

## 大橋國小 103 學年度午餐問卷調查結果彙整表

調查時間：103 年 12 月 調查對象：全校學生(以班為單位) 調查問卷數：57 班，回收 57 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  尚可(57)  太軟  
有建議，請具體描述(舉例):
2. 每日所供應的主菜口感  太油(7)  尚可(50)  太淡  
有建議，請具體描述(舉例):
3. 每日所供應的青菜口感  太鹹(2)  尚可(55)  太淡  
有建議，請具體描述(舉例): 有時花椰菜太硬，有時感覺比較油膩、鹽可在少放 1/3。
4. 每日所供應的湯品口感  太鹹(2)  尚可(55)  太淡  
有建議，請具體描述(舉例): 湯的總類太少(重覆性高)。
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？  很好(30)  尚可(22)  待改進(5)  
待改進，請具體描述(舉例): \* 水果有些損害，如番茄有些爛的。\* 芭樂較酸澀、蓮霧也是。\* 品質不穩定、  
例如水梨沒味道，香蕉未熟、水果太小。
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？  滿意(26)  尚可(31)  待改進  
不滿意，請具體描述(舉例): \* 炒麵加花枝次數多，炒麵可加肉片或其他配料即可。\* 葉太軟、炸物由而不酥
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？  滿意(32)  尚可(23)  不滿意(2)  
不滿意，請具體描述(舉例): \* 有幾次小蟲，12/10 花椰菜有一團白色硬纖維(似棉花狀)，蛋殼、頭髮、鋼  
刷的絲。\* 有時有頭髮(2)
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？  乾淨(40)  尚可(17)  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(47)  尚可(10)  待改進  
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(35)  尚可(22)  不滿意  
不滿意，請具體描述(舉例):
11. 請寫下班上最喜歡<sup>喜</sup>的幾道菜〈或湯〉：
  1. 主菜: 瓜仔肉(2)、能拌飯都喜歡，甘甜排骨，雞米花(9)、香酥柳葉魚(15)、滷雞翅(4)、肉燥(香菇、豆乾)、  
小魚乾、炸魚排，蒜拌豆乾片、蠔皇燒雞翅(2)、香酥雞塊、香酥雞排、高麗菜燒雞(麻油稍少些; 2)、香  
酥魚柳，三杯雞(2)、香酥魚(5)、海雞腿、雞腿，蔥爆雞丁、麻婆豆腐、炸虱目魚，獅子頭。
  2. 副菜(一): 蒸蛋(13)、紅蘿蔔炒蛋(5)，番茄蛋、米血。
  3. 副菜(二): 高麗菜(9)、花椰菜(4)，綠花椰，地瓜葉(3)、油菜、大白菜炒木耳。
  4. 湯品: 奶香南瓜湯(4)，蛤蠣湯(2)、玉米(4)、大黃瓜排骨湯的排骨、紫菜金針菇湯(柴魚片可以少一點)、  
味噌鮭魚湯(2)、蕃茄或紅蘿蔔炒蛋，蛋花湯(2)、甜湯(4)、虱目魚湯，玉米濃湯(19)、紫菜蛋花湯(4)，  
味噌豆腐湯(4)、當歸湯(2)、金針花湯，蜆湯、酸菜鴨肉湯。

5. 特餐(星期三): 炒麵(3)、咖哩(11), 義大利醬, 大亨堡(3)、鍋貼(6), 義大利燴飯(3)、魯蛋、鍋燒意麵(4)、薯條, 肉醬麵、炒飯。

12. 請寫下班上最**不喜歡**的幾道菜〈或湯〉:

1. 主食: 紫米飯

2. 主菜: 油豆腐, 鹹魚(2)、柳葉魚, 麻婆豆腐、魯雞翅(3), 獅子頭, 鹹魚排、鳳梨土豆麵筋, 三杯油腐

3. 副菜(一): 番茄炒蛋(13), 蒸蛋、魯冬瓜(3), 馬鈴薯炒蛋, 豆薯炒蛋、芋頭(2), 紅蘿蔔炒蛋,

4. 副菜(二): 豆芽菜(3)、地瓜葉(2)、青江菜(單炒)(2)、大陸妹(14)、小黃瓜, 薑絲油菜(3)、四季豆炒豆鼓、地瓜葉(3)、冬瓜(4)、芹菜、汆燙綠花椰、青椒(味道; 3)、青江菜(4), 海龍、芋頭、南瓜、莧菜, 絲瓜、開陽白菜(3), 青江菜炒紅蘿蔔(2)、油菜炒肉絲、茄子、芥藍、開陽白菜、花椰菜, 高麗菜, 花椰菜(太硬、再軟一些)。

5. 湯品: 玉米(2)、南瓜濃湯、大黃瓜排骨湯的排骨、當歸冬粉湯, 金針湯(3), 菱角湯(2), 玉米濃湯、四神湯, 番茄湯、綠豆蛤蠣湯, 冬瓜湯、酸菜湯、蛤蠣湯。

13. 其他建議與期望:

1. 希望能吃到水餃。

2. 低年級正值換牙, 請肉燉爛些。

3. 冬天天氣冷, 不適合冰鮮奶, 可否改在夏天喝。

4. 希望每日供應的量能穩定, 不要有時多有時少。

5. 期待營養午餐能慢慢調整到, 可以不使用味素。

6. 鯖魚對一年級的小朋友食用較不方便。

7. 有時主菜較重油重鹹, 或有魚刺小朋友不敢吃。

8. 不要太油(2)。

9. 小朋友們都覺得午餐很好吃!

10. 花椰菜有點硬、有時米飯有點硬。

11. 冬瓜煮太爛

12. 綠花椰菜希望改成炒的而不是水煮, 小孩普遍不愛吃。

13. 希望以後有牛排。

14. 不要每天吃飯、菜色多樣化、不要太油、多些高麗菜。

15. 可以低油低鹽最好了(2)。

16. 湯太好喝了、每次都見底、阿姨太會煮了。

17. 以後的菜色可以盡量煮炸物、蔬菜還須改進, 廚工媽媽的態度也要更好。

18. 菜色重複性太高, 有時連續2天都有高麗菜, 孩子都希望不要連續出現, 其他方面都

好，謝謝午餐工作人員，辛苦了！

19. 飯、菜不要太少！湯不要太油！

20. 廚媽辛苦了，謝謝！

21. 希望能吃到奶油焗烤通心麵。

\*註: (2)表 2 個班級、(3)表 3 個班級，以此類推。