

# 新北食品 109學年度營養午餐滿意度調查統計

調查學校：正義國小

供餐方式：選餐

問卷回收狀況： 一年級 6 二年級 9 三年級 7  
 總回收張數： 四年級 7 五年級 8 六年級 5

問卷各欄項調查結果紀錄：

## 一、菜色供應情況

### 1.菜色供應份量

菜色	過多	足夠	不一定	不足
飯/麵	2%	95%	2%	0%
主菜	5%	88%	7%	0%
副菜1	2%	93%	5%	0%
副菜2	2%	93%	5%	0%
青菜	10%	88%	0%	2%
湯品	2%	83%	12%	2%

### 2.每日菜色變化性

菜色	非常豐富	豐富	尚可	待改進
飯/麵	14%	60%	26%	0%
主菜	19%	57%	21%	2%
副菜1	19%	60%	19%	2%
副菜2	19%	60%	21%	0%
青菜	17%	50%	31%	2%
湯品	21%	62%	17%	0%

### 3.菜色內容 (色香味、烹調、搭配性等)

菜色	非常滿意	滿意	尚可	待改進
飯/麵	24%	64%	12%	0%
主菜	24%	64%	10%	2%
副菜1	17%	67%	12%	5%
副菜2	17%	67%	12%	5%
青菜	14%	62%	24%	0%
湯品	24%	64%	12%	0%

### 4.水果供應品質

菜色	非常滿意	滿意	尚可	待改進
水果	30%	48%	20%	3%

## 二、供餐服務情況

### 1.服務人員衛生把關

非常滿意	滿意	尚可	待改進
52%	38%	10%	0%

### 2.服務人員服務態度

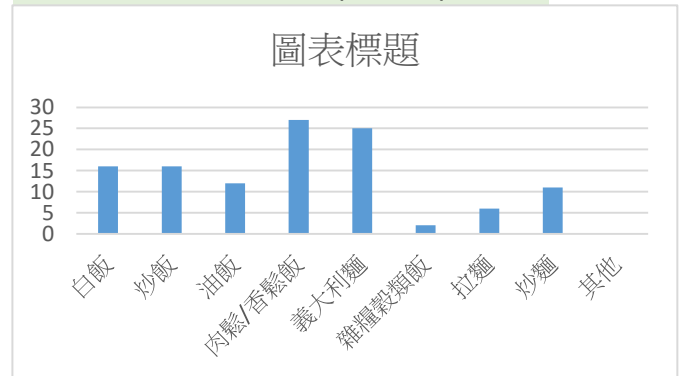
非常滿意	滿意	尚可	待改進
55%	40%	5%	0%

### 3.整體供餐滿意度評分

平均分數 8.0676

## 三、其他建議提供

### 1.喜歡的主食供應種類(可複選)



## 1. 菜色供應份量

飯/麵					主菜					青菜				
班級	過多	足夠	不一定	不足	班級	過多	足夠	不一定	不足	班級	過多	足夠	不一定	不足
101		1			101		1			101		1		
102		1			102		1			102		1		
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107		1			107		1			107		1		
201		1			201			1		201				1
202		1			202		1			202	1			
203		1			203		1			203		1		
204		1			204		1			204		1		
205		1			205		1			205		1		
206		1			206		1			206		1		
207		1			207		1			207		1		
208		1			208		1			208		1		
209		1			209		1			209		1		
301		1			301		1			301		1		
302		1			302		1			302		1		
303		1			303		1			303		1		
304		1			304		1			304		1		
305		1			305		1			305		1		
306		1			306		1			306		1		
307		1			307		1			307		1		
401		1			401		1			401	1			
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404		1			404		1			404		1		
405			1		405		1			405	1			
406		1			406		1			406		1		
407		1			407		1			407		1		
501		1			501		1			501		1		
502		1			502			1		502		1		
503	1				503		1			503		1		
504		1			504		1			504		1		
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507		1			507	1				507		1		
508		1			508		1			508		1		
601		1			601		1			601		1		
603					603	1				603		1		
606		1			606			1		606	1			
607		1			607		1			607		1		
608		1			608		1			608		1		
統計	1	39	1	0	統計	2	37	3	0	統計	4	37	0	1
百分比	2%	95%	2%	0%	百分比	5%	88%	7%	0%	百分比	10%	88%	0%	2%

