**3月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 沅益 | 3.0 | 3.5 | 2.7 | 2.8 | 2.6 | 2.6 | 3.2 | 3.0 | 3.2 |
| 3 | 8 | 皇佳 | 3.6 | 3.5 | 3.2 | 3.6 | 3.5 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.6 |
| 月 | 9 | 好鮮 | 3.4 | 3.4 | 3.2 | 3.4 | 3.2 | 3.1 | 3.3 | 3.7 | 3.3 |
| 　 | 教師葷食 | 皇佳 | 4.0 | 4.2 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 4.1 | 4.2 | 4.0 |
| 　 | 素食 | 皇佳 | 3.9 | 4.1 | 3.9 | 3.8 | 3.5 | 3.5 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**9年級廠商好鮮回覆**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **班級** | 建議及意見 | **好鮮公司回覆** |
|  |
| **901** | 濃湯類味道有一點淡 | **濃湯口味太淡已與廚師溝通反應，可配合立即性的調整改善。** |  |
| **903** | 建議備品多一點 | **午秘已多次向本公司反應,會改善備品的菜量** |  |
| **904** | 多一點焗烤 | **營養師會定期規劃在菜單內** |  |
| **905** | 配料可以在均勻一點 | **配料會盡量平均分配** |  |
| **909** | 我們班這次的午餐滿意度調查結果是：大家覺得學校的營養午餐整體還不錯，但有些地方可以再改進。首先，很多同學覺得菜色有點太油膩，希望可以清爽一點，吃起來比較舒服。還有，季節蔬菜的湯汁太多，有時候菜都泡在湯裡，影響口感。最後，我們希望菜色可以再更多元一些，除了現在的飯麵類之外，能不能偶爾加一些像粥、炒板條、煎餃這種不同類型的主食，這樣每天吃也比較不會膩！希望學校可以參考我們的建議，讓午餐更好吃，謝謝！ | **菜色油膩及蔬菜湯汁太多部分,好鮮公司會再調整,菜色變化部分會與廚師討論研發新菜色,期待在學校的鼓勵下廚藝及口味可以再精進,感謝同學提供寶貴建議。** |  |
|  |
| **911** | 飯菜可以再熱一點 | **飯菜製備完成後成品一律放置保溫區維持溫度,出餐前放置保溫車保持食物熱度,到校後在來得及的情況下,調整下餐時間亦能維持食物的熱度。** |  |

****

午秘老師回覆

1. 各班若發現當天菜品的溫度、味道有疑慮，可以當天告知午秘老師，老師可以即時提供建議給廠商改善。
2. 焗烤類菜品目前已有每月至少一道焗烤義大利麵，爾後在副菜部分也會建議各廠營養師在設計菜單的時候列入。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

 ****中興國中總務處

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**2025.4.24

**3月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 沅益 | 3.0 | 3.5 | 2.7 | 2.8 | 2.6 | 2.6 | 3.2 | 3.0 | 3.2 |
| 3 | 8 | 皇佳 | 3.6 | 3.5 | 3.2 | 3.6 | 3.5 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.6 |
| 月 | 9 | 好鮮 | 3.4 | 3.4 | 3.2 | 3.4 | 3.2 | 3.1 | 3.3 | 3.7 | 3.3 |
| 　 | 教師葷食 | 皇佳 | 4.0 | 4.2 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 4.1 | 4.2 | 4.0 |
| 　 | 素食 | 皇佳 | 3.9 | 4.1 | 3.9 | 3.8 | 3.5 | 3.5 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**8年級廠商皇佳回覆**

|  |  |
| --- | --- |
| 建議及意見 | 回覆 |
| 蒸蛋有蛋殼 | 造成師生月餐困擾，本廠深感抱歉。本廠使用雞蛋噴印-洗選鮮蛋(殼蛋)，廠內人員在打蛋時蛋殼不慎落入未立即發現挑起，以清人員打蛋時再加強檢視，避免蛋殼夾雜其中。 |
| 不要太鹹 | 本廠會提醒廚師在烹調時注意調味料用量，並親嘗口味，已做出符合師生口味的餐點，除此之外，營養師美日也會親嘗學生的午餐菜餚，如有口味需調整的部分，也會立即向廚師反應，令師生當日如有用餐相關問題也可立即向送餐人員反應，廠內會進行調整改進。 |
| 魚腥味很重 | 於有特殊氣味是因含有豐富的胺基酸，本廠也避免使用魚腥味較重的水鯊魚丁，同時也會利用不同的烹調方式或不同口味料理，來降低魚的特殊氣味，並且魚肉富含DHA、EPA多元不飽和脂肪酸，建議適量攝取，以利身體健康。 |
| 喜愛的菜色 | 營養師於開立菜單時除遵循三章一Q的規範及教育局規章外，同時參考師生喜愛的菜色，並於開立菜單時加入下個月菜單中，例如：蒸蛋、炸豬排、義大利麵、玉米培根炒蛋等。 |

