

大橋國小 104 學年度午餐問卷調查結果彙整表

調查時間：104 年 12 月 調查對象：全校學生(以班為單位) 調查問卷數： 59 班，回收 58 張，回收率 98%

問卷調查結果如下：

1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感 ☐ 太硬(3) ☐ 尚可(54) ☐ 太軟(2)

有建議，請具體描述(舉例):1. 五穀飯有時稍硬(2)2. 最近的飯似乎有點太硬。3. 可多使用五穀飯(班上孩子喜歡)

2. 每日所供應的主菜口感 ☐ 太油(15) ☐ 尚可(43) ☐ 太淡

有建議，請具體描述(舉例):1. 雞肉湯汁太油、豬肉本身太油 2. 肉類烹煮偏油(2)3. 有時主菜較油些。

3. 每日所供應的青菜口感 ☐ 太鹹(2) ☐ 尚可(54) ☐ 太淡(2)

有建議，請具體描述(舉例):*花椰菜燙軟一點，換牙期咬不動。

4. 每日所供應的湯品口感 ☐ 太鹹(1) ☐ 尚可(56) ☐ 太淡(1)

有建議，請具體描述(舉例):

5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？ ☐ 很好(28) ☐ 尚可(27) ☐ 待改進(3)

待改進，請具體描述(舉例):1. 綠葡萄爛掉太多，枝已枯乾放太久了 2. 菜色重複性太高 3. 希望可多一些孩子們愛吃的食物 4. 有時水果未熟、就送來，很酸 5 可多變化。

6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？ ☐ 滿意(20) ☐ 尚可(36) ☐ 待改進(2)

不滿意，請具體描述(舉例):1. 蒸蛋及油豆腐常出現 2. 菜色重複性太高 3. 希望可多一些孩子們愛吃的食物 4. 變化太少 5. 菜色可以隔久一點出現，可以加一點星期三的東西 6. 星期五太常煮油豆腐了。

7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？ ☐ 滿意(31) ☐ 尚可(23) ☐ 不滿意(4)

不滿意，請具體描述(舉例):1. 有頭髮、小飛蟲(2)和螞蟥 2. 湯裡發現蒼蠅。

8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？ ☐ 乾淨(39) ☐ 尚可(17) ☐ 待改進(2)

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(46) ☐ 尚可(11) ☐ 待改進(1)

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(30) ☐ 尚可(27) ☐ 不滿意(1)

不滿意，請具體描述(舉例):

11. 請寫下班上最喜歡~~喜~~歡的幾道菜〈或湯〉:

1. 主菜:日式蒸蛋(2)、梅子燒雞(4)、香酥柳葉魚(6)、排骨、蒸蛋、燒酒雞(2)、三杯雞、魯雞腿、咖哩(蔬菜、雞、豬)、雞米花(5)、炸雞腿、魯獅子頭、油燜筍肉(3)、鯖魚、肉燥(2)、炸魚塊、魯排骨。

2. 副菜(一):玉米相關菜餚、蒸蛋(10)、紅蘿蔔炒蛋(2)、豆腐炒蛋、沙茶肉絲、日式蒸蛋(3)、花生麵筋。

3. 副菜(二):炒花椰菜(4)、蔬菜都 ok、筍乾、菠菜、高麗菜(3)。

4. 湯品:豆薯蛋花湯、蜆湯、玉米濃湯(16)、文蛤湯、南瓜濃湯(2)、濃湯、紫菜蛋花湯(4)、味噌湯(2)、當歸鴨麵線、蜆湯、味噌鮭魚湯(5)、玉米蛋花湯、酸辣湯。

5. 特餐(星期三):義大利肉醬(4)、漢堡(5)、皮蛋瘦肉粥(2)、咖哩飯、炒麵(12)、粥品、炒飯、鍋燒意麵(6)、薯條、紅豆紫米湯圓(9)、綠(紅)豆湯、滷蛋炒麵(2)、油飯(3)、滷蛋、皮蛋瘦肉粥

12. 請寫下班上最~~不喜~~歡的幾道菜〈或湯〉:

1. 主菜:三杯油豆腐(5)、有魷魚的、很油的雞或豬肉(2)、鹹魚(2)、魷魚咬(正在換牙時期咬不動)、豆瓣豆腐、香酥柳葉魚(3)、花生麵筋、炸魚排、清蒸柳葉魚、油豆腐(豆皮)、

2. 副菜(一): 小黃瓜炒毛豆(4)、沙茶芥藍炒肉絲(3)、酸菜炒毛豆(5)、日式蒸蛋、瓠瓜蝦米粉條(2)、大陸妹、毛豆(2)、番茄炒蛋、冬瓜烏蛋、豆薯炒蛋(2)、魯冬瓜(2)、蠔油肉絲芥藍、瓠瓜蝦米粉條(2)、蔥香滷味、柴魚香菇蒸蛋、螞蟻上樹。
3. 副菜(二): 薑絲油菜、蒜香山東白、魯冬瓜、有洋蔥的菜餚(2)、大陸妹(10)、地瓜葉(4)、茄子(?)、毛豆(青豆仁)、炒白蘿蔔(3)、青江菜(7)、花椰菜、青椒(2?)、茄子、冬瓜(2)、青豆仁(2)、南瓜、韭菜銀芽、柴魚燒蘿蔔(2)、蒜香菠菜、芥藍(2)、炒A菜(?)、碗豆炒紅蘿蔔、宮保花椰菜、豆芽菜、長豇豆。
5. 湯品: 味噌鮭魚湯(太腥)、鮭魚豆腐味噌湯、玉米濃湯(2)、豆薯蛋花湯、當歸鴨冬粉(2)、紅豆湯、薏仁排骨湯、含芹菜的湯品、蜆湯、魚湯(腥味太重)、海帶花生湯。

13. 其他建議與期望:

1. 可以有芋頭的料理。
2. 週五可否多些變化
3. 最喜歡鍋燒意麵和水餃
4. 少油、星期五蔬食不要老是煮油豆腐、蒸蛋可加料，不要只有蛋和蔥。
5. 希望湯品可以偶爾換一些飲料(如冬瓜茶)，希望炒菜時辛香料(如蒜頭)不要放太多。
6. 可否少用或不用味素調味。
7. 分配量能固定
8. 毛豆胡椒會更好吃。
9. 提供漢堡
10. 建議蔬食日豆乾次數過於頻繁。
11. 最愛水果、飲品、蝦球(?)、薯條

*註:(2)表 2 個班級、(3)表 3 個班級，以此類推。