

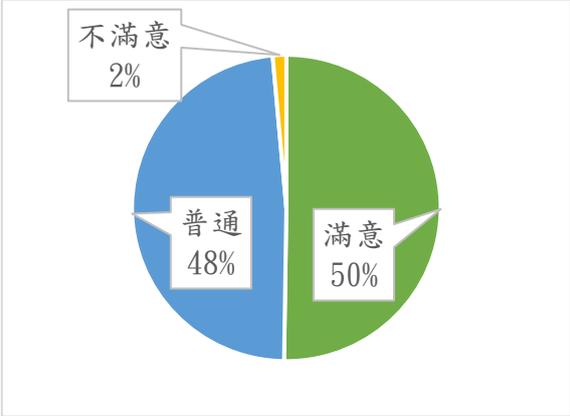
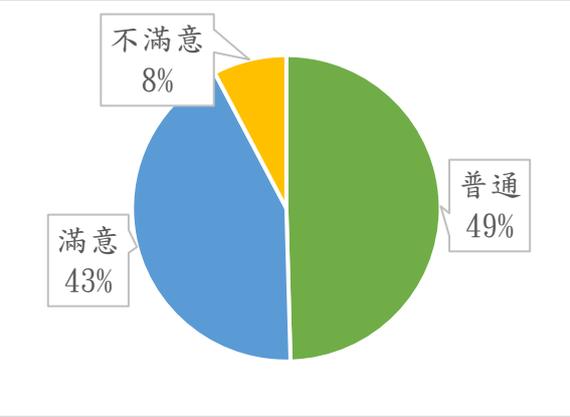
## 新北市三重區光興國小(廠商：愛欣食品)

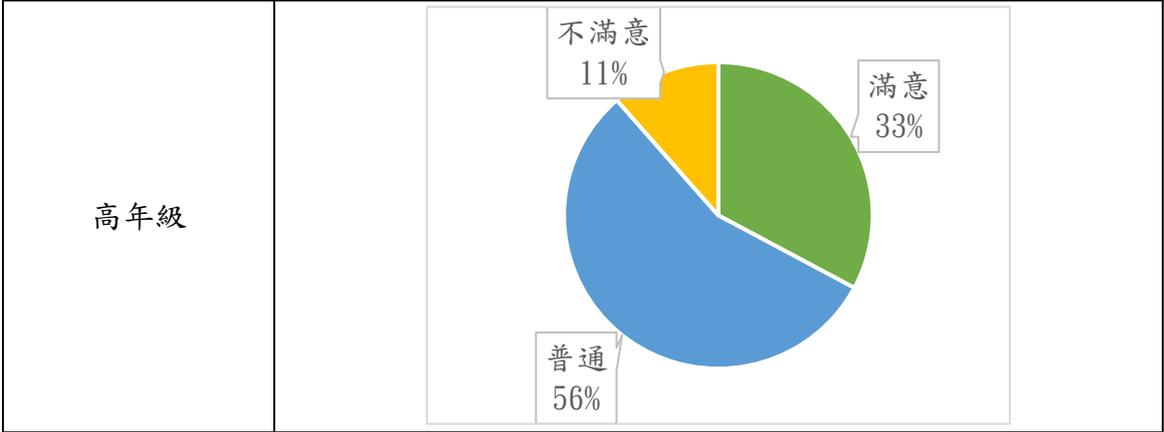
### 114 學年第一學期 期末午餐滿意度調查分析

- 一、參與調查回饋：總計 32 班，共計 678 份問卷，填答率 87.1%。
- 二、問卷內容：分成主食、主菜、副菜、青菜、湯品、水果，採三點量表：滿意、普通、不滿意做評分。
- 三、問卷結果

