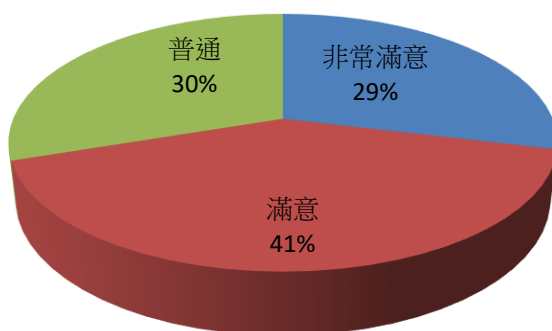


板橋國小112學年下學期午餐滿意度問卷調查統計結果

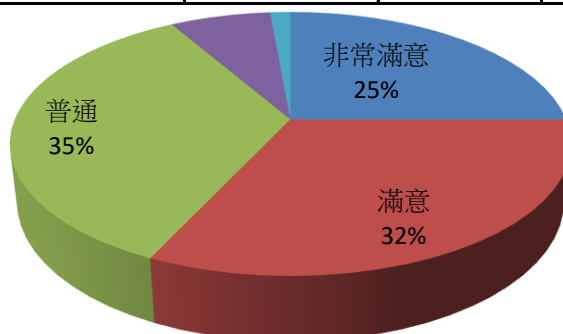
發出份數	86 份	(以班級為單位)
回收份數	75 份	
回收率	87.2 %	(113.5.1統計)



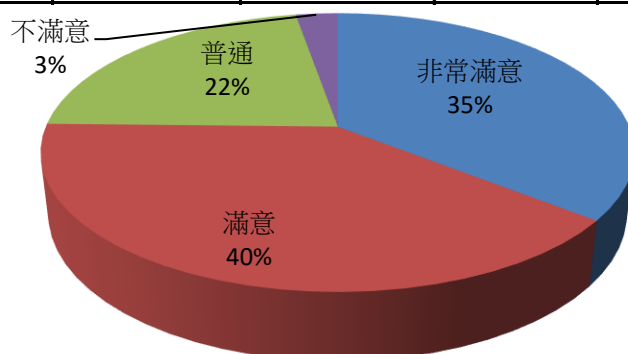
問題1	菜色滿意度					
選項	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	總計
票數	21	30	22	0	0	73
百分比	28.8	41.1	30.1	0.0	0.0	100.0



問題2	口味滿意度					
選項	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	總計
票數	18	23	25	5	1	72
百分比	25.0	31.9	34.7	6.9	1.4	100.0

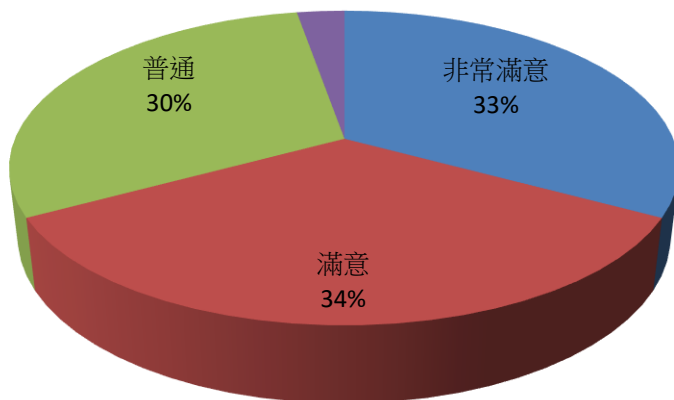


問題3	衛生滿意度					
選項	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	總計
票數	26	29	16	2	0	73
百分比	35.6	39.7	21.9	2.7	0.0	100.0

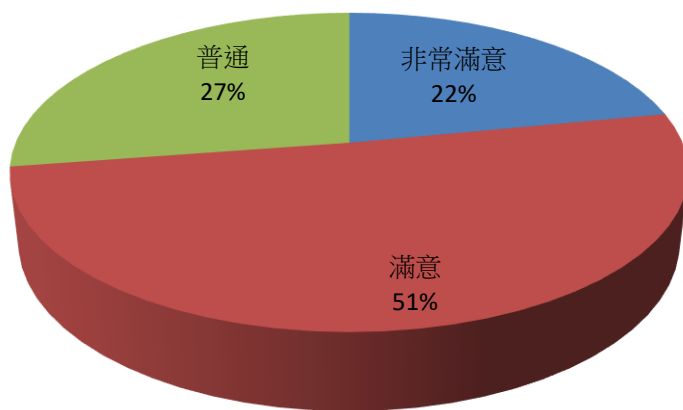


板橋國小112學年下學期午餐滿意度問卷調查統計結果

問題4	份量滿意度					
選項	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	總計
票數	24	25	22	2	0	73
百分比	32.9	34.2	30.1	2.7	0.0	100.0



