

前鎮高中106學年度下學期第1次班級午餐滿意度統計表

請公告在各班公佈欄

調查時間:3/22-3/31

滿意度指標	菜色滿意度 (例如: 飯菜變化)		衛生滿意度 (例如: 異物及菜蟲等)		口味滿意度 (例如: 太鹹、太油、太辣、太甜等)		服務態度 (例如: 廚工服務態度)		份量滿意度 (例如: 班級菜量、飯量等)		整體滿意度	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
非常滿意	228	14.3%	363	22.3%	228	14.0%	946	58.7%	346	21.4%	312	19.5%
滿意	573	35.8%	669	41.0%	489	30.0%	388	24.1%	514	31.8%	656	41.0%
尚可	665	41.6%	541	33.2%	799	49.0%	271	16.8%	681	42.2%	587	36.7%
小計(尚可以上)		91.7%		96.4%		92.9%		99.6%		95.4%		97.2%
不滿意	107	6.7%	53	3.2%	96	5.9%	6	0.4%	69	4.3%	34	2.1%
非常不滿意	26	1.6%	5	0.3%	20	1.2%	0	0.0%	5	0.3%	10	0.6%

班級	學生反應狀況	喜歡菜色	不喜歡菜色	廠商回覆
101	1. 辣的餐點減少 2. 點心類增加	1. 9/18蒲燒鰻 2. 11/6紅龍雞腿		
102		1. 3/21紅燒豬肉麵		
103	1. 雞腿會有人少且有人多盛 2. 素食太多 3. 菜太少	1. 3/20雞腿		菜會加量，雞腿問題請班上同學發揮公德心
106	1. 有時菜量會不夠			會再增加菜量
107	1. 菜有點油 2. 有些食材別亂搭(例: 3/2的鳳梨炒木耳) 3. 周三午餐份量較不夠	1. 3/25蛋酥白菜油 2. 3/1醬燒豬排 3. 3/23雞腿、濃湯類、通心粉義大利麵	1. 3/2鳳梨炒木耳、任何素食、瓜類、綠色的菜、富貴雙方	會請廚師注意烹調用油
108	1. 肉太少			
109	1. 煮好吃一點 2. 菜色太油	1. 3/1醬燒豬排 2. 3/14椰子葡萄乾吐司		
111		1. 蒸蛋 2. 3/28炸花枝丸	1. 不要素食	
113		1. 杯子蛋糕 2. 巧克力蛋糕	1. 麻油雞飯(素肉)	
114	1. 可以多點胡蘿蔔、燙青菜	1. 番茄炒蛋		
115	1. 多一點蛋、紫菜 2. 衛生加強	1. 3/27沙茶油菜、紅豆芋圓湯、薑母鴨 2. 3/28炸花枝丸 3. 3/31香菇雞湯	1. 3/21富貴雙方 2. 3/22海帶干絲 3. 3/9雞絲銀芽 4. 3/12桂筍肉絲 5. 3/16螞蟻上樹	會加強衛生宣導
201	1. 湯圓要多不然根本不夠吃	1. 西瓜、湯圓		
202	1. 菜色變化多元一點			
204	1. 煮得食物的樣子不好看			
205	1. 肉太少			
207	1. 份量太少			會再加量
210	1. 有人不喜歡香菇，可是不用理他			

前鎮高中106學年度下學期第1次班級午餐滿意度統計表

請公告在各班公佈欄

調查時間:3/22-3/31

滿意度指標	菜色滿意度 (例如: 飯菜變化)		衛生滿意度 (例如: 異物及菜蟲等)		口味滿意度 (例如: 太鹹、太油、太辣、太甜等)		服務態度 (例如: 廚工服務態度)		份量滿意度 (例如: 班級菜量、飯量等)		整體滿意度	
	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比	人數	百分比
非常滿意	228	14.3%	363	22.3%	228	14.0%	946	58.7%	346	21.4%	312	19.5%
滿意	573	35.8%	669	41.0%	489	30.0%	388	24.1%	514	31.8%	656	41.0%
尚可	665	41.6%	541	33.2%	799	49.0%	271	16.8%	681	42.2%	587	36.7%
小計(尚可以上)		91.7%		96.4%		92.9%		99.6%		95.4%		97.2%
不滿意	107	6.7%	53	3.2%	96	5.9%	6	0.4%	69	4.3%	34	2.1%
非常不滿意	26	1.6%	5	0.3%	20	1.2%	0	0.0%	5	0.3%	10	0.6%
213	1. 可以有茄子嗎? 2. 不要吃番茄芹菜 3. 豆薯太多、魚太多											
215	1. 菜裡面不要有蟲 2. 菜的湯汁太多											
303							1. 素豆鼓鮮蚶					
304	1. 賣相好一點、希望有水餃、布丁 2. 湯圓多一點				1. 紅龍雞腿							
305	1. 肉多一點 2. 注重菜色外觀 3. 不要亂組合(味增湯+花椰菜), 拒絕芹菜 4. 更多綠豆湯、紅豆湯											
307	1. 不要一直吃一樣的菜										會增加菜的多樣化	
310	1. 肉類搭配青椒味道就變了 2. 吃一般的咖哩就好, 不要綠咖哩						1. 綠咖哩					
312	1. 豆奶換保久乳											
313					1. 綠豆薏仁湯、2. 蒸蛋、3. 湯泡飯、4. 義大利麵							
314	1. 菜出現菜蟲, 希望改進										會請廚工媽媽清洗時多注意	
315	1. 水果有些爛爛的(草莓)										會請供應商注意水果品質	

菜色喜惡的部分會跟廚師、營養師調整改善方式, 不管是肉或菜, 還是建議同學適量攝取!!
~~不偏食才是身體健康的首要工作~~