

前鎮高中108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:4/13-4/17

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	474	31.8%	575	38.5%	468	31.3%	869	58.0%	558	37.4%	526	35.1%
滿意	809	54.3%	850	56.9%	834	55.9%	593	39.6%	796	53.4%	879	58.6%
小計(滿意以上)		86.2%		95.4%		87.2%		97.6%		90.8%		93.7%
不滿意	165	11.1%	53	3.5%	165	11.1%	25	1.7%	116	7.8%	80	5.3%
非常不滿意	41	2.8%	16	1.1%	26	1.7%	11	0.7%	22	1.5%	15	1.0%

班級	學生反應狀況	希望再出現的菜色	不喜歡吃的菜色	廠商回應
101		4/6檸檬雞柳		
103	1. 麵多一點 2. 水果甜一點 3. 少油少鹽			水果會以當季為主. 口感會較好
104		米糕		
106	甜湯冰一點		紅蘿蔔炒蛋、青椒	湯桶體積有限. 冰太多空間不夠且味道會變淡
112	1. 肉包太油 2. 湯份量太多	冬瓜粉圓、辣炒年糕、蒸蛋		會請廚工湯少打一點
113			青椒、洋蔥	
115	1. 冷的時候甜湯不要加太多冰塊 2. 小黃瓜不要加百香果			最日天氣變化比較大. 會在多注意
202		花枝丸	香菇、玉米蛋+三色豆、花椰菜湯、紅蘿蔔炒蛋	
204		烤肉或燒肉、孜然佐雞肉、地瓜葉、番茄炒蛋	芹菜、香菜	
205	1. 不要太大塊芹菜 2. 肉多點 3. 不要素肉	雞腿		素肉只有蔬食日才會出現. 一個月2次
207	炸物送來已經不脆了			會請廚工不要太早蓋上蓋子
212		炸雞腿、玉米濃湯、花枝丸、蒙古烤肉、檸檬雞柳	大陸妹、三色豆、青江菜、紅蘿蔔炒蛋	
213	飯上不要加豆類		娃娃菜、素肉	在和營養師討論
214	甜湯可以多一點	起士豬排、雞肉飯、螞蟻上樹、炸馬鈴薯、酸辣湯	素肉飯、大豆飯	現在每個月甜湯平均都有3.4次了. 比例算很高了
215	太油、太鹹	檸檬雞柳、洋蔥味增湯、花枝丸、胡蘿蔔炒蛋、地瓜飯、咖哩豬排、糖醋魚、鹽酥雞	豆鼓炒青椒、三色豆、芹菜、洋蔥	會請廚師注意調味
301	不要太油			會請廚師注意調味
306	份量多一點			會請廚工加量
307	飯不要加豆子、有些菜太油			會請廚師注意調味

309		起司豬排、冬瓜粉圓	苦瓜、青椒	
310	麵多一點	檸檬雞柳	三色豆、柳葉魚	請廚工加量
312		四神湯	三色豆、米豆飯	
313	綠(紅)豆湯的豆子煮爛一點			會請廚師注意
315		柳葉魚		

學務處午餐執秘109.4.23