副菜一					副菜二					湯品				
班級	過多	足夠	不一定	不足	班級	過多	足夠	不一定	不足	班級	過多	足夠	不一定	不足
101		1			101		1			101		1		
102		1			102		1			102	1			
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107		1			107		1			107		1		
201			1		201			1		201		1		
202		1			202		1			202		1		
203		1			203		1			203			1	
204		1			204		1			204		1		
205		1			205		1			205		1		
206		1			206		1			206		1		
207		1			207		1			207		1		
208		1			208		1			208		1		
209		1			209		1			209		1		
301		1			301		1			301		1		
302		1			302		1			302		1		
303		1			303		1			303		1		
304		1			304		1			304			1	
305		1			305		1			305			1	
306		1			306		1			306		1		
307		1			307		1			307		1		
401			1		401			1		401		1		
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404		1			404		1			404		1		
405	1				405	1				405			1	
406		1			406		1			406		1		
407		1			407		1			407		1		
501		1			501		1			501		1		
502		1			502		1			502				1
503		1			503		1			503		1		
504		1			504		1			504		1		
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507		1			507		1			507		1		
508		1			508		1			508		1		
601		1			601		1			601		1		
603		1			603		1			603		1		
606		1			606		1			606			1	
607		1			607		1			607		1		
608		1			608		1			608		1		
統計	1	39	2	0	統計	1	39	2	0	統計	1	35	5	1
百分比	2%	93%	5%	0%	百分比	2%	93%	5%	0%	百分比	2%	83%	12%	2%

## 2.每日菜色變化性

飯/麵					主菜					青菜				
班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進	班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進	班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進
101			1		101			1		101			1	
102			1		102				1	102				1
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107			1		107			1		107			1	
201		1			201		1			201		1		
202		1			202		1			202			1	
203		1			203		1			203		1		
204			1		204			1		204			1	
205	1				205	1				205	1			
206		1			206			1		206		1		
207	1				207	1				207	1			
208		1			208		1			208		1		
209			1		209			1		209			1	
301	1				301		1			301		1		
302	1				302	1				302	1			
303		1			303	1				303	1			
304		1			304		1			304			1	
305		1			305		1			305		1		
306	1				306	1				306	1			
307		1			307		1			307		1		
401		1			401		1			401		1		
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404			1		404			1		404			1	
405		1			405		1			405		1		
406		1			406		1			406		1		
407	1				407	1				407	1			
501		1			501	1				501	1			
502		1			502		1			502		1		
503			1		503			1		503			1	
504		1			504		1			504			1	
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507			1		507	1				507			1	
508		1			508		1			508		1		
601		1			601		1			601		1		
603		1			603		1			603			1	
606			1		606			1		606			1	
607			1		607			1		607			1	
608			1		608		1			608		1		
統計	6	25	11	0	統計	8	24	9	1	統計	7	21	13	1
百分比	14%	60%	26%	0%	百分比	19%	57%	21%	2%	百分比	17%	50%	31%	2%

副菜一					副菜二					湯品				
班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進	班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進	班級	非常豐富	豐富	尚可	待改進
101			1		101			1		101			1	
102				1	102			1		102			1	
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107			1		107			1		107			1	
201		1			201		1			201		1		
202	1				202	1				202	1			
203		1			203		1			203		1		
204			1		204			1		204			1	
205	1				205	1				205	1			
206		1			206		1			206		1		
207	1				207	1				207	1			
208		1			208		1			208		1		
209			1		209			1		209			1	
301		1			301		1			301		1		
302	1				302	1				302	1			
303	1				303	1				303	1			
304		1			304		1			304		1		
305		1			305		1			305		1		
306	1				306	1				306	1			
307		1			307		1			307		1		
401		1			401		1			401		1		
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404			1		404			1		404		1		
405		1			405		1			405		1		
406		1			406		1			406		1		
407	1				407	1				407	1			
501	1				501	1				501	1			
502		1			502		1			502		1		
503		1			503		1			503		1		
504			1		504			1		504			1	
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507		1			507		1			507		1		
508		1			508		1			508		1		
601		1			601		1			601		1		
603			1		603			1		603	1			
606		1			606		1			606		1		
607			1		607			1		607			1	
608		1			608		1			608		1		
統計	8	25	8	1	統計	8	25	9	0	統計	9	26	7	0
百分比	19%	60%	19%	2%	百分比	19%	60%	21%	0%	百分比	21%	62%	17%	0%

