**4月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色的變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 7年級好鮮 | 3.1 | 3.3 | 3.0 | 3.0 | 2.9 | 2.6 | 3.3 | 3.3 | 3.3 |
| 8年級沅益 | 3.6 | 3.8 | 3.2 | 3.4 | 3.4 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.5 |
| 9年級皇佳 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 3.2 | 3.4 | 3.1 | 3.4 | 3.5 | 3.4 |
| 教師葷食(沅益) | 3.6 | 3.9 | 3.5 | 3.6 | 3.6 | 3.5 | 3.8 | 3.9 | 3.6 |
| 素食(沅益) | 3.7 | 4.0 | 3.6 | 3.6 | 3.7 | 3.3 | 4.1 | 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年級廠商皇佳回覆**

|  |  |
| --- | --- |
| 建議 | 公司回覆 |
| 菜太油 | 本廠會提醒廚師在烹調時注意用油量,並親嚐口味,以做出符合師生口味的餐點,除此之外,營養師每日也會親嚐學生的午餐菜餚,如有口味需調整的部分,也會立即向廚師反應;另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。 |
| 希望主食可以多一點變化 | 謝謝師生的建議,營養師於五月特餐日有開立新的主食菜色,例如:咖哩炒飯、雞肉飯,增加主食的變化性。 |
| 菜太多湯汁 | 本廠會請廚師在出鍋時減少湯汁的撈出,並請配膳人員在配膳時,將菜的湯汁瀝乾,同時也會考量食材本身是否容易出水(例如:冬瓜、洋蔥等),營養師也會加強提醒配膳人員湯汁的瀝除。 |
| 菜色變化多一點 | 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:鹹酥雞、滷雞腿等。 |

****

午秘回覆

1. 菜色部分：班級或同仁若發現當天菜色過油、過鹹、過淡、飯過硬、過軟、飯量不足的情形，請立即與午秘聯繫，午秘會立即通知廠商改進。
2. 菜溫部分：午秘每日會抽檢一個班級測試溫度，若溫度未達標準，午秘會立即通知廠商改善。
3. 甜湯部分：依照教育局規定，營養午餐一周只能提供一次甜湯，且不能提供冰品。
4. 魚類料理：依據農委會規定，每周必須提供一次魚類料理當主菜，午秘會要求廠商盡量使用腥味較少的魚種，且烹調上能蓋過腥味的料理方式，希望師生能夠喜歡。
5. 另備調味料部分：為保證用餐的安全，營養午餐不宜另備調料，師生若有口味上的特殊需求，請自備調料。
6. 素食蛋類料理標示：素食每周有一道含蛋料理，午秘盡量會提早做標示，如有遺漏，請提醒。

