海 青 工 商　營養午餐問卷調查統計結果

此次問卷調查共有 1261 人參與，各結果如下：

112 學年度 下學期

	非常滿意		滿意		不滿意		非常不滿意	
1.您覺得營養午餐主菜的菜色是否滿意？	260	(21%)	923	(73%)	74	(5%)	4	(1%)
2.您覺得營養午餐配菜的菜色是否滿意？	234	(19%)	919	(72%)	99	(8%)	9	(1%)
3.您覺得營養午餐主菜的烹調方法是否滿意？	232	(19%)	944	(74%)	80	(6%)	5	(1%)
4.您覺得營養午餐副菜的烹調方法是否滿意？	262	(21%)	899	(70%)	94	(8%)	6	(1%)
5.您覺得主食(米飯、麵食)的份量是否足夠？	349	(27%)	850	(67%)	55	(4%)	7	(2%)
6.您覺得副菜的份量是否足夠？	278	(22%)	882	(69%)	95	(8%)	6	(1%)
7.您對午餐菜色油膩程度的滿意度如何？	236	(19%)	938	(74%)	82	(6%)	5	(1%)
8.您對午餐菜色的鹹淡程度的滿意度如何？	177	(14%)	1015	(81%)	60	(4%)	9	(1%)
9.您覺得湯品的份量是否足夠？	292	(24%)	896	(70%)	63	(4%)	10	(2%)
10.您對水果滿意度如何？	306	(25%)	884	(69%)	66	(5%)	5	(1%)
11.您對乳品、飲品的滿意度如何？	342	(27%)	884	(69%)	33	(3%)	2	(1%)
12.您對午餐餐品的衛生滿意度如何？	247	(20%)	918	(72%)	82	(6%)	14	(2%)
13. 整體而言，您對營養午餐的滿意度如何？	300	(24%)	880	(71%)	75	(5%)	6	(1%)
14. 您對營養午餐送餐人員的滿意度如何?	468	(36%)	771	(61%)	19	(2%)	3	(1%)

耕域食品有限公司

午餐相關問題改進建議:

1. 肉跟蒸蛋量多一些

2. 炸物、甜湯多一點

廠商回應:

1. 午餐的搭配原則是以「均衡」做為優先考量，希望攝取六大類的食物，減少有偏食的發生，藉由攝取多樣得食物來獲得人體所需的營養素。

2. 甜湯都會添加精製糖，目前每個月提供兩次，希望學生攝取天然食物為主，控制在學校糖份的攝取，學習良好的飲食習慣，此外油炸物雖然香味十足，也容易攝取較高的油脂含量，長久容易造成心血管疾病的風險，且根據教育部營養午餐工作基準，油炸物 1 週不超過兩次。