

前鎮高中108學年度上學期第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:10/17-10/23

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	301	19.6%	428	27.8%	299	19.4%	1025	66.2%	484	31.6%	360	23.1%
滿意	1000	65.0%	1018	66.1%	998	64.8%	485	31.3%	823	53.8%	1043	66.8%
小計(滿意以上)		84.5%		94.0%		84.2%		97.5%		85.4%		89.9%
不滿意	204	13.3%	68	4.4%	190	12.3%	34	2.2%	207	13.5%	105	6.7%
非常不滿意	34	2.2%	25	1.6%	54	3.5%	5	0.3%	17	1.1%	53	3.4%

班級	學生反應狀況	希望再出現的菜色	拒絕再吃菜色	廠商回應
101	不要太油、紅豆湯的湯圓放多一點、湯太燙	10/17湯圓、10/3洛神花茶	10/17紅豆湯	菜色會和營養師再討論
102		香蕉、西米露	青椒、茄子	每種蔬菜均有其營養價值,要均衡飲食
103	不要亞硝酸鹽	義大利麵		
105	米血能否不要放在素食菜單			菜色會和營養師再討論
106	多一點雞塊、甜湯冰塊、湯圓再多點		青椒、麵腸	菜色會和營養師再討論
108		炸雞、起司豬排		菜色會和營養師再討論
109		蜜汁雞排		
110	菜份量偏少、疏食日菜太淡	10/5紫菜蛋花湯、10/9燻鴨豆芽菜		菜量會請廚工媽媽再注意,調味方面會和廚師反應
111	飯菜太油(肉的部分)、有吃到頭髮過	茄子、炒飯	三色豆、蒸蛋	衛生方面會請廚工媽媽再注意
113			10/2青椒肉絲	每種蔬菜均有其營養價值,要均衡飲食
115	飯菜可減少,太多了			會和廚工媽媽反應
201	菜太清淡、菜太冷、肉太少			調味會請廚師多多注意
204	青菜太多有點鹹、湯太多、肉太少	韓式炸雞、肉骨茶	清炒豆芽	每天的蔬菜量,肉類量是經由營養師算出來的,是符合飲食建議量的
205	白飯可以多一點			好的,請廚工媽媽加量
206	少胡蘿蔔			均衡飲食
207	有時候食物看起來很噁心			配菜方面在和營養師協調,也會請廚師注意
209	不要有柿子,容易爛掉			水果有季節性,接下來的季節不會有柿子了
210	鹹一點		三色豆、花豆、香菜、蔥	好的,再請廚師注意
211		10/15玉米濃湯		
212	有些食物適中就好,別亂加其他東西			配菜方面在和營養師協調
213		10/7韓式炸雞、10/15起士豬排、10/3仙楂洛神茶、10/15玉米濃湯	10/17青江菜、10/24小白菜、10/21菠菜、10/25海茸、10/31油菜	每種蔬菜均有其營養價值,要均衡飲食
214		馬鈴薯肉	紫米飯、豆子飯、薑黃飯	

215	飯量太多			
302		蒸蛋、燉肉、雞腿、炸雞、高麗菜		
303	韓式料理可以辣一點			辣度是要符合大眾口味,有很多同學不吃辣的
304	1.飯有點難吞嚥 2.班級人數較多,份量要增加,例:蒸蛋、肉			
306	青椒、蛋、飯、雞腿都多一點			
307	雞腿多一點			
308		蒸蛋、雞腿		
309		豆漿、湯圓、西瓜、pizza	芹菜、苦瓜、青椒	
310	1.肉要多一點 2.油飯不要加貝殼 3.豆豆少一點、麵多一點	豬排	三色豆	
311	宣導其他班級男同學,不要看到好吃的菜或炸物就一窩蜂跑來盛、有時很多人都還沒盛到就被盛完了。			
312		四神湯、玉米濃湯、排骨湯、雞肉飯、杏鮑菇	大豆飯、薑黃飯	
313	1.菜飯湯量太少 2.飯不要放豆類在上面 3.蒸蛋及花椰菜多一點		10/16菇炒絲瓜煲、10/3洛神湯	
314	廚工時常拿班上菜(去補其它不足的)			
315	想要珍珠奶茶、更多甜湯	番茄炒蛋		

學務處午餐執秘108.11.05