#### 1. 主食(如，白飯、芝麻飯、糙米飯)

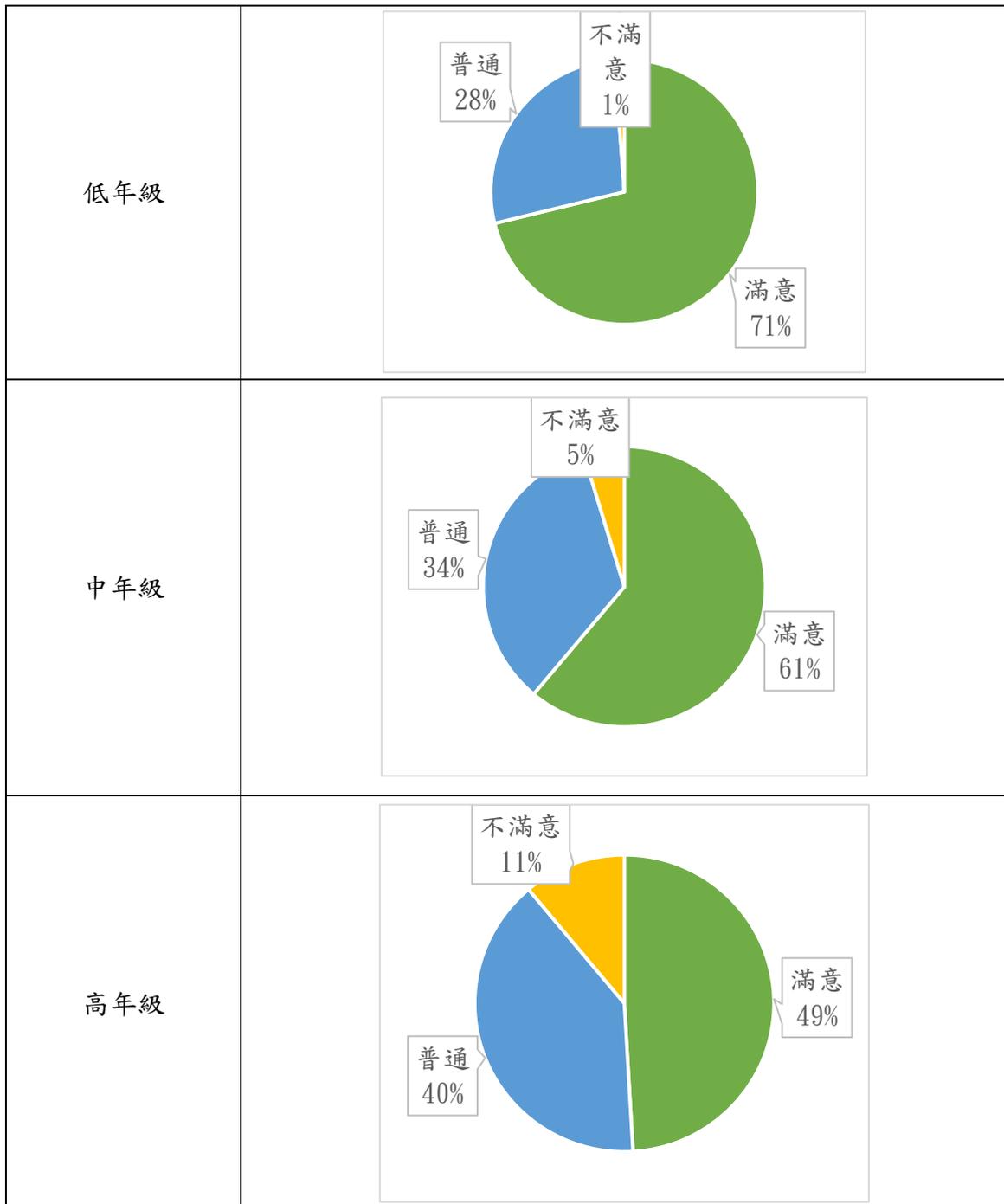
低年級滿意 50%、普通 48%、不滿意 2%，整體評價佳。中年級普通 49%居多，滿意降至 43%，顯示開始有比較與個人偏好。高年級普通 56%最高，滿意降至 33%，不滿意升至 11%，可能因口味成熟、選擇需求提高或長期食用產生倦怠。整體而言，年級愈高滿意度下降。

低年級	 <table border="1"><thead><tr><th>滿意度</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>滿意</td><td>50%</td></tr><tr><td>普通</td><td>48%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>2%</td></tr></tbody></table>	滿意度	百分比	滿意	50%	普通	48%	不滿意	2%
滿意度	百分比								
滿意	50%								
普通	48%								
不滿意	2%								
中年級	 <table border="1"><thead><tr><th>滿意度</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>滿意</td><td>43%</td></tr><tr><td>普通</td><td>49%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>8%</td></tr></tbody></table>	滿意度	百分比	滿意	43%	普通	49%	不滿意	8%
滿意度	百分比								
滿意	43%								
普通	49%								
不滿意	8%								