## 3.菜色內容 (色香味、烹調、搭配性等)

飯/麵					主菜					青菜				
班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進	班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進	班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進
101			1		101			1		101			1	
102		1			102			1		102			1	
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107		1			107		1			107		1		
201		1			201		1			201		1		
202		1			202		1			202			1	
203		1			203		1			203		1		
204			1		204			1		204			1	
205	1				205	1				205	1			
206		1			206		1			206		1		
207	1				207	1				207	1			
208		1			208		1			208		1		
209			1		209				1	209			1	
301	1				301	1				301	1			
302		1			302		1			302		1		
303	1				303	1				303		1		
304		1			304		1			304		1		
305		1			305		1			305		1		
306	1				306	1				306	1			
307			1		307		1			307			1	
401		1			401		1			401		1		
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404		1			404		1			404		1		
405		1			405		1			405		1		
406		1			406		1			406		1		
407	1				407	1				407	1			
501	1				501	1				501	1			
502	1				502	1				502		1		
503			1		503		1			503			1	
504		1			504		1			504		1		
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507		1			507			1		507			1	
508		1			508		1			508		1		
601	1				601	1				601		1		
603	1				603	1				603			1	
606		1			606		1			606			1	
607		1			607		1			607		1		
608		1			608		1			608		1		
統計	10	27	5	0	統計	10	27	4	1	統計	6	26	10	0
百分比	24%	64%	12%	0%	百分比	24%	64%	10%	2%	百分比	14%	62%	24%	0%

副菜一					副菜二					湯品				
班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進	班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進	班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進
101			1		101			1		101			1	
102				1	102				1	102			1	
104		1			104		1			104		1		
105		1			105		1			105		1		
106		1			106		1			106		1		
107		1			107		1			107		1		
201		1			201		1			201		1		
202			1		202			1		202		1		
203		1			203		1			203		1		
204			1		204			1		204			1	
205	1				205	1				205	1			
206		1			206		1			206		1		
207	1				207	1				207	1			
208		1			208		1			208		1		
209				1	209				1	209			1	
301	1				301	1				301	1			
302		1			302		1			302		1		
303	1				303	1				303	1			
304		1			304		1			304		1		
305		1			305		1			305		1		
306	1				306	1				306	1			
307			1		307			1		307		1		
401		1			401		1			401		1		
402		1			402		1			402		1		
403		1			403		1			403		1		
404		1			404		1			404		1		
405		1			405		1			405	1			
406		1			406		1			406		1		
407	1				407	1				407	1			
501	1				501	1				501	1			
502		1			502		1			502	1			
503		1			503		1			503		1		
504		1			504		1			504		1		
505		1			505		1			505		1		
506		1			506		1			506		1		
507		1			507		1			507		1		
508		1			508		1			508		1		
601		1			601		1			601	1			
603		1			603		1			603			1	
606			1		606			1		606		1		
607		1			607		1			607		1		
608		1			608		1			608		1		
統計	7	28	5	2	統計	7	28	5	2	統計	10	27	5	0
百分比	17%	67%	12%	5%	百分比	17%	67%	12%	5%	百分比	24%	64%	12%	0%

## 4.水果供應品質

## 水果

班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進
101			1	
102		1		
104		1		
105			1	
106		1		
107		1		
201		1		
202	1			
203		1		
204			1	
205	1			
206		1		
207	1			
208		1		
209			1	
301	1			
302	1			
303	1			
304		1		
305	1			
306	1			
307		1		
401	1			
402		1		
403				
404			1	
405				
406		1		
407	1			
501	1			
502	1			
503			1	
504		1		
505		1		
506		1		
507		1		
508		1		
601		1		
603				1
606		1		
607			1	
608			1	
統計	12	19	8	1
百分比	30%	48%	20%	3%



