

## 臺北市士林區天母國小113學年度第2學期學童午餐滿意度調查

廠商：第一 調查月份：5月 全校66班，14班未填報

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	346	249	43	10	264	418	283	32	15	343	345	246	46	14
	百分比	36%	34%	24%	4%	1%	26%	41%	28%	3%	1%	35%	35%	25%	5%	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		413	401	175	15	12	549	343	112	9	8	461	505	266	48	13
	百分比	41%	39%	17%	1%	1%	54%	34%	11%	1%	1%	36%	39%	21%	4%	1%

說明：一、5月午餐滿意度填報問卷總計52班1244人調查，  
 14班未填報：105. 107. 201. 204. 205. 207. 208. 209. 308. 507. 510. 511. 604. 607  
 二、整體滿意度：非常滿意+滿意+可接受：96%  
 非常不滿意+不滿意 5%

午餐幹事 的雅幹事 杜雅芳  
 0618/1570

學務主任 邱雅芳  
 0619/0918

校 長 邱雅莉  
 0620/1550

衛生組長 邱雅芳  
 0619/0918

# 臺北市士林區天母國小113學年度第2學期 5月學童午餐滿意度調查-廠商：第一

項目			1.你認為飯菜的供應分量如何？					2.你認為菜的滿意度如何 (鹹淡、油膩性)？					3.你認為飯菜的新鮮度 及衛生如何？					4.你認為餐具的衛生如何？ (菜桶、湯桶、湯匙等)					5.你認為工作人員的 服務態度如何？					6.整體滿意度				
班級	用餐數	未填班級	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	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					
101	26																															
102	24																															
103	22																															
104	22																															
105		未填班級																														
106	24																															
107		未填班級																														
108	23																															
109	23																															
110	23																															
201		未填班級																														
202		27																														
203		28																														
204		未填班級																														
205		未填班級																														
206	27																															
207		未填班級																														
208		未填班級																														
209		未填班級																														
301	25		12	13	0	0	0	8	15	2	0	0	10	15	0	0	0	14	11	0	0	0	15	10	0	0	0	11	14	0	0	0
302	25		6	6	12	0	1	7	7	8	2	1	7	8	9	0	1	10	4	8	1	2	8	6	9	1	1	7	9	8	0	1
303	26		9	7	5	5	0	2	6	16	2	0	1	10	15	0	0	13	5	8	0	0	13	1	7	0	5	2	3	16	4	1
304	24			24					20	4				22	2				24					24					22	2		

# 臺北市士林區天母國小113學年度第2學期 5月學童午餐滿意度調查-廠商：第一

項目			1.你認為飯菜的供應分量如何？					2.你認為菜的滿意度如何 (鹹淡、油膩性)？					3.你認為飯菜的新鮮度 及衛生如何？					4.你認為餐具的衛生如何？ (菜桶、湯桶、湯匙等)					5.你認為工作人員的 服務態度如何？					6.整體滿意度					
班級	用餐數	未填班級	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	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						
305	24		10	14				10	14				11	13				14	10				14	10				12	12				
306	25		2	12	11	0	0	2	10	13	0	0	1	10	14	0	0	5	15	5	0	0	6	13	6	0	0	2	13	10	0	0	
307	25		9	12	4			10	10	5			12	10	3			13	10	2			15	10				13	8	4			
308		未填班級																															
309	22		2	1	6	8	4	2		5	5	8	1	1	10	4	4	2	1	7	5	5	5	4	6	4	2	2	1	5	7	5	
310	26			20	6				20	6				20	6				20	6				26					26	6			
311	22		0	16	6	0	0	0	14	8	0	0	0	16	6	0	0	0	18	4	0	0	0	18	4	0	0	0	16	6	0	0	
312	21		22						22				22						22					22				22					
401	29		29					29					29					29					29					29					
402	26			16	10				12	14				9	17				16	11				20	6				14	12			
403	26		10	9	6	1		5	14	5	2				2	20	4	7	6	10	3		10	6	8	2			1	5	18	2	
404	26		26						25	1			26					26					26						26				
405	25		8	11	6			4	12	9			25					25					25					4	15	6			
406	26			20	6				18	8				22	4				26					26					20	6			
407	26		10	8	1	0	0	1	9	8	0	0	8	6	3	0	0	5	7	4	0	0	16	2	1	0	0	1	11	4	0	0	
408	27		25	2				20	6	1			20	6	1			25	2				25	2				25	2				
409	27				15	12			27					27					27					27					27				
410	25		5	2	5	5	5	5	4	7	1	3	5	1	5	5	5	5	4	6	1	5	22	1	2			5	5	7	4	4	
411	24			24					22	2				24					22	2				22	2				23	1			
412	25				20	5				16	9				10	15				20	5				23	2				15	10		
501	25		8	12	5			5	8	12			10	10	5			15	10				18	7				8	12	5			
502	24		18	2	4	0	0	15	5	7	0	0	21	5	1	0	0	23	1	0	0	0	24	0	0	0	0	20	2	2	0	0	
503	24			5	18	2			3	15	2			5	18				12	13				15	8				6	18			
504	26		12	6	4	4	0	6	9	11	0	0	5	12	9	0	0	11	11	4	0	0	26	0	0	0	0	4	14	6	2	0	

