

桃園市蘆竹區錦興國民小學

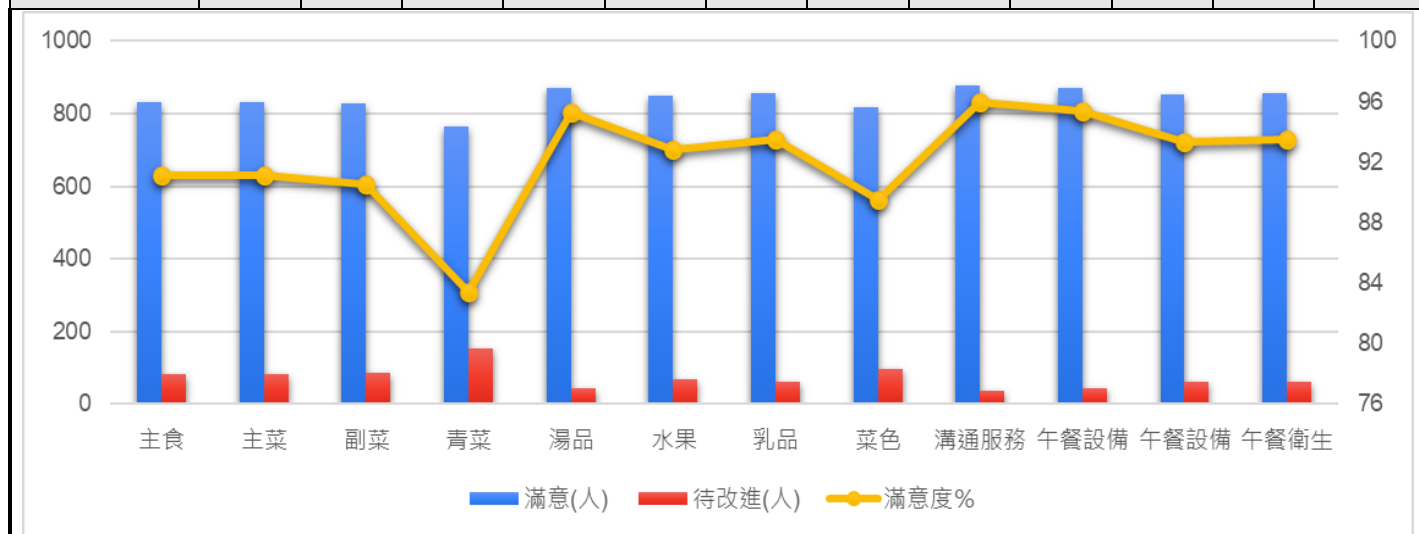
113 年度午餐滿意度線上問卷統計表

* 此次調查利用網路問卷線上填答，有效回覆問卷數共計 914 份。

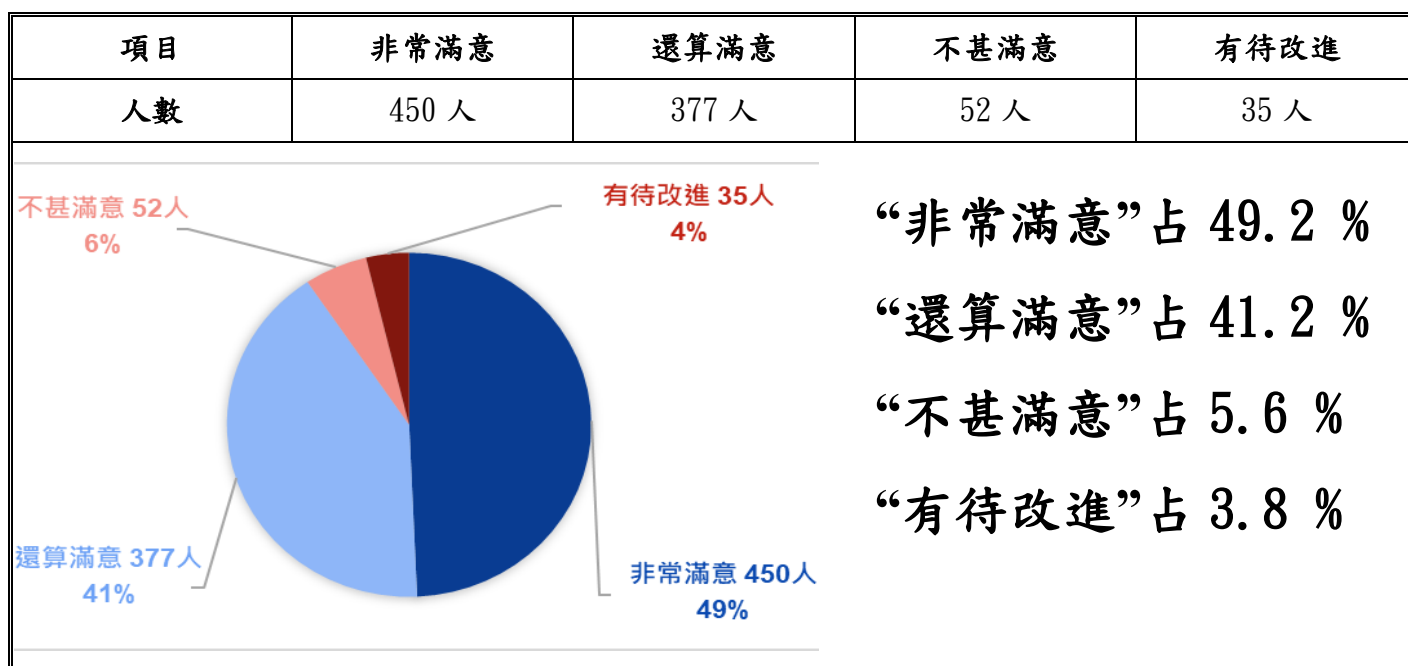
* 問卷對象包含教職員工 30 人、學生 884 人。

* 統計分析結果如下表：

	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果	乳品	菜色 變化	溝通 服務	午餐 教育	午餐 設備	午餐 衛生
滿意(人)	833	833	828	763	871	848	855	818	877	872	853	855
待改進(人)	81	81	86	151	43	66	59	96	37	42	61	59
滿意度%	91.1	91.1	90.5	83.4	95.3	92.8	93.5	89.5	96	95.4	93.3	93.5



* 整體而言，對本校午餐的整體滿意程度統計結果如下：



營養師

午餐執秘

主任

校長

【本表將作為供餐重要依據並列入午餐考核資料備查】

113 年度午餐滿意度線上問卷意見彙整及回覆表

感謝小朋友及全校同仁協助完成本學期午餐滿意度線上調查表，各位的寶貴意見，將作為日後改善本校午餐經營之重要依據及努力方向。以下針對較多數人的意見進行回覆及說明：

項目	您的反映內容	午餐團隊的回覆或建議