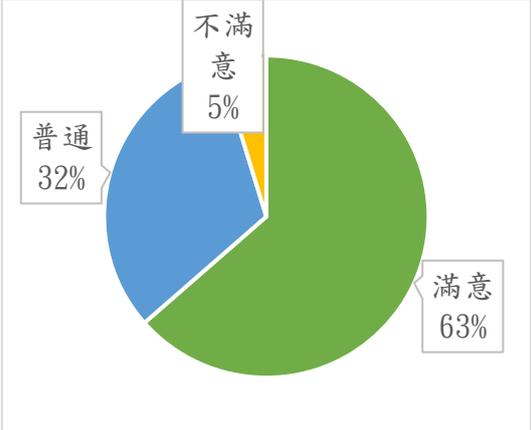
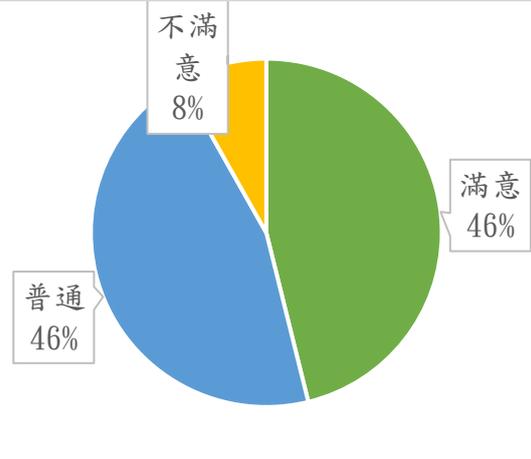
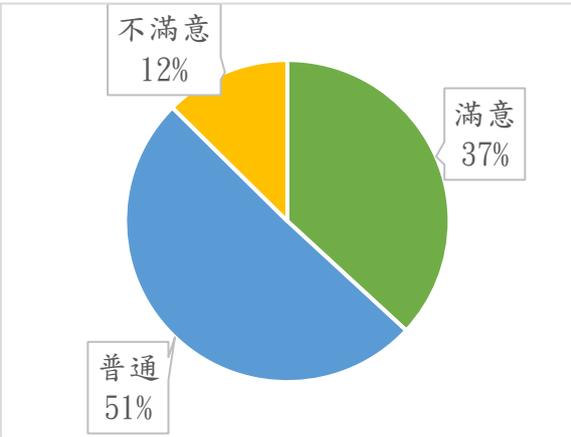
2. 主菜(如，糖醋雞丁、咖哩魚丁、蘑菇醬豬排)

圖表顯示主菜整體滿意度高於主食，但仍隨年級上升呈下降趨勢。低年級滿意達71%，不滿意僅1%，顯示接受度極高。中年級滿意61%，不滿意5%，滿意度略降。高年級滿意降至49%，普通40%，不滿意升至11%，意見較分歧。推測高年級口味需求提升或對菜色變化期待較高。建議增加主菜多樣性與風味層次，以提升高年級滿意度。