****

午秘老師回覆

1. 各班若發現當天菜品的溫度、味道有疑慮，可以當天告知午秘老師，老師可以即時提供建議給廠商改善。
2. 農委會為了維護學生健康，規定每周必須提供一次海鮮類主菜。午秘老師也建請廠商盡量選用多種魚種，如虱目魚、鯛魚、旗魚等，減少使用腥味較重的鯰魚，且禁用水鯊魚。烹調上也請廠商設計菜單時搭配適當的調味，以降低魚腥味。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

中興國中總務處

2025.4.24

****

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**

**3月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 年級 | 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色 變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 份 |
| 　 | 7 | 沅益 | 3.0 | 3.5 | 2.7 | 2.8 | 2.6 | 2.6 | 3.2 | 3.0 | 3.2 |
| 3 | 8 | 皇佳 | 3.6 | 3.5 | 3.2 | 3.6 | 3.5 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.6 |
| 月 | 9 | 好鮮 | 3.4 | 3.4 | 3.2 | 3.4 | 3.2 | 3.1 | 3.3 | 3.7 | 3.3 |
| 　 | 教師葷食 | 皇佳 | 4.0 | 4.2 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 4.1 | 4.2 | 4.0 |
| 　 | 素食 | 皇佳 | 3.9 | 4.1 | 3.9 | 3.8 | 3.5 | 3.5 | 3.9 | 4.0 | 3.8 |

非常不喜歡1分、不喜歡2分、普通3分、喜歡4分、非常喜歡5分

**7年級廠商沅益回覆**

|  |  |
| --- | --- |
| 反應問題 | 回覆 |
| 菜的鹹淡：3月19號很多同學都說義大利麵太鹹了 | 3月19日的義大利麵使用彎管麵，因麵體較容易吸收湯汁，加上焗烤起司本身帶有鹹味，導致整體口味較重，未能充分考量調味料的使用。我們已請廚房在未來烹調類似餐點時，調整鹽分與醬汁比例，並適當減少鹹味較重的起司用量，以確保口味更加平衡。已請廚房調整鹽分比例，並增加天然調味方式，如使用番茄、洋蔥或香草來提升風味，避免單純依靠鹽調味。同時，我們也會注意鹹度的中和，確保餐點符合大多數同學的口味需求。 |
| 菜的油膩性：菜有很濃的味問題 | 為了讓餐點更清爽，我們已要求廚房減少用油量，並多採用清炒、燉煮等較健康的烹調方式，並透過適量瀝油的方式，讓餐點口感更清爽，同時維持適當的營養比例。此外，我們也會增加適量的清淡餐點，如蒸蛋、關東煮等，讓學生有更多選擇，確保整體飲食均衡。 |
| 菜色喜好：有點過鹹，豆芽菜，高麗菜好吃、濃湯可以在濃一點 | 有部分學生反應菜色不夠好吃，因此我們將優先調整菜單，增加學生普遍喜愛的餐點，如雞腿、糖醋排骨、滷肉等，並減少接受度較低的菜色。同時，也會確保高麗菜、豆芽菜等受歡迎的蔬菜能夠穩定供應，以提升整體滿意度。我們會在調整菜單時兼顧營養均衡，確保學生攝取足夠的蛋白質、蔬菜，維持均衡飲食。針對「濃湯可以再濃一點」的建議，我們已請廚房適量增加食材及勾芡比例，讓濃湯口感更濃郁。 |
| 菜色的變化：飯的變化不用這麼多、菜色不夠好吃 | 為了提升菜單的多樣性，我們會適當調整主食與配菜的搭配，確保每日餐點不過於單調，同時也不會過度變化影響習慣口味。針對「飯的變化不用這麼多」，我們依據營養午餐供應基準適度更換主食，確保既有新鮮感又符合學生習慣口味。 |
| 菜的溫度：菜可以熱一點 | 我們已要求廚房加強保溫措施，確保菜品送達時仍保持熱度，特別是在近來氣溫較低的情況下，會加快配送流程，避免食物變涼影響口感。 |
| 我們的目標是提供健康、美味的餐點，讓學生在享受多樣化的飲食同時，也能培養良好的飲食習慣。感謝貴校的回饋，我們會持續努力，讓每一餐都更加符合大家的期待！ |

****

午秘老師回覆

1. 依據規定，甜湯僅能每周供應一次，且溫度不能低於60度，以免細菌孳生。甜湯的口味變化上，老師會在檢查菜單時，盡量要求廠商安排師生喜愛的湯品，並盡量增加材料，增加湯品的豐富度。
2. 當日菜色過於油膩或者菜量不足，可以當天立即跟午秘老師反映，老師可以即時通知廠商改進。
3. 再次重申發現午餐異物的處理流程：發現異物→通知午秘老師→午秘老師會同廠商拍照保存證據→更換乾淨衛生的備品→午餐會議開會依合約記點處罰。**請勿自行拍照、請務必保留證物!!!**
4. 請依規定戴口罩、戴帽子、穿圍裙打菜，打菜時請勿交談，以減少異物掉落的情形發生。

祝大家用餐愉快

中興國中總務處

2024.10.24

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**