

**新北市三重區二重國民小學營養午餐滿意度調查表【味味】(114.3 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	12	0	0	0	
	2	主菜供應量是否足夠	17	12	0	0	0	
	3	副菜供應量是否足夠	17	12	0	0	0	
	4	青菜供應量是否足夠	18	11	0	0	0	
	5	湯品之供應量是否足夠	19	10	0	0	0	
口味	6	午餐之烹調口味如何(淡、鹹、香)	10	13	5	0	0	
	7	午餐之油膩性	10	11	8	0	0	
品質	8	午餐食材(青菜、肉)新鮮度	11	14	3	0	0	具體缺失如：
	9	米飯熟度及軟硬度	17	10	2	0	0	
	10	對主菜(豬排、雞腿、雞丁)之品質 (如：無異味、無異物)	14	11	4	0	0	
	11	對副菜之品質(如：無異味、無異物)	15	10	4	0	0	
	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)	12	11	6	0	0	
	13	對湯品之品質(如：無異味、無異物)	15	11	3	0	0	
	14	對每週二的水果品質 (如：是否損傷、過熟/不熟)	13	14	1	0	0	
	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)	19	10	0	0	0	
	16	對每個月第 2 週星期二蔬食日	11	14	4	0	0	
	17	對每月的乳品	21	8	0	0	0	
	18	每月的菜單與實際出餐相符	20	8	1	0	0	
意見欄	<b>19. 有關營養午餐具體建議：</b> 202:3/2(二)蔬食日滷味排、蜜汁烤麩四種菜色其中二種主要都是加工食品，是否符合蔬食日的定義？ 503:有時肉類口感較硬或太難咬，建議煮的時間少一點。 602:主食再多一點。							
	<b>20. 最喜歡的菜色是：</b> 味增湯、炒年糕、雞塊、烤翅小腿(101)；三角薯餅(103、301)；豬肉餡餅、滷雞翅、魚丸湯(104)；貢丸大醬湯(201)；燒賣(204)；玉米濃湯(205)；五穀飯(301)；炸雞腿(302)；高麗菜、蒸蛋、冬粉、魚排、空心菜(303)；白醬筆管麵、玉米炒蛋、韓式燒肉、泰式寬粉(305)；味增湯、打拋豬、玉米濃湯、蒸蛋、義大利麵、炒飯(401)；洋蔥炒蛋(403)；香酥雞排(404、501、602)；白醬筆管麵、炒飯、玉米濃湯、三角薯餅、雞茸玉米、小魚味增湯(405)；菠菜、雞排(502)；梅干扣肉、三杯魚丁(503)；咖哩、蒸蛋、雞塊(504)；雞腿(506)；味增湯(601)；炸物、麵類、味增湯(603)；招牌炒飯、玉米濃湯、香酥雞排、白醬筆管麵(606)。							
	<b>21. 最不喜歡的菜色是：</b> 豆子(101)；脆炒敏豆(103、104、201、204)；魚(105)；脆炒銀芽(205、404)；肉骨茶湯、泰式寬粉(301)；香菇(303)；青菜(401、504、506)；塔香海根(403)；清炒高麗、油蔥高麗(503)；青江菜、A 菜(601)；豆芽、魚、青菜(603)；蒜香四季豆、時蔬四季豆、羅宋湯(606)。							

承辦人

**衛生陳坤展**

單位主管

**學務李榮吉**

校長

**二重國小吳正雄**