主食	飯太黏、太硬、太乾、希望不要加其他配料、量太多或太少	1. 主食的烹調會再加強教育廚工使用統一秤量工具概念，以維持每天主食的口感與品質。 2. 廚房的飯可能因開蓋時間較長導致口感乾硬，加強宣導於廚房打菜人員打完飯之後應蓋上蓋子。 3. 白米飯添加額外全穀雜糧類，除了可增加飲食多樣性，也可增加維生素、礦物質與纖維質的攝取，對身體健康有很多好處，師生若有疑問，歡迎再向營養師詢問細節。 4. 份量的部分由班級老師統一反映(觀察 3 日以上，以 5 人份為單位增減)，午餐辦公室會做調整管制。
主菜	有點油、肉太肥、肉太油、魚類腥味太重	烹調時若遇較油膩之肉品或菜色，請負責廚工減少烹調時的用油量；魚類的部分將請廚工於烹調食加米酒及香茅粉去腥，營養師於開立菜單上也會多加留意辛香料的搭配。
主菜	太清淡、太鹹	個人口味主觀成分重，要滿足全校師生多元的喜好口味與用餐需求著實困難，午餐團隊會盡力取得平衡點，讓全校師生能吃得安心、健康，並多方開發多樣創新菜色。
副菜	炒蛋有時候會有蛋殼	蛋殼等異物不應出現在午餐中，會要求廚工以二段式打蛋，先打在小碗中確定沒有蛋殼才可倒入大盆中進行攪拌作業，最後沉底的蛋液中如有蛋殼須丟棄不可使用。若班級仍有發現異物出現於午餐中，也請馬上回報午餐辦公室，以便做記錄尋求改善，讓師生可以吃得更安心。
青菜	太淡、太鹹、沒味道、太硬、太苦	1. 目前鈉攝取量符合教育部修訂之國小午餐食物內容與份量原則，但針對調味太淡，午餐工作團隊已要求增加青菜烹調時的鹽巴用量，在衛

