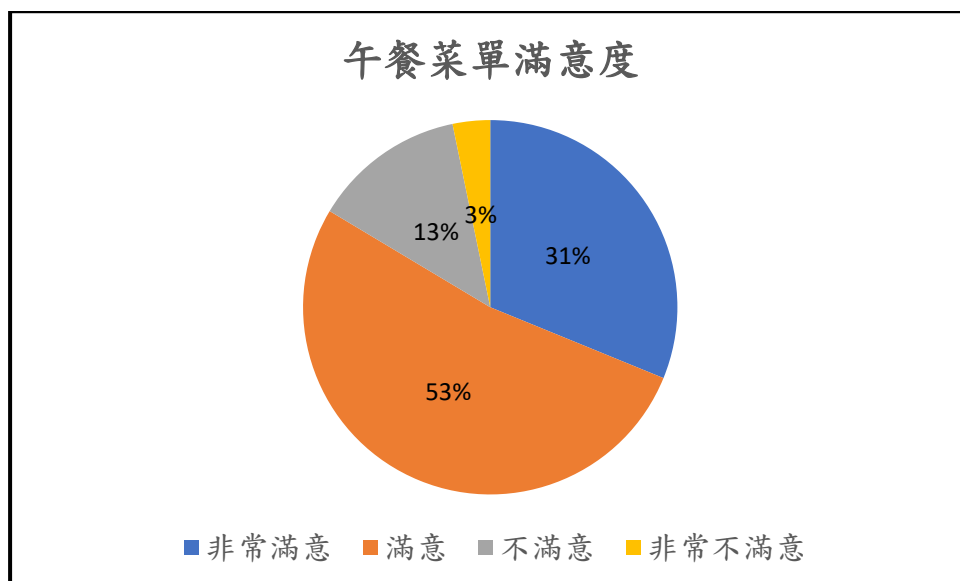


## 112 學年度營養午餐期末滿意度調查結果

一、 參與調查學生數:1639 人

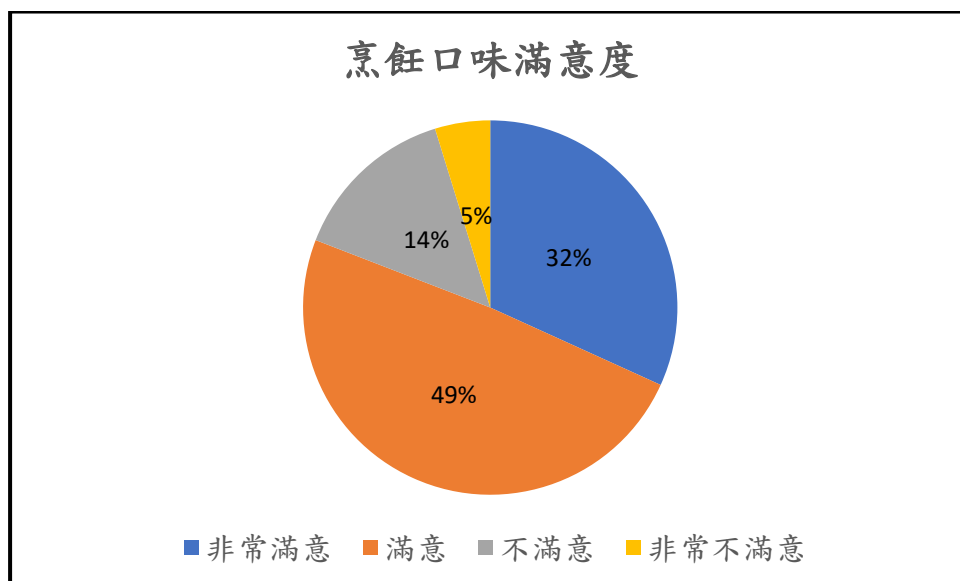
二、 各項目調查百分比

(一)



