

臺北市士林區天母國小113學年度第1學期學童午餐滿意度調查

廠商：食家安

調查月份：10月

全校66班，7班未填報 (1025更改)

項 目		1. 飯菜的供應份量					2. 菜的滿意度(鹹淡、油膩性)					3. 飯菜的新鮮度及衛生				
		非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意
	人 數	372	379	241	74	31	369	327	339	47	14	390	372	254	66	11
	百分比	34%	35%	22%	7%	3%	34%	30%	31%	4%	1%	36%	34%	23%	6%	1%

項 目		4. 餐具的衛生(菜桶、湯桶、湯匙)					5. 工作人員的服務態度					6. 整體滿意度				
		非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	可接受	不滿意	非常不滿意
	人 數	499	357	204	27	6	655	288	149	11	1	440	573	349	47	11
	百分比	46%	33%	19%	2%	1%	59%	26%	13%	1%	0%	31%	40%	25%	3%	1%

說明：一、10月午餐滿意度填報問卷總計59班1477人調查，

7班未填報：108.110.201.202.402.411.603

填報率總計89%，請參考附件。

二、整體滿意度：非常滿意+滿意度+可接受：96%

非常不滿意+不滿意 4%

午餐幹事

約僱幹事杜雅芳

1025/0855

衛生組長

教師兼衛生組長楊巧詣

1025/0905

學務主任

教師兼學務主任盧雅雯

1025/1046

校 長

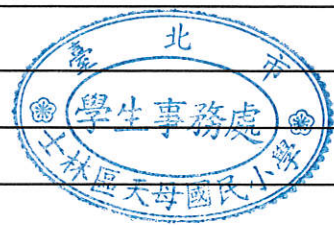
臺北市士林區天母國民小學校長邱雅莉

1025/1130

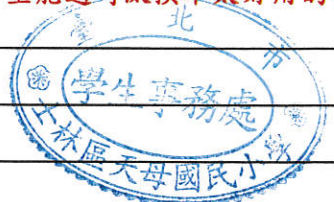
10月學童午餐滿意度調查-菜單與建議

廠商：食家安

班級	最喜歡的 三道菜 第一名	最喜歡的 三道菜 第二名	最喜歡的 三道菜 第三名	最不喜歡的 三道菜 第一名	最不喜歡的 三道菜 第二名	最不喜歡的 三道菜 第三名	對於學校的營養午餐，其他的建議 與鼓勵事項
101	韓風翅小腿	蘑菇奶香豬	虱目魚條	日式和風雞	無	無	相較112學年度，本月廠商的菜色口味有些許退步，請加油喔！
102	韓風小翅	日式和風雞	香菇肉燥麵	照燒凍腐	無	無	感謝工作人員的辛勞。
104	番茄蔬菜湯	咖哩豬	和風雞	0	0	0	辛苦了 感恩
106	瓜瓜湯	海帶芽	味噌湯	0	0	0	謝謝午餐的工作人員
107	薑絲海芽湯	綠豆麥片湯	蘑菇奶香豬	菇菇燴蛋	鮮炒木耳	無	湯的量較少
203	菇菇燴蛋	虱目魚條	無	塔香海草	無	無	辛苦了
205	日式和風雞	海帶芽湯	菇菇燴蛋	沙嗲鮮魚	無	無	菜量太少
206	虱目魚條	薑絲海芽湯	番茄蔬菜湯	菇菇燴蛋	沙嗲鮮魚	鮮炒木耳	無
207	紅豆湯圓	綠豆麥片湯	菇菇燴蛋	菇菇燴蛋	花瓜雞	塔香海草	飯太少，請給我們飯多 我們還喜歡脆炒白菜喔！
208	0	0	0	0	0	0	菜量份量不夠分給學生吃，希望能多增加。
209	咖哩豬	無	無	無	無	無	10/22的魚肉好少，豆子一堆。菜名不能叫「沙嗲鮮魚」，應該改成「沙嗲四季豆」。
302	薯條	炸雞	無	排骨	菠菜	無	建議送餐帶口罩手套和頭套。 降低送餐途中的討論聲。 標註水果種類內容。 >>>10/22已回覆302班導師，送餐人員已有帶口罩，降低 送餐的討論聲是指送餐的聲音非討論聲，另水果品項都當日進貨無法得知
303	味噌湯	麥克雞塊	番茄肉醬義大利麵	毛豆炒蛋	無	無	感謝工作人員能幫每個班級服務
305	韓風翅小腿	番茄肉醬義大利麵	滑嫩蒸蛋	紅仁甘藍	鮮蔬高麗	紅絲炒蛋	謝謝，辛苦了！
306	味噌湯	玉米濃湯	燒仙草	魚丁	芝香芽菜	無	
307	味噌燒肉	鐵路豬排	韓風翅小腿	時令鮮瓜	草菇花椰	無	感謝送餐工作人員的用心！
308	白玉排骨湯	味噌湯	義大利麵	無	無	無	
309	味噌湯	小雞腿	高麗菜	南瓜	無	無	
310	麥克雞塊	海芽湯	椒鹽豆乾	茄汁凍腐	紅豆湯圓	無	
311	玉米濃湯	黑糖地瓜湯	虱目魚條	紫米薏仁湯	茄汁凍腐	無	
312	綠豆麥片湯	草菇花椰	滑嫩蒸蛋	無	無	無	工作人員很親切！
401	蒸蛋	咖哩豬	油飯	香菇肉燥麵	蒲瓜	雪菜干丁	工作人員辛苦了
403	鐵路豬排	香菇肉燥麵	無	海草	無	無	1. 湯品分量不足，跟第一相較，份量更少。 2. 餐具有少放一支大湯匙。 3. 夾子偶有扭曲不便使用的狀況。
404	雞腿	綠豆薏仁湯	青蛙下蛋	茄子	蒸南瓜	蕃茄	辛苦了