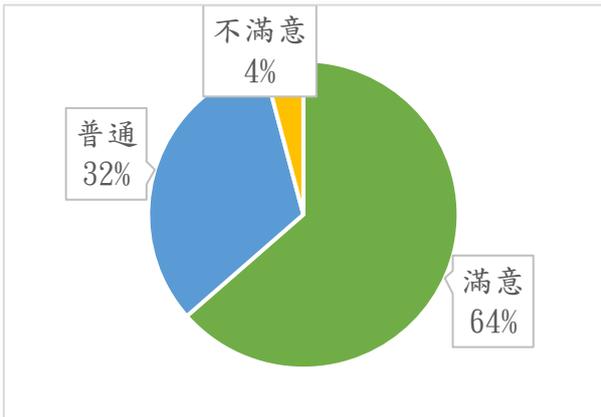
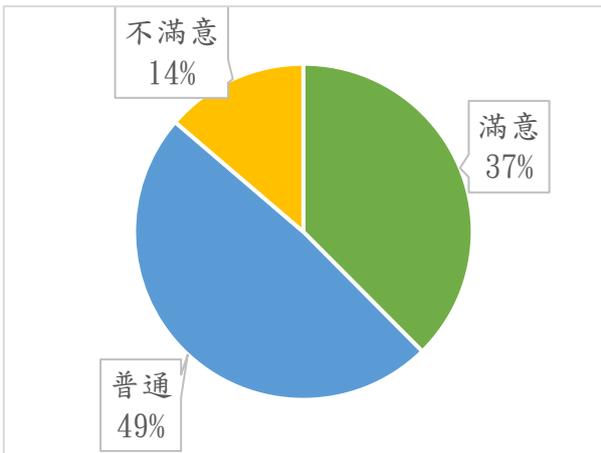
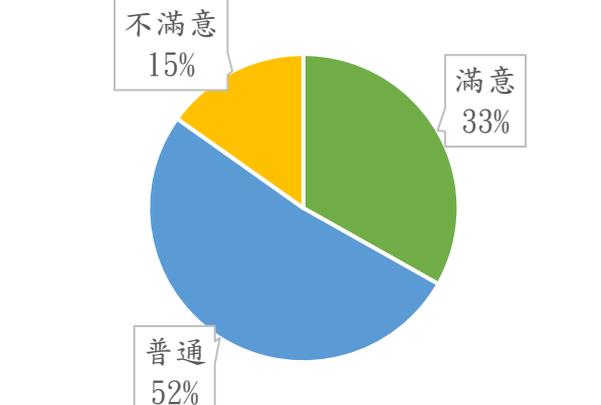
3. 副菜(如，飄香滷味、古早味蒸蛋、枸杞絲瓜)

低年級滿意 63%、普通 32%、不滿意 5%，整體評價良好。中年級滿意降至 46%，普通 46%，不滿意 8%，顯示評價趨於平均。高年級滿意僅 37%，普通 51%為最多，不滿意升至 12%，意見較為分散。可能因副菜多為蔬菜類，口味較清淡，高年級對味道與變化要求較高。建議增加調味變化與多元搭配，提升吸引力。

低年級	 <table border="1"><thead><tr><th>評價</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>滿意</td><td>63%</td></tr><tr><td>普通</td><td>32%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>5%</td></tr></tbody></table>	評價	百分比	滿意	63%	普通	32%	不滿意	5%
評價	百分比								
滿意	63%								
普通	32%								
不滿意	5%								
中年級	 <table border="1"><thead><tr><th>評價</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>滿意</td><td>46%</td></tr><tr><td>普通</td><td>46%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>8%</td></tr></tbody></table>	評價	百分比	滿意	46%	普通	46%	不滿意	8%
評價	百分比								
滿意	46%								
普通	46%								
不滿意	8%								
高年級	 <table border="1"><thead><tr><th>評價</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>滿意</td><td>37%</td></tr><tr><td>普通</td><td>51%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>12%</td></tr></tbody></table>	評價	百分比	滿意	37%	普通	51%	不滿意	12%
評價	百分比								
滿意	37%								
普通	51%								
不滿意	12%								

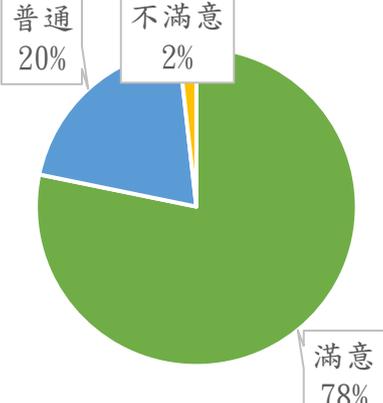
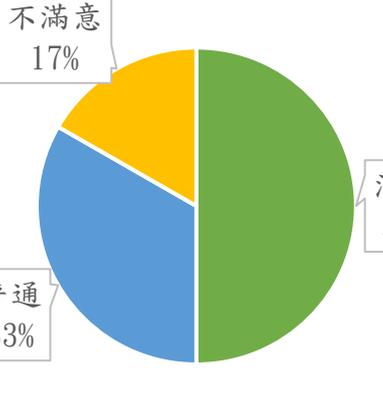
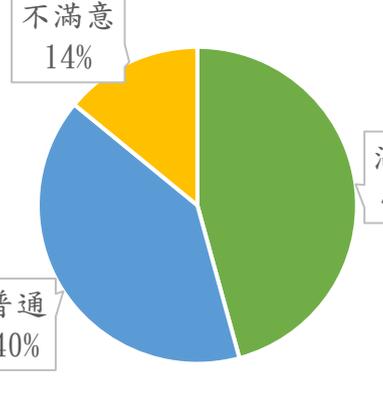
#### 4. 青菜(如，蚵白菜、高麗菜、油菜)

