

大橋國小 110 學年度午餐問卷調查結果總彙整表

調查時間：110 年 12 月 調查對象：全校學生(以班為單位) 調查問卷數：74 班，回收 74 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(2) 適中(71) 太軟(1)
有建議，請具體描述(舉例): *時而硬時而軟 不穩定、量不平均
2. 每日所供應的主菜口感 太油(5) 適中(69) 太淡
有建議，請具體描述(舉例): 1. 可再加些配料 2. 滷肉湯汁較油
3. 每日所供應的青菜口感 太鹹(1) 適中(71) 太淡(2)
有建議，請具體描述(舉例):
4. 每日所供應的湯品口感 太鹹(3) 適中(69) 太淡(2)
有建議，請具體描述(舉例): 1. 白花菜排骨湯料較少。2. 太鹹；有時候而已。3. 有時湯品過油豬肉番茄麵太鹹。甜湯湯圓太少。
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？ 很好(50) 適中(23) 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(38) 適中(31) 不滿意(1)
不滿意，請具體描述(舉例): 量的多寡常不一(有時飯少 菜多 菜少)
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？ 滿意(44) 適中(28) 不滿意(2)
不滿意，請具體描述(舉例): 1. 有時食材上有異物(豬肉上有毛) 2. 偶有菜蟲 3. 偶有異物(細鐵絲)
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？ 乾淨(62) 適中(12) 待改進()
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(63) 適中(9) 待改進(2)
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(63) 適中(10) 不滿意(1)
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：雞米花(1)、炸雞塊(10)、炸物(2)、滷味、肉燥(6)、滷雞腿(8)、豬排、咖哩雞(3)、咖哩系列(6)、梅子雞(4)、肉類、香酥魚(5)、鰻魚(2)、炸雞腿(8)、柳葉魚、XO 醬燒肉丁(2)、高麗菜燒雞、滷排、油燜筍肉、蔥燒排骨(2)、香酥里肌、三杯雞、泰式打拋豬
 2. 副菜(一)：麻婆豆腐、蒸蛋(8)、滷雞腿、高麗菜燒雞(2)、滷味、蛋類、三杯杏鮑菇、茶葉蛋(2)、獅子頭、玉米粒炒蛋、泡菜年糕、毛豆、綜合滷味
 3. 副菜(二)：高麗菜(7) 花椰菜(3)、菠菜(5)、地瓜葉、有機青油菜、炒青江菜、油菜、大陸妹
 4. 湯品：玉米濃湯(19)、味噌湯(11)、甜湯圓(6)、味噌魚湯、酸辣湯(2)、南瓜濃湯、綠豆湯(2)、香菇雞湯(5)、地瓜紫米湯圓(2)、茶壺湯(4)、鱸魚飯湯、當歸冬粉湯
5. 星期三特餐：水餃(15)、麵類(2)、油飯、義大利麵、炒麵、湯麵、湯飯(3)、漢堡(4)、刈包、優格、百香果、麵食、鍋燒意麵(6)、咖哩雞肉燴飯、豬肉番茄麵、香瓜、乾麵、麻醬麵、草莓

12. 請寫下班上最**不喜歡**的幾道菜〈或湯〉：

1. 主菜：瓜仔肉燥(3)、滷雞胸肉、泡菜豬肉、鹹魚(3)、鯛魚咖哩、雞塊、 泡菜年糕(12)、糖醋肉丁、滷肉、芋頭燉肉(3)、糙米飯(主食)、南瓜堅果饅頭、打拋豬、肉燥太油、梅子雞(太硬)、 泡菜豬肉
2. 副菜(一)：毛豆(4)、銀芽肉絲、玉米粒蒸蛋、鮭魚炒蛋、茶葉蛋(2)、日式蒸蛋、荷包蛋、小黃瓜炒肉、幼筍炒蛋、獅子頭、蒸蛋、 大黃瓜炒肉片、鮭魚炒蛋、大白菜魚羹
3. 副菜(二)：苦瓜(3)、高麗菜、豆芽菜(2)、菠菜(2)、青松、青江菜(7)、地瓜葉(8)、小白菜(2)、泡菜(有點辣)、青江菜炒杏鮑菇、黑葉白菜(2)、 酸菜(2)、炒木耳(2)、青菜(2)、油菜(3)、大陸妹(5)、茄子、芹菜、花椰菜(3)、三色豆(2)、大黃瓜(2)、油菜炒紅蘿蔔、滷冬瓜、青菜炒黑黑的、青椒、 豆芽菜
4. 湯品：綠豆湯、紅豆湯、文蛤湯、山藥鱸魚湯鯛魚、味噌湯、鯛魚湯太油太腥、酸辣湯(7)、豆薯湯、虱目魚豆腐湯、味噌鱸魚湯、四神排骨湯(3)、紅豆湯、紫菜金針湯(2)
5. 星期三特餐：麻醬麵、炒麵

13. 其他建議與期望：

1. 不要麵與飯量時給多時給少
2. 雞塊、薯條、豆腐、漢堡、洋蔥
3. 截切水果少吃(5)及乳品建議喝的為主(優格孩子不便)
4. 花椰菜煮軟一點
5. 不喜歡太辣(3)
6. 小籠湯包黏再一起，難分配份量(3)
7. 少油(2)少鹹
8. 多煮五穀飯
9. 壽司、雞腿排、牛排
10. 蒸蛋常併用塑膠製品加熱，擔心塑化劑影響身體健康、乳糖不耐症孩子乳品、優酪乳能加以替換. 青菜類能單一項、不要混炒
11. 魚 不要有土味
12. 蒸蛋、梅子雞 可繼續

*註:(2)表 2 個班級、(3)表 3 個班級，以此類推。