		生、營養、美味的原則下，要滿足全校師生多元的喜好口味與需求著實困難。但午餐團隊仍會盡力於其中取得平衡點，以讓全校師生能吃得安心、吃得健康。 2. 不同的青菜會有不同風味，本校青菜選擇為產銷履歷蔬菜及有機蔬菜，目前學校青菜烹調方式以川燙為主，期保留食材營養素與食物原味，遇到可能會苦的菜(如:芥菜)時會加強調味，避免口味上不習慣。
青菜	量太多、有蟲、頭髮、太多蒜頭	1. 菜蟲、頭髮不應出現在午餐中，會要求廚工加強食材清洗動作，並注意烹調、配餐時的衛生；亦要求接觸午餐的人員(廚工以及班級打菜者)皆要全程穿著完整的工作服，並確實做到加蓋的動作，以避免異物及毛髮不慎掉落。 2. 班級小廚工圍裙、帽子不足者可以馬上向午餐辦公室申請發放。若班級仍有發現異物出現於午餐中，也請馬上回報午餐辦公室，以便做記錄尋求改善，讓師生可以吃得更安心。 3. 營養午餐的青菜建議攝取量為 100 克，目前本校只供應到 75 克左右，蔬菜中富含膳食纖維及多種植化素，擁有各種抗氧化的能力，對身體好處多多，請全校師生多多食用。 4. 蒜頭的功用主要是爆香，菜單中也會依不同的菜種搭配薑絲或蒜頭。
乳品	冬天太冰了	1. 乳品有保存溫度上的衛生安全考量，恕難提供溫熱(中間溫度)品項。 2. 冬天氣溫低，會盡早送至各班上(約第一大節下課)，建議可自行調整食用時間(如可放到不冰一點再喝，但勿超過一小時)。
乳品	希望多樣化一點、希望有果汁、希望有調味乳、優酪乳太酸	1. 根據桃園市學校午餐工作手冊以及本校午餐合約內容，學校供應的乳品應符合校園飲品及點心販售規範，且應盡量供應鮮奶(非調味乳)或自製豆漿，因此喝鮮奶與優酪乳皆以低脂、低糖之符合規定品項為主，難以更換其他口味飲品。 2. 依教育部修訂之國小午餐食物內容與份量，每週乳品皆有食用份量規定，期符合發育中孩童營養需求。若班級很多人不喝乳品，亦可以向午餐辦公室提出入班教育申請，加強學生正確營養觀念。