中年級滿意度明顯下降至 37%，普通比例上升至 49%，不滿意為 14%，顯示評價趨於保守與平均，學生對口味的期待可能開始提高，單純清淡調味較難滿足需求。高年級滿意度進一步降至 33%，普通比例達 52%為最多，不滿意提高至 15%，意見呈現較為分散狀態，顯示隨年齡成長，學生對味道、變化性及口感層次要求提升。建議可適度增加調味變化、搭配不同烹調方式（混搭菇類或玉米增加甜味），並提升菜色變化與視覺吸引力，以提高高年級學生的接受度與滿意度。

低年級	 <table border="1"><thead><tr><th>滿意</th><th>普通</th><th>不滿意</th></tr></thead><tbody><tr><td>64%</td><td>32%</td><td>4%</td></tr></tbody></table>	滿意	普通	不滿意	64%	32%	4%
滿意	普通	不滿意					
64%	32%	4%					
中年級	 <table border="1"><thead><tr><th>滿意</th><th>普通</th><th>不滿意</th></tr></thead><tbody><tr><td>37%</td><td>49%</td><td>14%</td></tr></tbody></table>	滿意	普通	不滿意	37%	49%	14%
滿意	普通	不滿意					
37%	49%	14%					
高年級	 <table border="1"><thead><tr><th>滿意</th><th>普通</th><th>不滿意</th></tr></thead><tbody><tr><td>33%</td><td>52%</td><td>15%</td></tr></tbody></table>	滿意	普通	不滿意	33%	52%	15%
滿意	普通	不滿意					
33%	52%	15%					

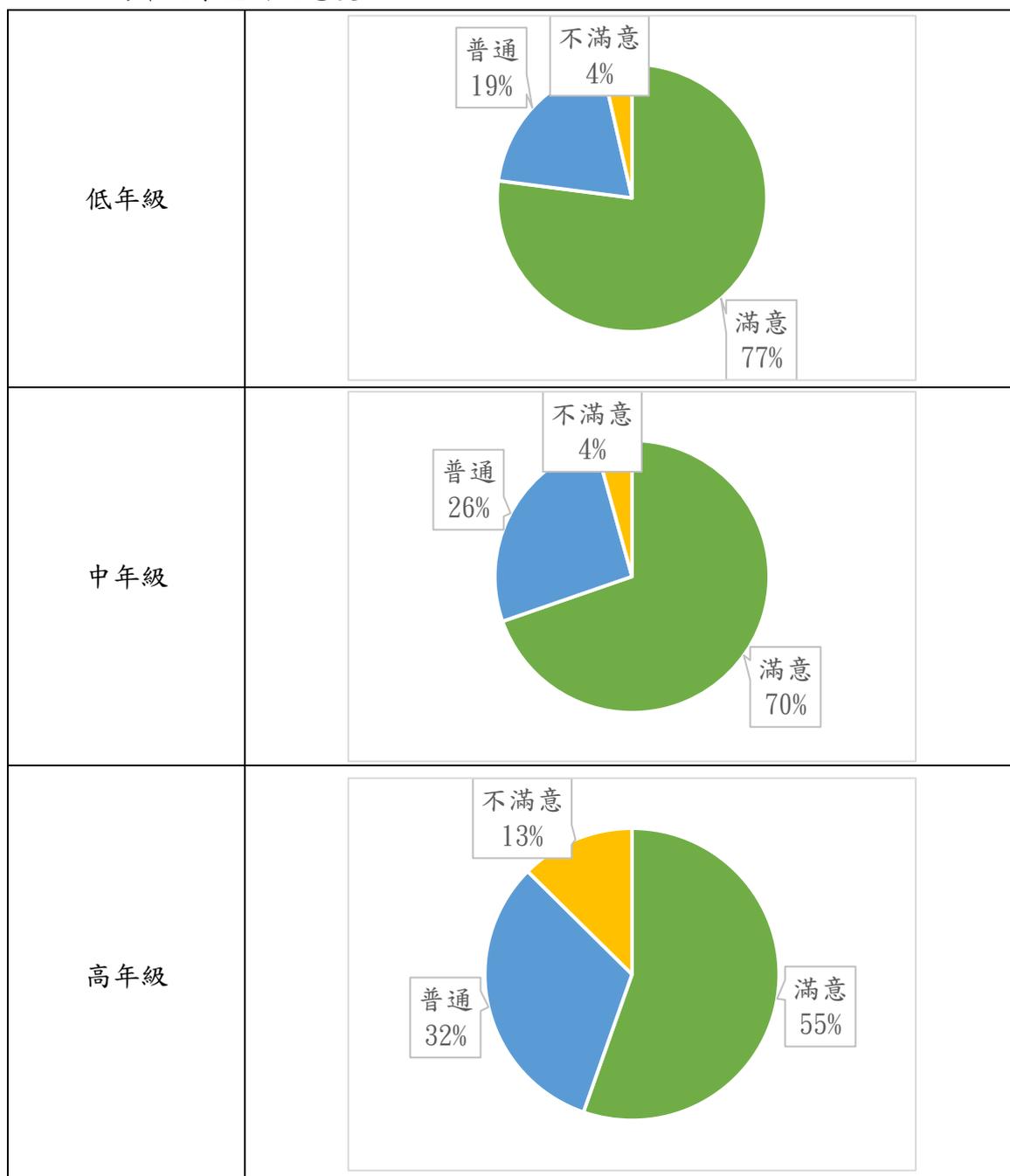
5. 湯品(如，味噌湯、胡瓜貢丸湯)