## 1.服務人員衛生把關

班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進
101	1			
102	1			
104		1		
105	1			
106		1		
107		1		
201	1			
202		1		
203		1		
204		1		
205	1			
206		1		
207	1			
208		1		
209		1		
301	1			
302	1			
303	1			
304	1			
305	1			
306	1			
307	1			
401	1			
402	1			
403		1		
404			1	
405		1		
406		1		
407	1			
501	1			
502		1		
503	1			
504			1	
505	1			
506			1	
507		1		
508		1		
601	1			
603			1	
606	1			
607		1		
608	1			
統計	22	16	4	0
百分比	52%	38%	10%	0%

## 2.服務人員服務態度

班級	非常滿意	滿意	尚可	待改進
101		1		
102	1			
104		1		
105	1			
106		1		
107		1		
201	1			
202		1		
203		1		
204		1		
205	1			
206		1		
207	1			
208		1		
209		1		
301	1			
302	1			
303	1			
304	1			
305	1			
306	1			
307	1			
401	1			
402	1			
403		1		
404		1		
405		1		
406		1		
407	1			
501	1			
502		1		
503	1			
504			1	
505	1			
506			1	
507	1			
508		1		
601	1			
603	1			
606	1			
607		1		
608	1			
統計	23	17	2	0
百分比	55%	40%	5%	0%

## 3.總體供餐滿意度評分 10~1分

班級	填1	分數	各班建議						
101	1	7							
102	1	5							
104	1	8							
105	1	9							
106	1	7							
107	1	9							
201	1	9							
202	1	9							
203									
204	1	7							
205	1	9							
206	1	8							
207	1	10							
208									
209	1	3							
301	1	10							
302	1	8							
303	1	10							
304	1	10							
305	1	9							
306	1	10							
307	1	8							
401	1	8							
402	1	10							
403									
404	1	7							
405	1	7							
406	1	5							
407	1	10							
501	1	9							
502	1	8							
503									
504									
505	1	10							
506	1	7							
507	1	8							
508	1	8							
601	1	10							
603	1	7.5							
606	1	5							
607	1	6							
608	1	8							
平均得分	37	8.0676							

## 1.喜歡的主食供應種類 (可複選)

班級	白飯	炒飯	油飯	肉鬆/香鬆飯	義大利麵	雜糧穀類飯	拉麵	炒麵	其他
101		1	1	1				1	
102	1	1			1				
104		1	1	1					
105		1		1	1				
106	1		1		1				
107				1	1				
201				1	1				
202				1	1		1		
203	1			1					
204	1	1			1				
205	1			1		1			
206	1								
207			1		1		1		
208			1	1		1			
209	1			1					
301		1	1		1				
302	1				1			1	
303	1		1	1	1				
304					1		1	1	
305		1		1				1	
306		1		1	1				
307		1		1	1				
401			1		1		1		
402	1			1					
403	1			1					
404			1				1	1	
405		1		1	1				
406	1	1		1					
407		1		1	1				
501		1	1	1					
502		1		1	1				
503				1	1			1	
504				1	1			1	
505			1	1				1	
506	1								
507	1							1	
508				1	1			1	
601	1			1	1				
603		1			1		1		
606			1	1	1				
607	1								
608		1			1			1	
總計	16	16	12	27	25	2	6	11	0

## 2.列舉三項最喜歡的菜色

102	保留食材本身味道的都喜歡			401	紅燒肉	排骨	無骨雞排
104	薯條	雞蛋	肉	402	義大利麵	蒸蛋	玉米濃湯
105	日式咖哩豬	花枝丸	蒸蛋	403	豬排	雞排	薯條
106	蒸蛋			404	蒸蛋	咖哩雞	烤雞排
107	日式咖哩豬	蒸蛋	鹹酥雞	405	蒸蛋	親子丼	客家小炒
201	蒸蛋	柳葉魚	藍帶起司豬排	406	地瓜薯條	蒸蛋	什錦薯絲
202	炸魚	豬排		407	青菜	三角薯餅	韭香豆芽
204	義大利麵	蒸蛋	咖哩雞	502	蒸蛋	蒲燒鰻	烤雞腿
206	蒸蛋	炒蛋		503	三杯雞	薯條	滷白菜
207	三杯雞	烤雞排	奶醬螺旋麵	507	關東煮	蒸蛋	起司雞排
209	咖哩			508	起司豬排	雞腿/翅	花枝丸
301	蒸蛋	青菜	蛋花湯	601	蒸蛋	薯瓣	鹹酥雞
302	白飯	三杯雞	義大利麵	603	咖哩	濃湯	炸物
303	雞塊	烤雞腿	茄汁鵝蛋	608	蒸蛋	關東煮	親子丼
307	蒸蛋	雞腿	雞塊				