問題5	整體滿意度					
選項	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	總計
票數	16	37	20	0	0	73
百分比	21.9	50.7	27.4	0.0	0.0	100.0





板橋國小年度下學期午餐問卷調查意見反映

班級	意見反映	回覆
112	(1)口味不錯，但偏鹹。 (2)主食之前更改為<中>，但上周又變為<大>，請再幫改為<中>，謝謝。 (3)滷菜類，湯品請清淡些，不要太鹹。	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
202	好吃	
204	有時飯或麵量較少	會請廠商穩定供應量。
205	份量很足夠，有時會吃不完，可以再減少一些。	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
206	口味淡了一些	會請廚師提升廚藝、穩定口味。
302	(1)可多提供一些蛋料理 (2)有時肉會較硬，難以咬斷	建議廠商增加蛋的供應頻率。 請廚師調整烹調技巧軟化品質。
306	(1)飯的味道太淡。菜有點苦 (2)不要芹菜。香菜 (3)蕃茄有時有臭味	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 芹菜僅使用少量提味，且午餐未曾使用過香料此食材。
311	(1)湯有時太鹹，飯太黏。 (2)反應飯有吃到頭髮。 (3)甜湯可以再多。	請廚師穩定供餐口味及品質。 午餐異物請當日備照片和實體提交學務處於午供會判定責任歸屬。 考量健康及會議決議每月供應兩次甜湯。
401	4/16蔥油豬排太鹹	會請廚師提升廚藝、穩定口味。
412	若能取銷水果品項，將之成本平攤於其他菜色	依教育部規範水果為必供品項，且成本由廠商管控。
501	4/11醬滷豬排太鹹	會請廚師提升廚藝、穩定口味。
502	4月份，湯的量有變少的情形	請總廠加強穩定供應量。
503	湯加量	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
505	(1)肉類調味有時過鹹 (2)有一次發現洗碗鋼刷毛，花椰菜蟲較多 (3)白飯太多	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 午餐異物請當日備照片和實體提交學務處於午供會判定責任歸屬。 份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
507	肉有時太鹹	會請廚師提升廚藝、穩定口味。
509	(1)肉的份量偏少 (2)甜湯在夏天希望溫度能低些	每日午餐食材份量需符合教育部規範，本校肉品供應量常高於標準值，請鼓勵學童均衡飲食攝取6大類食物。 供應湯品應符合熱存溫度規範(60度C以上)，會建議廠商盡量降溫提供適口湯。
510	(1)有同學直接吃到一把鹽，鹹淡落差太大。 (2)時有蟲。異物(ex:頭髮)在內。 (3)非常不建議午餐問題反映機制改為寫意見反應單，萬一是急性食物中毒，也是寫反映單嗎？	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 午餐異物請當日備照片和實體提交學務處於午供會判定責任歸屬。 已回覆能多方管道回報午餐意見，食物中毒機制有固定通報流程，本學期開學已寄修訂版至全校信箱。
513	(1)太鹹 (2)豆芽菜出現太多次	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 每月菜單均經過午供會審查決議。
514	飯，湯各減5人份	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。

515	不要把好吃的食物放在星期三 ex:豬腳，米粉湯，味噌湯	每月菜單均經過午供會審查決議。4月兩次味噌湯均未於週三供應。
516	曾在飯菜裏出現頭髮。菜蟲(有即時反應)，請廠商能多注意並避免此狀況，謝謝!	午餐異物請當日備照片和實體提交學務處於午供會判定責任歸屬。
602	飯。青菜可減少1/3	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
607	用心烹煮，不過有時菜色會落差很大。會有一。二天，當天每道菜都不是太好，學生反應也不好，可能配菜時要注意。	每月菜單均經過午供會審查決議。會再檢討變化菜色。
608	有時候蔬菜不夠	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
610	份量已改善	份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
612	(1)不好吃多，好吃少。菜名驚艷。內容普通(彩繪玉米) (2)希望有辣味。太油，太淡，菜味怪。 (3)4/22中午有頭髮在飯中。 (4)蒸蛋。甜湯要一點	會請廚師提升廚藝、穩定口味。每月菜單均經過午供會審查決議。會再檢討變化菜色。 午餐異物請當日備照片和實體提交學務處於午供會判定責任歸屬。
614	(1)肉類偏鹹，菜類偏淡 (2)肉類以外的份量有時會不夠吃	會請廚師提升廚藝、穩定口味。 份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
615		
616	請幫我們將湯換成小桶的，謝謝。	湯桶固定規格，已請廚房減量。平常有份量問題，請及時回報午秘始能立即調整以符合需求。
617	有時同一餐會出現2~3到都是醬油調味的菜色，建議可分散	油鹽糖醬油為基礎調味料，已長期管控每日使用醬油調味菜色至多2道菜。