

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。

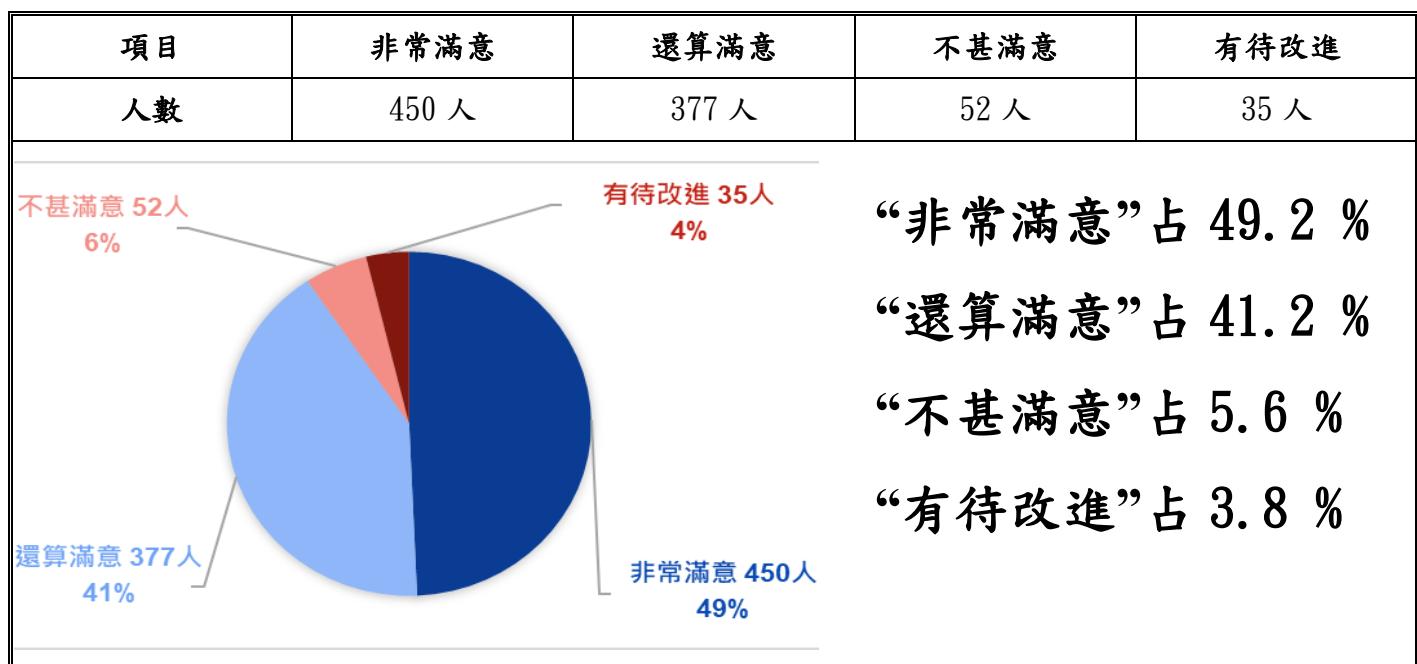
* 問卷對象包含教職員工 30 人、學生 884 人。

* 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：

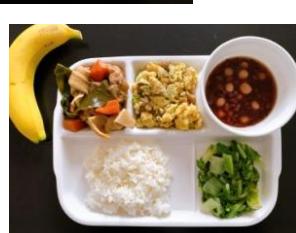
項目	您的反映內容	午餐團隊的回覆或建議
主食	飯太黏、太硬、太乾、希望不要加其他配料、量太多或太少	<ol style="list-style-type: none"> 1. 主食的烹調會再加強教育廚工使用統一秤量工具概念，以維持每天主食的口感與品質。 2. 廚房的飯可能因開蓋時間較長導致口感乾硬，加強宣導於廚房打菜人員打完飯之後應蓋上蓋子。 3. 白米飯添加額外全穀雜糧類，除了可增加飲食多樣性，也可增加維生素、礦物質與纖維質的攝取，對身體健康有很多好處，師生若有疑問，歡迎再向營養師詢問細節。 4. 份量的部分由班級老師統一反映(觀察 3 日以上，以 5 人份為單位增減)，午餐辦公室會做調整管制。
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	<ol style="list-style-type: none"> 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

		<p>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。</p> <p>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。</p>
青菜	量太多、有蟲、頭髮、太多蒜頭	<p>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。</p> <p>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在午餐中，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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
乳品	冬天太冰了	<p>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。</p> <p>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)。</p>
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	<p>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。</p> <p>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。</p>

湯品	太淡、太鹹、種類太少、甜湯不夠甜、湯料太少	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 發放後若有品質不良情況可拿到午餐辦公室更換良品。 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	<p>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。</p> <p>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。</p>
------	--	--

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！