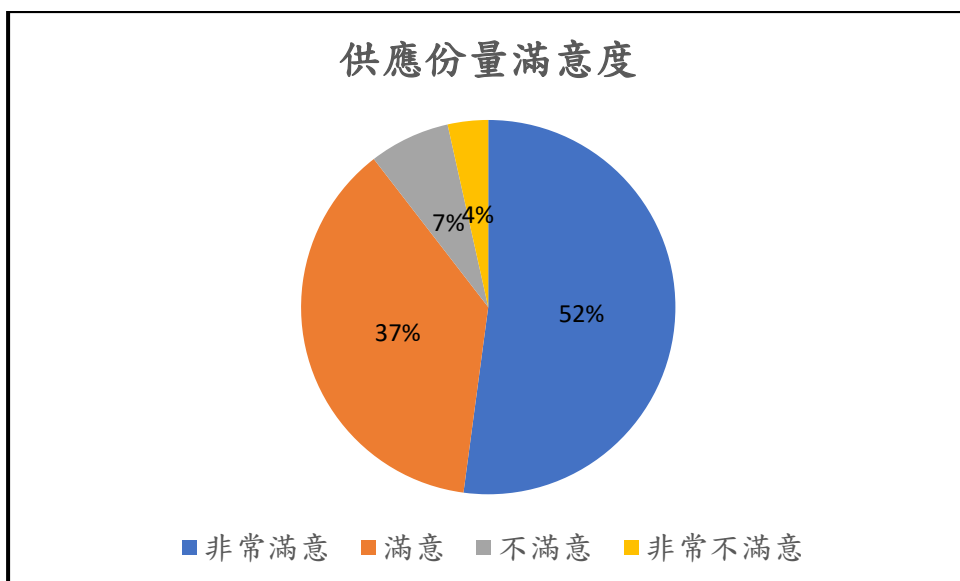
午餐菜單的滿意度達 84%。

(二)



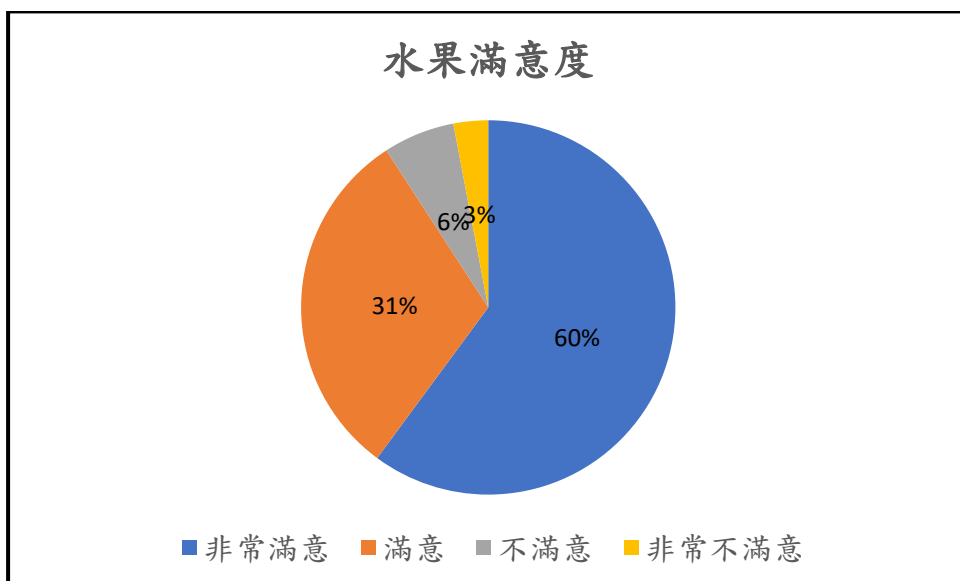
烹飪口味滿意度達 81%

(三)



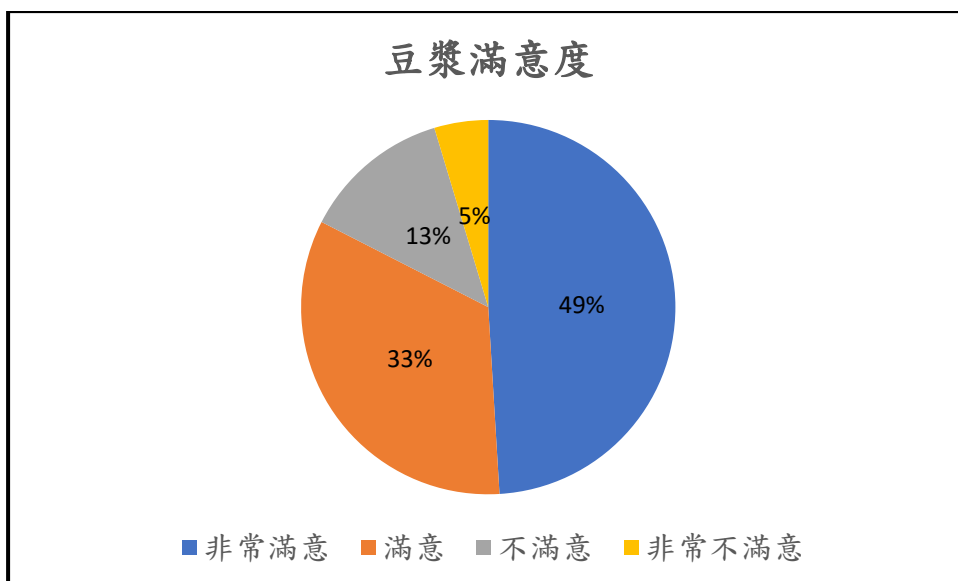
供應份量滿意度達 89%。

(四)