## 3.列舉三項最不喜歡的菜色

102	添加太多人工醬料的都不喜歡			401	青江菜	小白菜	三色豆
104	骨頭多	肉太硬		402	芋頭		
105	海帶三絲			404	雙色蒲瓜	木須長豆	清甜黃瓜
107	芝香菜豆	柳葉魚	紫米珍珠丸	405	芋香白菜	炸脆皮雞腿排	炒天婦羅
201	紫米珍珠丸	義大利麵		406	炒天婦羅	什錦冬粉	黑輪關東煮
202	高麗菜	空心菜	豆芽菜	407	豆腐	豆皮	番茄
203	番茄	豆芽菜湯		502	鄉村粉絲	薑絲海根	
204	棒棒腿	胚芽飯		503	肉排		
207	小米飯	皇帝豆	肉絲	507	沙茶爆雞	木耳黃瓜	甜粟燜雞
209	炸物			508	栗子炒雞		
302	餡餅	胚芽飯	地瓜飯	601	起司雞排	蒜泥白肉	高昇排骨
307	海帶	番茄	青椒	603	米粉湯	芋香白菜	

## 4.列舉三種最喜歡的湯

102	南瓜濃湯	紫菜蛋花湯	菜頭貢丸湯	401	玉米濃湯	海帶湯	味噌湯
104	玉米濃湯	味噌湯		402	玉米濃湯	味噌湯	海帶湯
105	山藥排骨湯	味噌油腐湯	裙帶蛋花湯	403	雞湯	排骨湯	
106	海帶湯	白蘿蔔湯		404	味噌湯		
107	味噌油腐湯	裙帶蛋花湯	南瓜濃湯	405	味噌湯	巧達濃湯	玉米濃湯
201	味噌油腐湯	芹香蘿蔔湯	裙帶蛋花湯	406	玉米濃湯	味噌蛋花湯	海帶湯
202	海帶湯	味噌湯	山藥排骨湯	407	味噌湯	蛋花湯	玉米濃湯
204	味噌湯	玉米濃湯	魚丸湯	502	濃湯	味噌湯	蛋花湯
205	味噌湯			503	味噌湯	米粉湯	冬瓜薏仁湯
207	味噌湯	玉米湯	酸菜湯	507	蘿蔔魚丸湯	麵線清羹	番茄蛋花湯
301	玉米濃湯	味噌湯	米粉湯	508	味噌湯	玉米濃湯	麵線湯
302	玉米蛋花湯	玉米湯	味噌湯	601	南瓜濃湯	玉米濃湯	竹筍湯
303	巧達濃湯	金針菇雞湯	冬至鹹湯圓	603	濃湯	山藥排骨	番茄蛋花湯
306	味噌湯	玉米濃湯	貢丸湯	608	海芽味噌湯	蘿蔔魚丸湯	番茄蛋花湯
307	味噌湯	玉米濃湯	巧達濃湯				

## 5.列舉三種最不喜歡的湯

201	南瓜濃湯(吃不出南瓜味)	405	大滷湯
202	酸辣湯	406	大滷湯
204	酸辣湯	503	番茄湯
207	米粉湯	505	薏仁湯
302	結頭菇湯	507	南瓜濃湯
307	酸辣湯	508	鳳梨雞腿湯
401	高麗菜湯	601	麵線清羹
402	山藥湯	603	米粉湯
404	薑絲冬瓜湯	608	金針排骨湯

## 6.在別家吃到好好吃，但在新北沒有的菜色

207	粿條		
401	烤魷魚	烤蛤蠣	骰子牛
503	梅干扣肉		
507	DIY燴飯		
601	燒肉豆腐堡		