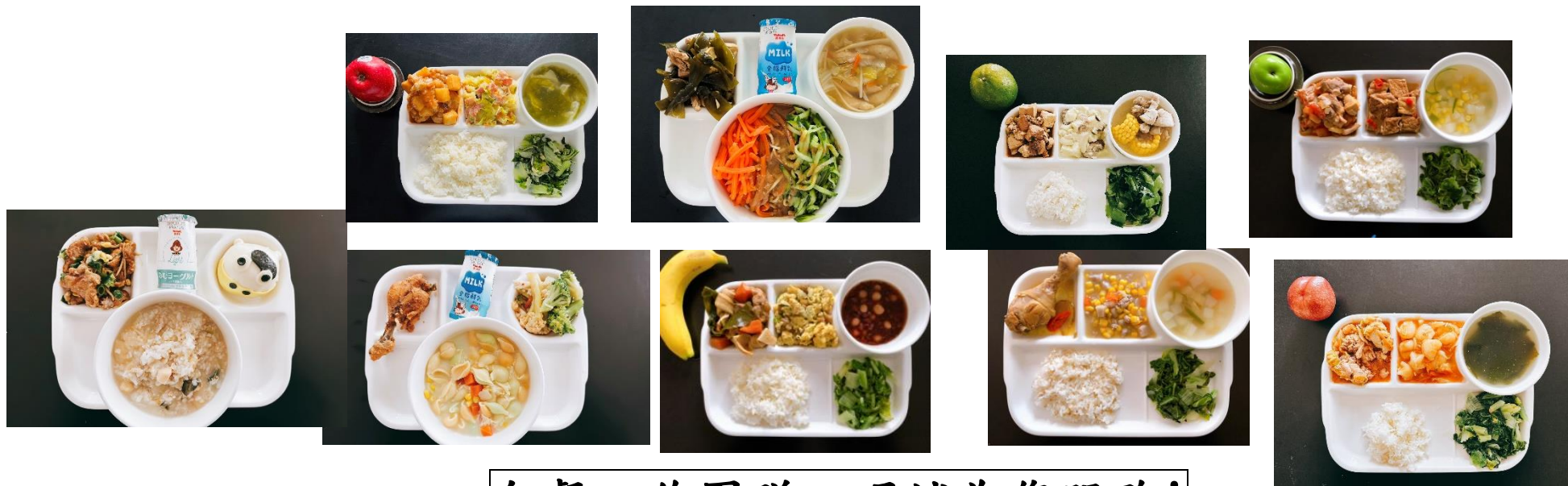
湯品	太淡、太鹹、種類太少、甜湯不夠甜、湯料太少	1. 目前鈉攝取量符合教育部修訂之國小午餐食物內容與份量原則，但針對調味太淡，午餐工作團隊已增加湯品烹調時的鹽巴用量，湯頭部分，已請廚工用豬骨熬製 90 分鐘才能放湯料烹煮，以增加湯頭風味。 2. 但由於過多調味品會導致小朋友鈉攝取量過高，而有健康危害，因此在增加鹽巴用量同時，會降低醬油、醬油膏等其他調味品的用量，並減少烹調時的用水，以免稀釋風味、稀釋湯料。 3. 在衛生、營養、美味的原則下，要滿足全校師生多元的喜好口味著實困難。但午餐團隊仍會盡力於其中取得平衡點，以讓全校師生能吃得安心、吃得健康，並多方開發多樣創新菜色，使用不同烹調、調味方式等增加風味，以期增加師生對午餐的滿意度。
湯品	要冰的	午餐工作團隊了解師生於炎炎夏日希望喝冰涼甜湯品的心情，但由於冰品須使用冰塊，就有容易發生食物中毒的衛生安全考量，且飲用低於體溫過多的湯品對身體傷害較大，著實無法提供請見諒；於夏日甜湯品會於衛生安全原則下，建議可先行降溫，避免夏日喝到過燙的甜湯。
水果	變化可多一點	由於考量學校午餐的供應原則為當令當地為佳，並需挑選避免切割、方便食用發放的小型水果，加上成本、天候等因素，故能提供的水果種類變化著實有限，但還是盡量做到兩週內不重複相同水果，請多包涵。
水果	品質不良、容易爛爛的、不好吃	1. 持續要求廠商水果之供應品質，並要求廠商分裝水果時應注意水果的品質，同時於驗收時進行抽查，以利掌控水果品質。 2. 發放後若有品質不良情況可拿到午餐辦公室更換良品。 3. 本校亦有管理廠商之記點、罰款規定，午餐工作團隊絕對會以師生的營養、食用安全與權益為第一優先考量，替全校師生做把關。
菜色變化	變化少	在衛生、營養、美味的原則及有限的時間、空間、硬體設備及價格條件下，要滿足全校師生多元的喜好口味著實困難。但午餐團隊仍會盡力於其中取得平衡點，以讓全校師生能吃得安心、吃得健康，開發多樣創新菜色，並使用不同烹調、調味方式等增加風味，以期增加師生對午餐的滿意度。也歡迎師生踴躍提供菜色想法，增加菜色變化性！

午餐設備

夾子不好用、餐車不好推、湯桶耳朵掉落、
老舊、餐車輪子會偏、很吵、餐車積水、
有菜渣、有飯粒

1. 期末將統一檢查並回收變形、損壞餐具，並提醒發放餐具廚工若看到損壞嚴重的即直接更換，餐車亦會於期末統一檢修；若班級發現午餐相關設備如餐車、餐具損毀嚴重，亦可馬上通報午餐辦公室進行修繕。
2. 加強廚務人員清潔觀念，於清潔時間完成後，營養師會至各樓層抽查，如仍發現餐車常常不乾淨的情形，歡迎回報午辦，以利改善。

再次感謝大家撥冗填寫問卷，若對上表仍有疑異或有其他寶貴意見，歡迎隨時反映，午餐辦公室分機 820



午餐工作團隊，竭誠為您服務！