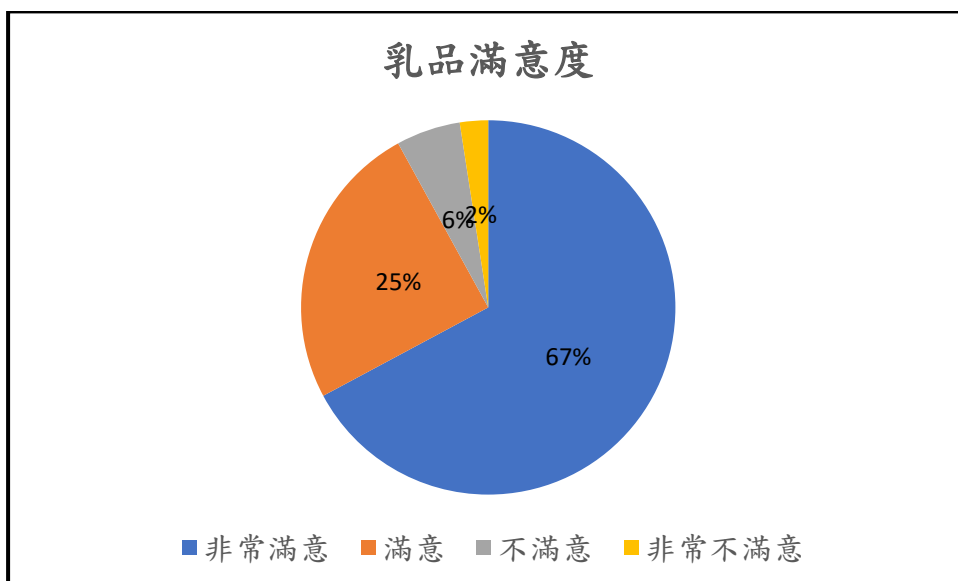
水果滿意度達 91%。

(五)



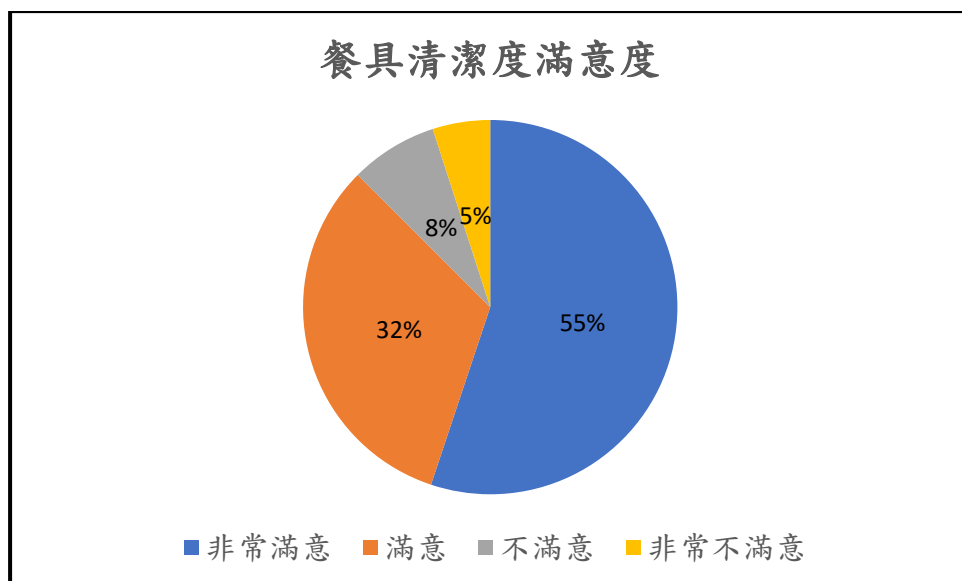
豆漿滿意度達 82%。

(六)



乳品滿意度達 92%。

(七)



餐具清潔度滿意度達 87%。

### 三、 對營養午餐的建議與回饋：

| 建議與回饋                                             | 午餐承辦回覆                                        |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 學生最喜歡的有:燒賣、甜湯、奶茶、炸雞。                              | 列入 113 學年度菜單設計參考。                             |
| 謝謝廚房媽媽和叔叔，您辛苦了。謝謝廚房媽媽每天都給我們好吃的。                   | 轉知廚房工作人員，感謝。                                  |
| 有些青菜的菜梗太硬不好咬碎，且有生味(例如:青江菜、小松菜)；建議增加烹煮時間使其軟化一些，謝謝。 | 廚房烹飪青菜，是採用鹽水川燙，若時間過久可能會讓顏色更黃褐，將持續與廚師討論，取得平衡點。 |
| 謝謝您們，辛苦了，感謝您們為我們煮                                 | 轉知廚房工作人員，感謝。                                  |

