

# 前鎮高中107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:4/11-4/18

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	358	23.0%	437	28.4%	368	23.7%	916	59.3%	543	35.2%	501	32.3%
滿意	876	56.2%	928	60.3%	804	51.7%	588	38.1%	814	52.8%	868	56.0%
小計(滿意以上)		79.2%		88.6%		75.4%		97.3%		88.1%		88.3%
不滿意	285	18.3%	155	10.1%	339	21.8%	40	2.6%	165	10.7%	156	10.1%
非常不滿意	40	2.6%	20	1.3%	43	2.8%	1	0.1%	19	1.2%	25	1.6%

班級	學生反應狀況	廠商回應
102	甜湯都煮冰的, 不要芹菜	甜湯會依季節氣候有所調整
104	番茄有時過熟很噁心	會跟廠商反應, 注意不要過熟
106	好吃的很少EX雞腿。有時菜太鹹而湯沒味道。	菜單可請營養師在做調整, 調味會請廚師在多注意
107	多點甜湯	可請營養師多開點
109	草莓爛爛的, 希望甜湯都是冰的	甜湯會依季節氣候有所調整, 會跟廠商反應注意不要過熟
110	三杯雞、照燒雞腿可以多出	菜單可請營養師在做調整
111	菜色搭配可更正常點, 不要有鋪上去的方式。肉包太油, 番茄每人的量少一點。	配色會在多注意, 肉包會跟廠商反應
113	茄子、紅蘿蔔少一點, 不要組合肉, 菜色太油。鮭魚炒飯、絲瓜可以多點。	菜單. 菜色可請營養師在做調整
115	不要太鹹, 湯多一點變化。	會請廚師在多注意
201	四神湯可否加酒, 水果種類希望增加, 素食日減少。	水果會以當季盛產水果為主
206	沾醬可否多點不然都不夠, 葡萄番茄的量可以少點, 肉包只要茴香肉包。	會請廚工打菜時注意分配的量
209	不要香菜不要茄子。	均衡攝取各類食物比較健康
214	4/15白菜滷超好吃, 波蜜果菜汁不是100%的, 是濃縮的。	果汁是100%的濃縮果汁還原的
215	不喜歡青椒。	均衡攝取各類食物比較健康
301	草莓爛爛的。	會跟廠商反應注意不要過熟
305	減少青菜的量。	均衡攝取各類食物比較健康
310	菜不要太油, 甜湯的內容物不要亂加。	會跟營養師討論內容物的
311	蔬菜量多點EX沙茶油菜。	可請營養師多開點
314	玉米濃湯、味增湯、蛋花湯多點	可請營養師多開點