# 臺北市士林區天母國小113學年度第2學期 5月學童午餐滿意度調查-廠商：第一

項目			1.你認為飯菜的供應分量如何？					2.你認為菜的滿意度如何 (鹹淡、油膩性)？					3.你認為飯菜的新鮮度 及衛生如何？					4.你認為餐具的衛生如何？ (菜桶、湯桶、湯匙等)					5.你認為工作人員的 服務態度如何？					6.整體滿意度				
班級	用餐數	未填班級	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	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					
505	27		27					20	7				27					27					27					20	7			
506	24			24					24					4	20				24					24					24			
507		未填班級																														
508	27		27	0	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0	0	0	0	27	0	0	0	0
509	25		12	13				5	7	13			7	15	3			7	16	2			22	3				4	6	15		
510		未填班級																														
511		未填班級																														
601	27		26	1				24	3				25	1	1			24	3				27					26	1			
602	27		0	2	25	0	0	0	0	26	1	0	0	4	23	0	0	0	4	23	0	0	0	8	19	0	0	0	0	27	0	0
603	26				26				6	20				6	20				13	13				20	6			6	20			
604		未填班級																														
605	25			5	18			2	8	13			5	10	8			7	11	5			13	10				2	18	3		
606	26			20	7				15	12				13	14			15	12				20	7				5	15	7		
607		未填班級																														
608	26		22	4				21	5				24	2				26					26					21	3	2		
609	23		1	3	18	1	0	1	2	9	8	3	1	5	15	2	0	1	2	20	0	0	7	11	5	0	0	1	2	17	3	0
610	23		11	10	2			10	11	2			13	10				14	9				15	8				12	11			
611	25			22	3				18	5				23	2				23	2			23	2					21	4		
612	23		23					23										23					23					23				
	1244		372	346	249	43	10	264	418	283	32	15	343	345	246	46	14	413	401	175	15	12	549	343	112	9	8	461	505	266	48	13



## 5月午餐滿意度-班級建議

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	第一廠商建議回覆 給廠商填寫：114.6.18 15：30 廠商回覆時間：114.6.18 16：00
101	香滷雞腿	蒸蛋	炒花椰	鹽燒雞肉	菜脯蛋	無	謝謝辛苦的送餐人員	如只使用醃製菜脯烹調會太鹹，有加一些未醃製蘿蔔平衡鹹味，但因生鮮蘿蔔會出水造成效果不好，評估過後之後營養午餐不會出現這道菜色
108	蒸蛋	紅豆湯圓	薯條	無	無	無	請恢復每餐供應餐巾紙。	〈該班建議廠商未回覆〉
306	紅豆湯圓	地瓜薯條	蒸蛋	酥炸魚	無	無	建議減少魚類食材，以免孩子不慎誤食魚刺造成受傷，謝謝！	會在桶餐上提示小心魚刺的警語
310	五香雞翅	玉米小排湯	海苔香鬆蒸蛋	薯條	無	無	薯條涼了，乾硬不好吃。 310湯要多	會再評估
312	味噌豆腐湯	棒棒翅腿X2	地瓜薯條	炒花椰	薯條	酥炸魚		會在桶餐上提示小心魚刺的警語
401	義大利麵	味噌湯	雞肉飯	無	無	無	餐具（夾子太差，很難使用）	會請包裝人員檢視
403	地瓜薯條	燒賣	炸鹽酥雞	無	無	無	1. 素食餐盒內外，疑似沒有清潔乾淨，有一塊一塊的咖啡色不明物體。 2. 白飯有兩次出現藍色不明物體。 3. 希望工作人員送餐完，能協助將門關上，以避免冷氣耗電，辛苦了！	會請工作人員再注意
409	無	無	無	無	無	無	菜量常常太少. 需要再去餐園增添	會在桶餐上標示量多
410	香滷雞腿	紅豆湯圓	奶香鮮菇義大利麵	五香雞翅	梅干豬肉	榨菜三絲湯	謝謝叔叔阿姨的服務 夾子還是有點難用 青菜煮過熱 爛爛的 有時飯太硬	會再與廚師討論烹調方式
503	嘉義雞肉飯	肉燥拌麵	燒賣	肉香豆段	花椰菜	蔬菜金平燒		金平燒調味的部分想訪日式口感，但可能是醬油品牌及部分食材差異造成較不道地，經評估受之後不會再出此道料理。
602	五香雞翅	鹽酥雞	豆腐	洋芋魚	鮮瓜雙色	什錦鮮瓜	請廠商珍惜為我們做菜的機會，讓我們享受美好的營養午餐。	會再與廚師討論烹調方式 〈6年級畢業班級建議，回覆〉

