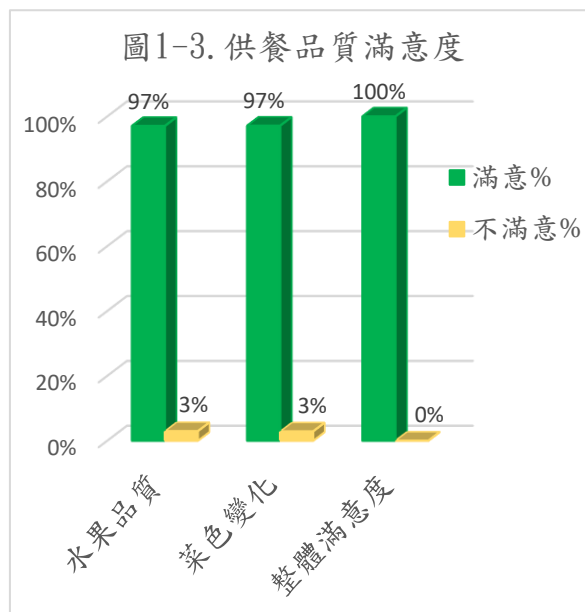
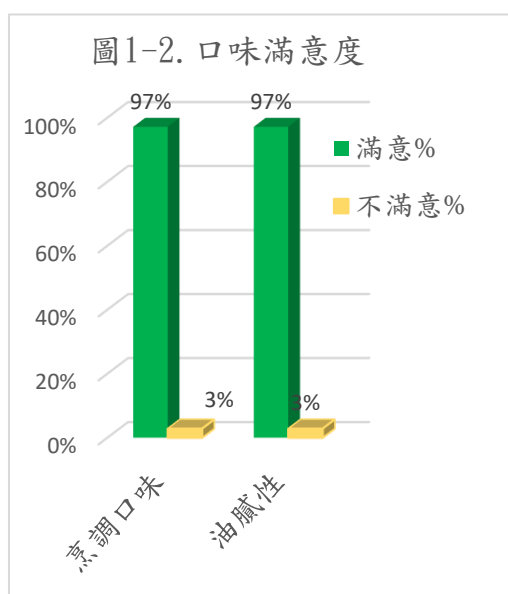
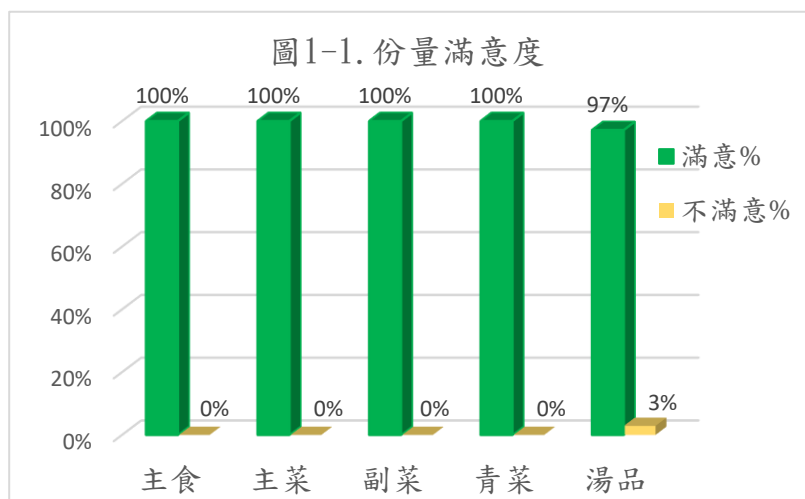


表1-午餐滿意度調查結果總表

分類	題目內容	滿意%	不滿意%	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	總人數
份量	主食	100%	0%	11	17	7	0	0	35
	主菜	100%	0%	13	17	5	0	0	35
	副菜	100%	0%	13	16	6	0	0	35
	青菜	100%	0%	13	16	6	0	0	35
	湯品	97%	3%	12	16	6	1	0	35
口味	烹調口味	97%	3%	12	12	10	1	0	35
	油膩性	97%	3%	10	15	9	1	0	35
供餐品質	水果品質	97%	3%	13	15	5	1	0	34
	菜色變化	97%	3%	13	13	8	1	0	35
	整體滿意度	100%	0%	13	16	6	0	0	35

備註：

- 滿意%=(非常滿意+滿意+尚可)x100/總人數
- 不滿意%=(不滿意+非常不滿意)x100/總人數



新竹縣各國中小學「營養午餐滿意度調查表」- 意見整合

新竹縣五峰國民中學

版次：3.0

日期：113.01.26

教職員及學生意見

序號	意見	年級	次數
1.	飯菜做好吃。	七	1
2.	肉再多一點。	七	1
3.	甜湯(紅豆湯、珍奶)，甜度多一點。	八	1
4.	湯鹹一點。	八	1
5.	飯可以再多一點，湯的鹹度要再多一點。	八	2
6.	飯煮的不夠粒粒分明，菜的話希望煮得好一點，不要煮太爛。	八	1
7.	可以控制油量。	八	1
8.	有時候湯、菜會沒有味道。	八	1
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			

綜合意見回覆

本學期因廚務人力較不穩定，口味上大家皆在適應中。下學期原廚務人員回崗，將會穩定供應。