|                                                                  |                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 好吃又新鮮的菜。                                                         |                                             |
| 學生喜歡菜色:咖哩、小米粥、炸雞腿。                                               | 列入 113 學年度菜單設計參考。                           |
| 1. 肉希望調味不要那麼鹹。<br>2. 希望白飯出現次數多一點。<br>3. 湯很美味。                    | 調味感受因人而異，學校會每個月統計調味品用量來管控。也請廚師試吃避免調味過重情形發生。 |
| 豆漿偏燙                                                             | 學校供應豆漿都是當天現磨現煮，無法降溫供應，建議可放涼後小心飲用。           |
| 廚師煮得跟家裡媽媽煮的一樣好吃!廚工阿姨辛苦了，謝謝您們。                                    | 轉知廚房工作人員，感謝。                                |
| 1. 菜單內容多變化，很棒!<br>2. 飯可以煮軟一點。<br>3. 湯的料多一些。<br>4. 湯的口味重一點、調味重一些。 | 調味感受因人而異，學校會每個月統計調味品用量來管控。也請廚師試吃避免調味過淡情形發生。 |
| 1. 肉不要太油。<br>2. 餐具有時會油油的，湯匙、夾子可否烘乾。                              | 請廚房作業人員確實清洗餐具，並進行消毒烘乾作業。                    |
| 希望可以再吃到:石斑魚、炒蛋類、年                                                | 列入 113 學年度菜單設計參考。                           |

|                                              |                                                          |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 糕、蒸蛋、雞腿、海帶湯、竹筍湯、玉米湯、熱狗、茶葉蛋。                  |                                                          |
| 蔬菜的種類可以多元一些，不要總是高麗菜、青江菜和空心菜。                 | 午餐供應青菜種類一週內皆不會重複，有機蔬菜種類都不一樣，可能煮好後看起來相似導致誤會。              |
| 希望能開發新菜色                                     | 列入 113 學年度菜單設計參考。                                        |
| 多數孩子覺得豆漿不夠甜                                  | 在規範內增加砂糖添加量。                                             |
| 綠色蔬菜種類太少                                     | 午餐供應青菜種類一週內皆不會重複，有機蔬菜種類都不一樣，可能煮好後看起來相似導致誤會。              |
| 打菜的長柄勺希望長度能大於菜桶，避免勺子掉入菜桶。                    | 打菜完畢希望能將菜蓋蓋起來，若打菜勺大於菜桶，無法蓋起，恐造成異物掉入。                     |
| 點心可換口味，像是自然零，炸物增多，水果可以提供鳳梨、芒果，牛奶換純果汁，提供義美牛乳。 | 本校午餐無提供點心；炸物依據教育部規範次數供應；水果種類受限人力與經費限制，將盡力爭取；每週一次牛奶為合約規定且 |

|                                                                       |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | 配合教育部乳品推廣，請見諒。                                                                                |
| 湯桶要有把手                                                                | 湯桶皆有把手，若有缺少請立即洽學務處營養師處理。                                                                      |
| 希望有：炸雞排、炸雞翅、奶茶、紅茶、冰甜湯。                                                | 含咖啡因茶類及冰品皆是市府函文不可提供的項目，餘列入 113 學年度菜單設計參考。                                                     |
| 一周至少一次甜湯                                                              | 夏天會增加至一週一次甜湯。                                                                                 |
| 1. 特餐、甜湯多一點<br>2. 水果種類多一些<br>3. 一週牛奶、一週優酪乳<br>4. 炸物太油                 | 列入 113 學年度菜單設計參考。                                                                             |
| 1. 食材搭配盡可能大眾化，例如：芋頭泥+排骨，孩子接受度較低。<br>2. 有時太油，有時太清淡。<br>3. 乳品有時會有罐子的味道。 | 1. 部分食材學生接受度較低(例如：芋頭、青椒、茄子等)，為了讓學生可以均衡攝取，偶爾還是會設計入菜。<br>2. 口味調配反應廚房師傅注意。<br>3. 乳品口感請廠商協助反應供應商。 |
| 1. 青菜重複性太高。                                                           | 1. 午餐供應青菜種類一週內皆不                                                                              |

|                                 |                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <p>2. 豆漿建議提供冰的和牛奶一樣。(或是常溫)。</p> | <p>會重複有機蔬菜種類都不一樣，可能煮好後看起來相似導致誤會。</p> <p>2. 與廠商爭取，夏天請盡量供應常溫豆漿。</p> |
| <p>午餐協作同仁辛苦了，一切都很棒。</p>         | <p>轉知廚房工作人員，感謝。</p>                                               |
| <p>湯品可以增加調味。</p>                | <p>調味感受因人而異，學校會每個月統計調味品用量來管控。也請廚師試吃避免調味過淡情形發生。</p>                |