

大橋國小 110 學年度午餐素食問卷調查結果彙整表

調查時間：110 年 12 月 調查對象：3-6 年級學生(以班為單位) 調查問卷數：29 張，回收 29 張，回收率 100%

問卷調查結果如下：

1. 每日所供應的主食(飯、麵)口感 太硬(4) 適中(23) 太軟(2)
有建議，請具體描述(舉例):麵剛好飯太軟。麵太硬。飯太硬麵太軟。(4 年級)
2. 每日所供應的主菜口感 太油(8) 適中(20) 太淡(1)
有建議，請具體描述(舉例): _____
3. 每日所供應的青菜口感 太鹹(4) 適中(25) 太淡()
有建議，請具體描述(舉例):有怪味。
4. 每日所供應的湯品口感 太鹹(2) 適中(25) 太淡(2)
有建議，請具體描述(舉例): 茶壺湯太鹹。
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？ 很好(19) 適中(9) 待改進(1)
待改進，請具體描述(舉例):
6. 對午餐食材供應的品質，你覺得如何？ 滿意(14) 適中(12) 待改進(3)
不滿意，請具體描述(舉例):可以更新鮮。菜太軟。
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？ 滿意(13) 適中(13) 不滿意(3)
不滿意，請具體描述(舉例):菜(3)、湯裡有蟲(1)。
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？ 乾淨(17) 適中(11) 待改進(1)
待改進，請具體描述(舉例): _____
9. 對於廚房工作人員的服務態度，你覺得如何？ 親切(18) 適中(8) 待改進(3)
待改進，請具體描述(舉例):
10. 整體而言，你對學校午餐供應的滿意度如何？ 滿意(16) 適中(13) 不滿意()
不滿意，請具體描述(舉例):
11. 請寫下班上最**喜歡**的幾道菜〈或湯〉：
 1. 主菜:起司條(13)、玉米酥(3)、豆腐、素排(4)、雞蛋、麻婆豆腐、豆干(2)、豆皮、炸湯圓(2)、炸物、炸菇
 2. 副菜(一):日式蒸蛋、蒸蛋、毛豆(3)、米血、茶葉蛋
 3. 副菜(二):高麗菜(4)、菠菜(2)、空心菜、花椰菜(3)、地瓜葉、小黃瓜、苦瓜
 4. 湯品:味噌湯(3)、玉米濃湯(3)、香菇湯(3)、紅豆湯圓(2)、甜湯、紫菜湯
 5. 特餐(星期三):水餃、麵、湯餃
12. 請寫下班上最**不喜歡**的幾道菜〈或湯〉：
 1. 主菜:素料、炒年糕(2)、油豆腐、玉米酥、豆腐、
 2. 副菜(一):蛋(有腥味)、毛豆(2)、滷蛋、竹筍炒蛋、炒蛋
 3. 副菜(二):有大蒜味的青菜?菠菜(2)、空心菜、青椒、地瓜葉、茄子、芹菜、紅蘿蔔、油菜、花菜
 4. 湯品:白蘿蔔湯(2)、冬瓜湯、酸梅湯、紅(綠)豆甜湯、金針菇湯、香菇湯、紫菜湯
 5. 特餐:蕎麥麵(主食)

13. 其他建議與期望：

1. 不要有怪味。
 2. 菜洗乾淨一點。
 3. 主菜口感不要太油。
 4. 吃到炸杏鮑菇。
 5. 不要太油太鹹。
- *註:(2)表 2 位學生、(3)表 3 位學生，以此類推。