.63%	15.63%	10.97%	12.74%

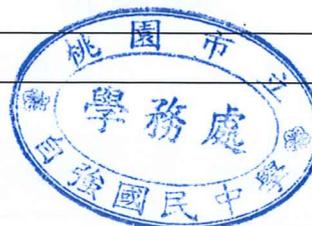
三、各班文字建議：

無意見	701、704、705、708、711、712、714、805、811、817、819、902、906、908
-----	---

班級	文字建議	班級	文字建議
707	量太少	912	湯的料可以多一點 ✓
715	份量不足 ✓	804	湯多一點
901	飯菜多一點(多加五人份) ✓	802	湯不要太多，大約五分之三桶就好
710	飯多一點 ✓	812	雞腿排太油
801	有重口味的菜時，飯量多一點	818	有些菜的油可以少一點
806	白飯略少	904	有點太油了
814	飯要多一點	905	炸物太油
815	飯多一點	914	雞腿太油
907	9/10 那天的白飯不夠 ✓	913	多一點炸物
909	飯請給多一點	720	菜色變化多一點
911	可增加白飯的份量	915	菜色的變化多一點
719	飯有時候有點乾	702	口味重一點
702	菜量多一點	807	調味重一點
815	菜量多一點	810	味道要鹹一點
713	主菜份量多一點，謝謝!	702	不要加辣
716	肉太少	717	菜色太辣
804	肉多一點	716	很鹹
815	肉多一點	716	味道不好
910	甜湯不夠甜	803	美味度不佳
706	希望不要看到菜蟲，不要補甜湯	808	味道不好，請煮好吃一點

班級	正面意見	班級	正面意見
718	雞肉很好吃	809	飯菜量足夠，很好
801	筍絲控肉好吃	709	謝謝午餐廠商
812	蒸蛋好吃	816	Good job
813	蒲燒鯛魚跟筍香扣肉很好吃!!	903	good
815	玉米蛋花湯很好喝。		

◎廠商回覆說明：請參閱廠商附件。



午餐秘書		營養師		廠商	
------	--	-----	--	----	--

廠商回覆說明：

針對飯菜色份量、口味及供餐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：菜色口味太油、太辣、太鹹、甜湯不甜、味道不好、菜色要多變化 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. 異物(菜蟲)公司也會加強檢視，維持更衛生安全的午餐品質。

好鮮公司盡力在營養午餐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；也會將同學們的正面意見納入菜單設計的考量。

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