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**

****



中興國中總務處

114.5.20

**4月份午餐滿意度調查結果**

**各項評分總表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 廠商 | 飯的 口感 | 飯量 足夠 | 菜色 喜好 | 菜色的變化 | 菜的 鹹淡 | 菜的 油膩性 | 飯菜 衛生 | 午餐 熱度 | 整體 滿意度 |
| 7年級好鮮 | 3.1 | 3.3 | 3.0 | 3.0 | 2.9 | 2.6 | 3.3 | 3.3 | 3.3 |
| 8年級沅益 | 3.6 | 3.8 | 3.2 | 3.4 | 3.4 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.5 |
| 9年級皇佳 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 3.2 | 3.4 | 3.1 | 3.4 | 3.5 | 3.4 |
| 教師葷食(沅益) | 3.6 | 3.9 | 3.5 | 3.6 | 3.6 | 3.5 | 3.8 | 3.9 | 3.6 |
| 素食(沅益) | 3.7 | 4.0 | 3.6 | 3.6 | 3.7 | 3.3 | 4.1 | 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年級廠商沅益回覆**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 對象 | 問題與建議 | 公司回覆 |
| 學生 | 1.可以多一點起司 | 1.起司風味深受學生歡迎，我們會在菜單設計上評估合適的料理搭配與使用時機，於不影響營養均衡與成本控管前提下，適度增加起司入菜的頻率與份量，讓餐點更具風味。 |
| 2.喜愛菜色：起司咖喱、香酥炸雞腿🍗、鹽酥雞 | 2.我們將持續安排這類受歡迎的菜色，並適時調整口味與輪替頻率，讓用餐更有期待感。 |
| 素食 | 1.太油，尤其是豆皮 | 1.我們已提醒廚房團隊在製作含豆皮料理時適量減油並於烹調後增加瀝乾步驟，並選擇較清爽的烹調方式，減少整體油膩感。 |
| 2.飯的水分濕度 | 2.已調整煮飯的水量與蒸煮時間，並於飯出爐後進行鬆飯處理，以提供濕潤度適中、粒粒分明的口感。 |
| 3.有時菜色偏過油,希望油可再酌量減少 | 3.我們將持續遵守低油脂原則，評估每道菜的油脂使用量，力求兼顧風味與健康。 |
| 4.有時日常蔬食配菜,口味上少了主要配得下飯的主菜,有些可惜 | 4. 我們會強化蔬食主菜的設計與份量感，例如加入豆製品或風味較重的調味方式，讓整體口味更有層次。 |
| 5.有蛋做成的湯或是菜，可主動標示（避免打菜打到碗裏，後來才發現） | 5.目前菜單上已有清楚標示「含蛋」字樣，未來我們會與午秘老師討論加強現場標示提醒，例如在菜桶前加貼「含蛋」提示標籤，讓學生在取餐時能清楚辨識，避免誤食。 |
| 6.希望蘿蔔糕可有撒一點胡椒粉的機會．或是打菜的菜籃盒裏可放有一小盤胡椒粉可使用 | 6.我們將研議於特定菜色時，將胡椒鹽或其他香料納入考量，並與午餐秘書討論是否可以增加醬料擺放的可能又兼顧食安衛生安全。 |
| 7.焗烤比較好吃 | 7. 因起司屬奶製品，素食選項目前仍無法提供焗烤，已擬定下次供應素食餐點時避開蛋料理後供應，以確保不同飲食需求間的尊重與避免誤食。 |
| 8.乾麵太乾 | 8. 由於團膳作業無法比擬現煮即食的濕潤度，我們將適度調整醬汁比例與搭配方式，並提醒同學用餐前先行拌勻，以提升整體濕潤度與口感，讓乾麵更滑順、易入口。 |
| 9.喜歡菜色：焗烤義大利麵、香菇茶碗蒸、義式通心麵 | 9.我們將持續安排這類受歡迎的菜色，並適時調整口味與輪替頻率，讓用餐更有期待感。 |
| 教師葷食 | 1.配料可以更足，而不是零星 | 1.我們會在調整配菜時兼顧配料比例與營養素搭配，提升整體菜色的豐富度與均衡性，並提醒廚房人員於烹調及分裝時確保食材分布平均，讓學生能吃得營養又滿足。 |
| 2.海鮮可以除了魚能否有別的選擇嗎? | 2.目前本團膳所有水產品皆使用符合規定的溯源漁產，以確保食材安全與來源透明。因供應穩定與成本考量，目前以魚類為主，未來將在符合規範與安全的前提下，評估其他溯源海鮮入菜的可能性，提升菜色變化。 |
| 3.魚料理腥味依舊還是有，改成炸魚排是否能夠改善其異味。 | 3.我們所使用之魚類皆為政府核准之溯源水產品。針對部分魚料理仍有腥味的反應，我們已要求廚房強化去腥處理流程，並將部分魚類餐點調整為烤魚排或酥炸魚排等形式，在不影響營養價值與食安的前提下，提升整體接受度與口感。 |
| 4.鐵飯匙盛飯容易黏著飯粒，煩請更換飯匙 | 4.針對鐵飯匙沾黏的問題，我們了解到，過去使用的塑膠飯匙在使用過程中曾發生斷裂狀況，因此我們改用了白鐵飯匙，也大大提升食物衛生及安全性，我們會持續檢查白鐵飯匙的設計與使用情況，尋求更好的解決方案，以減少飯粒的沾黏問題，提升學生的用餐體驗。 |
| 5.米飯有時候比較溼軟 | 5.已調整煮飯的水量與蒸煮時間，並於飯出爐後進行鬆飯處理，以提供濕潤度適中、粒粒分明的口感。 |
| 6.喜歡菜色：招牌三杯雞、香酥炸雞腿、蒲燒鯛 | 6.我們將持續安排這類受歡迎的菜色，並適時調整口味與輪替頻率，讓用餐更有期待感。 |

