

新北市三重區二重國民小學營養午餐滿意度調查表【宏遠】(113.3 月份)

類別	題號	題目內容	良好	好	尚可	不佳	極差	備註
份量	1	主食(飯、麵)供應量是否足夠	17	6				
	2	主菜供應量是否足夠	14	9				
	3	副菜供應量是否足夠	15	7	1			
	4	青菜供應量是否足夠	13	9	1			
	5	湯品之供應量是否足夠	13	9		1		
口味	6	午餐之烹調口味如何(淡、鹹、香)	10	10	1		1	
	7	午餐之油膩性	10	9	3	1		
品質	8	午餐食材(青菜、肉)新鮮度	14	6	2			具體缺失如：
	9	米飯熟度及軟硬度	16	6	1			
	10	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質 (如：無異味、無異物)	14	8	1			
	11	對副菜之品質(如：無異味、無異物)	13	9	1			
	12	對青菜及每週二有機蔬菜之品質 (如：無異味、無異物、嫩或過老)	14	8	1			
	13	對湯品之品質(如：無異味、無異物)	15	7	1			
	14	對每週二的水果品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	12	8	3			
	15	餐盒、湯桶等餐具的清潔度與配送 (如：封條、配送正確否、破損髒污)	17	4	2			
	16	對每個月第2週星期二蔬食日	14	7	2			
	17	對每月的豆奶(達一定用餐次數後提供，當月無則免填)	12	6	1			
	18	每月的菜單與實際出餐相符	13	7	1	1		
意見欄	19. 有關營養午餐具體建議：							
	305: 主菜(雞腿、翅等供應天數可增加，副菜偶有薯條最佳，湯品極佳，以味增湯料可再多，運送員很仔細。							
	405: 3/28(四)炒花椰菜較鹹(學生反應)。							
	20. 最喜歡的菜色是： 味噌湯、魚肉(102)，義式香料燉飯(104)，烤雞排、玉米濃湯(105)，卡邦尼螺絲麵(201)，鮮蔬蒸蛋、烤雞排、番茄炒蛋(202)，烤雞排、蒸蛋(203)，海芽蛋花湯(204)，麥克雞塊(303、403)，茄汁義大利麵(304)，蒸蛋(405)，豆腐味噌湯、關東煮、茄汁義大利麵、枸杞冬瓜湯、南瓜炒蛋、南瓜薏仁湯(406)，麵食、炸物、雞腿(503)，味噌湯(505)，麥克雞塊、鮮肉蒸餃、茄汁藝大義麵(506)，番茄炒蛋、味噌湯(602)，番茄炒蛋、麥克雞塊、烤雞排(603)，炸無骨雞排(604)，蒸蛋、豬腳筍絲、炒飯(605)。							
	21. 最不喜歡的菜色是： 薑燒冬瓜(104、105、203)，薑香鮮瓜湯(105)，葉菜類(202)，菜圃炒絞肉(204)，杏片地瓜雞(303)，南瓜豆腐煲(403)，白飯(406)，豆芽、青菜、豆腐(503)，韓式黃芽、彩椒季豆、香椿烤麩(506)，鹹水雞、彩椒季豆(602)，韓式黃芽、彩椒季豆、芹菜干片(603)，結菜雞湯(604)，芹菜干片、蒲瓜、魚丁(605)。							

承辦人

衛生陳坤展

單位主管

營養李榮吉

校長

二重國小吳正雄