405	義式雞腿	滑嫩蒸蛋	薑絲 海牙湯	雪菜干丁	無	無	
406	無	無	無	無	無	無	湯品可否增量
407	鐵路豬排	無	無	無	無	無	
408	韓風翅小腿	鐵路豬排	咖哩豬	炒木耳	青菜黃了	紫米薏仁湯	
409	無	無	無	無	無	無	1. 飯量、湯太少，常常不夠吃，尤其是飯量
410	滑嫩蒸蛋	韓國海苔紫 米飯	香菇肉燥麵	佃煮海結	菇菇燴蛋	鮮炒木耳	湯的顏色太鮮艷小孩會怕怕，有一次湯裡有藍色異物 餐具常常變形不好夾 炸物軟掉不好吃 感覺青菜放太久有酸味 謝謝叔叔阿姨的服務：)
412	無	無	無	無	無	無	量實在不夠！ 餐園也都沒人可協助
501	有機飯	蒸蛋	玉米濃湯	芝香芽菜	醬爆雞丁- 有骨頭	日式和風 雞-有骨頭	無
502	蒸蛋	味噌湯	炸魚條	紫米薏仁湯	四季豆	炒木耳	湯、飯量請多一點 注意衛生(有塑膠片) 夾子常常是歪的 哥哥姐姐辛苦了
503	味噌湯	滑嫩蒸蛋	香菇肉燥麵	草菇花椰	紅仁甘藍	無	
504	味噌豆腐湯	海帶湯	辣炒年糕	無	無	無	菜很好吃
505	無	無	無	無	無	無	1. 505飯及湯量要增加 2. 可否甜湯次數減少
507	味噌湯	冬瓜湯	無	紅豆紫米粥	無	無	
508	鐵路豬排	紫米薏仁湯	有機飯	無	無	無	高年級正在成長中，白飯請加量，謝謝辛苦的午餐人員
509	味噌豆腐湯	番茄蔬菜湯	紅豆湯圓	沙嗲鮮魚	芝香芽菜	菇菇燴蛋	1. 希望湯品能加量加大!!! 如果是純白米時(非油飯、五穀米)希望能加量。 2. 希望不要把不合的配菜放一起，例如：紅蘿蔔炒蛋了，就不要再加南瓜。菜單寫綠豆麥片，當天卻是綠豆薏仁。 3. 湯品的大匙容易彎曲，菜品的夾子易變形，一開始要用力掰開。 4. 感謝工作人員辛苦的付出。
510	招牌油飯	檸香嫩雞翅	鐵路豬排	紫米薏仁湯	雪菜干丁	佃煮海結	希望湯的份量能再多一些 近期有發現餐具歪掉的狀況較多，希望能適時汰換不太好用的餐具
511	冬瓜山粉圓	雞塊	炸豬排	咖哩	紅豆湯	無	
601	泰式 打拋豬	麥克雞塊	無	無	無	無	



602	咖哩	味噌湯	蒸蛋	雞肉	白咖哩	沙爹鮮魚	1. 食家安這學期口味，食材新鮮度退步很多，不知道是不是沒有競爭的關係，還是有其它因素。之前學生的評價是食家安好過第一，但這學期學生評價不高。 2. 基本口味的處理未能到位，建議異國口味要好好處理，不然學生都覺得味道很奇怪。 3. 甜湯的料，建議給足夠，不要每次都撈到細細碎碎的料。 4. 雞肉的處理不佳，雖然每天雞肉料理名稱不一樣，但煮出來的味道都只有醬油色，而且味道不佳。 5. 希望午餐可以自由選擇要吃的廠商，自己選擇廠商，吃到不好吃的就算了，但強迫中獎，感受不好。另外廠商好像也沒有煮好吃的動機，反正怎麼煮，訂餐也不會有變化。
604	雞翅	咖哩雞	豬排	凍腐	雪菜干丁	豆干小炒	
607	無	無	無	無	無	無	之前有出現過異物，已請午餐幹事處理
608	玉米濃湯	韓國海苔紫米飯	醬爆雞丁	綠色蔬菜	塔香海草	無	1. 希望班上的湯，份量可以再多一點。 2. 謝謝工作人員的服務，辛苦
609	玉米濃湯	鐵路豬排	冬瓜山粉圓	紅豆湯圓	燒仙草	紫米薏仁湯	
610	油飯	麵	排骨	空心菜	蔬菜湯	黃瓜湯	
611	蔥爆豆腐	味噌湯	蒸蛋	無	無	無	謝謝