低年級對湯品的滿意度最高，滿意達 78%，不滿意僅 2%，顯示低年級學生對湯品接受度非常高，整體評價相當良好，應屬受歡迎品項。建議維持健康原則下微調鹹度與香氣層次，以提升整體吸引力中高年級學生的滿意度。隨年級上升，滿意度逐步下降，不滿意比例增加，意見較為分散。可能原因包括湯品口味偏清淡、變化性不足，或配料單一。

低年級		 <p>普通 20%</p> <p>不滿意 2%</p> <p>滿意 78%</p>	
中年級		 <p>不滿意 17%</p> <p>普通 33%</p> <p>滿意 50%</p>	
高年級		 <p>不滿意 14%</p> <p>普通 40%</p> <p>滿意 46%</p>	

## 6. 水果及飲品

整體趨勢顯示，隨年級提升，滿意度逐步下降、不滿意比例增加。可能原因包括：水果種類變化不足，缺乏新鮮感。甜度或成熟度不穩定，影響口感體驗。建議廠商可以注意甜度、成熟度與切割方式，避免過酸或過熟影響整體評價。也可設計「水果+飲品」小主題搭配（如熱天搭配清爽水果與冷飲，冬天搭配溫飲），提升整體餐食體驗。整體而言，水果與飲品仍屬高滿意度項目，只需在變化性與品質穩定度上進一步優化，即可有效提升高年級學生的滿意度。



#### 四、其他建議

綜合本次滿意度調查結果與家長建議回饋，整體餐點滿意度以低年級表現最佳，多數項目（如湯品、水果及飲品）皆獲得高度肯定；中、高年級滿意度則呈現逐年下降趨勢，「普通」比例增加、不滿意比例略為提升，顯示隨年齡成長，學生對口味、變化性與品質穩定度的要求提高。

家長回饋意見主要集中於口感與烹調調整，如菜色偏乾、飯過軟或過硬、主食過濕、味噌湯偏鹹、青菜偏苦等；另有希望減少油炸、降低油量與醬料複雜度的建議。同時，高年級家長亦期望增加水果種類、提升菜色多樣化、增加湯品供應頻率，並適度調整主食與配料內容。整體而言，餐點基礎品質獲得肯定，但建議未來在口味層次、菜色變化、烹調細節與年級差異化調整上持續優化，以兼顧營養原則與不同年齡層需求，進一步提升整體滿意度。