****

午秘回覆

1. 菜色部分：班級或同仁若發現當天菜色過油、過鹹、過淡、飯過硬、過軟、飯量不足的情形，請立即與午秘聯繫，午秘會立即通知廠商改進。
2. 菜溫部分：午秘每日會抽檢一個班級測試溫度，若溫度未達標準，午秘會立即通知廠商改善。
3. 甜湯部分：依照教育局規定，營養午餐一周只能提供一次甜湯，且不能提供冰品。
4. 魚類料理：依據農委會規定，每周必須提供一次魚類料理當主菜，午秘會要求廠商盡量使用腥味較少的魚種，且烹調上能蓋過腥味的料理方式，希望師生能夠喜歡。
5. 另備調味料部分：為保證用餐的安全，營養午餐不宜另備調料，師生若有口味上的特殊需求，請自備調料。
6. 素食蛋類料理標示：素食每周有一道含蛋料理，午秘盡量會提早做標示，如有遺漏，請提醒。

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**

****



中興國中總務處

114.5.20

**各項評分總表 4月份午餐滿意度調查結果**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 廠商 | 飯的口感 | 飯量足夠 | 菜色喜好 | 菜色變化 | 菜的鹹淡 | 菜油膩性 | 飯菜衛生 | 午餐熱度 | 整體滿意度 |
| 7年級好鮮 | 3.1 | 3.3 | 3.0 | 3.0 | 2.9 | 2.6 | 3.3 | 3.3 | 3.3 |
| 8年級沅益 | 3.6 | 3.8 | 3.2 | 3.4 | 3.4 | 3.3 | 3.7 | 3.7 | 3.5 |
| 9年級皇佳 | 3.5 | 3.5 | 3.1 | 3.2 | 3.4 | 3.1 | 3.4 | 3.5 | 3.4 |
| 教師葷食(沅益) | 3.6 | 3.9 | 3.5 | 3.6 | 3.6 | 3.5 | 3.8 | 3.9 | 3.6 |
| 素食(沅益) | 3.7 | 4.0 | 3.6 | 3.6 | 3.7 | 3.3 | 4.1 | 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年級廠商好鮮回覆**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 班級 | 建議 | 公司回覆 |
| 701 | 午餐不夠熱 | 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。 |
| 702 | 飯菜熱ㄧ點 |
| 721 | 飯可以再熱一點 |
| 723 | 不太美味，飯都是冰的 |
| 705 | 菜可以再鹹一點 | 餐點口味上的問題(如:菜色太鹹的部分)可先向送餐服務人員反應，可配合立即性的調整改善。 |
| 709 | 有時候菜太鹹 |
| 710 | 飯菜口感比較好了義大利麵也不會這麼鹹了整體來講都很不錯 |
| 720 | 有的食物可以再鹹一點點 |
| 715 | 飯多一點 | 會備註增加飯量 |
| 722 | 飯量太少 |
| 703 | 4月21號的豬排大部分的地方都黑的 | 請廚師注意烹調品質 |
| 711 | 可以多一點甜湯 | 依規範每週安排一次甜湯為上限 |
| 716 | 可以做好吃一點 | 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。 |
| 717 | 菜色多一點 |
| 總結: | 我們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及意見納入菜單設計的考量。  |

午秘回覆

1. 菜色部分：班級或同仁若發現當天菜色過油、過鹹、過淡、飯過硬、過軟、飯量不足的情形，請立即與午秘聯繫，午秘會立即通知廠商改進。
2. 菜溫部分：午秘每日會抽檢一個班級測試溫度，若溫度未達標準，午秘會立即通知廠商改善。
3. 甜湯部分：依照教育局規定，營養午餐一周只能提供一次甜湯，且不能提供冰品。
4. 魚類料理：依據農委會規定，每周必須提供一次魚類料理當主菜，午秘會要求廠商盡量使用腥味較少的魚種，且烹調上能蓋過腥味的料理方式，希望師生能夠喜歡。
5. 另備調味料部分：為保證用餐的安全，營養午餐不宜另備調料，師生若有口味上的特殊需求，請自備調料。
6. 素食蛋類料理標示：素食每周有一道含蛋料理，午秘盡量會提早做標示，如有遺漏，請提醒。

****

中興國中總務處

114.5.20

**請上午餐教育資源網了解更多午餐相關資訊**