

海青工商 營養午餐問卷調查統計結果

此次問卷調查共有 806 人參與，各結果如下：

114 學年度 下學期



耕域食品

	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？	183	(23%)	579	(72%)	41	(5%)	3	(0%)
2. 您覺得營養午餐配菜的菜色是否滿意？	180	(23%)	555	(69%)	57	(7%)	4	(1%)
3. 您覺得營養午餐主菜的烹調方法是否滿意？	181	(23%)	581	(72%)	39	(4%)	5	(1%)
4. 您覺得營養午餐副菜的烹調方法是否滿意？	183	(23%)	576	(71%)	43	(5%)	4	(1%)
5. 您覺得主食(米飯、麵食)的份量是否足夠？	185	(23%)	587	(73%)	29	(3%)	5	(1%)
6. 您覺得副菜的份量是否足夠？	167	(21%)	583	(72%)	52	(6%)	4	(1%)
7. 您對午餐菜色油膩程度的滿意度如何？	174	(22%)	572	(71%)	52	(6%)	8	(1%)
8. 您對午餐菜色的鹹淡程度的滿意度如何？	184	(23%)	583	(72%)	35	(4%)	4	(1%)
9. 您覺得湯品的份量是否足夠？	170	(21%)	605	(75%)	26	(3%)	5	(1%)
10. 您對水果滿意度如何？	193	(24%)	576	(71%)	30	(4%)	7	(1%)
11. 您對乳品、飲品的滿意度如何？	210	(26%)	571	(71%)	23	(3%)	2	(0%)
12. 您對午餐餐品的衛生滿意度如何？	206	(26%)	565	(70%)	34	(4%)	1	(0%)
13. 整體而言，您對營養午餐的滿意度如何？	185	(23%)	585	(72%)	30	(4%)	6	(1%)
14. 您對營養午餐送餐人員的滿意度如何？	256	(32%)	538	(67%)	12	(1%)	0	(0%)

耕域食品有限公司

午餐相關問題改進建議：

1. 不喜歡三色豆
2. 有時肉跟菜會不夠

廠商回應：

1. 實際使用的食材中，僅玉米為冷凍玉米粒，胡蘿蔔為現切處理，毛豆仁亦為單獨採購，並非使用市售即食的三色豆混合包。後續在菜色安排上，仍會視學生回饋適度調整，並兼顧食材品質與營養均衡。
2. 份量的部分都是依照班級人數進行配膳，且每樣餐點於行政用餐區皆有準備備品供使用，若長期觀察該班有多數人需要補充備品，則會將該班的餐點加量，並持續追蹤量是否足夠。