

壹、研究動機

自有人類以來，人類為了延續生命，確保健康，每天飲食終究離不開攝取營養；青少年學子是國家未來的棟樑，有強健體魄方能有所作為，飲食對學生之成長是相當重要，身體的不適與不正常的發育，可由注意飲食而獲得改善。現今之社會結構改變，學生家長忙於事業，無暇為孩子準備午餐，為方便起見，往往將午餐錢交給孩子自行購買午餐，而孩子常常只買自己喜歡吃的食物，惟這些食物也常是所謂的垃圾食品，易造成營養不足或偏食不均衡，以致影響身體健康。基此，政府為使學生能攝取均衡營養的飲食，目前有多所學校辦理學校午餐包括自辦、委外、或餐盒食用。本校係採自辦午餐型態，為進一步瞭解學生在校參加學校午餐之情形，藉此問卷調查，盼能使辦理學校午餐之改進有所助益。

貳、研究方法

- 一、對象：桃園縣立山腳國民中學 103 學年度第一學期於 103 年 12 月 17 日--104 年 01 月 10 日在學之全校學生和教職員工為本次問卷調查對象。
- 二、調查日期：103 年 12 月 17 日--104 年 01 月 10 日
- 三、調查方法：採普查方式。以全校學生為問卷調查對象。調查時間請班長利用下課時間，將問卷調查分發全體同學，以記名方式填寫。
- 四、問卷調查表之問題設計：以注重菜單、餐具和飯菜衛生、飯菜量、水果及食材新鮮度和肉質口感、菜油膩性、滿意度及改進意見為主。
- 五、問卷調查結構分析：經整理統計後，有關問卷調查之學生性別、年級、及問卷內容之結構分析。（詳見附件二）

參、研究發現

一、問卷回收結果

發放年級	母體數（應到人數）	回收問卷數	無效問卷數	有效問卷數	回收率
一年級	215	214	0	214	99.53%
二年級	226	225	0	225	99.55%
三年級	262	260	0	260	99.23%
教職員工	78	76	0	76	97.43%
合 計	781	775	0	775	99.23%

二、分析結果

1. 供應份量（飯量、菜量）如何？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	5. 很不滿意
師生人數	69 人	561 人	91 人	33 人	20 人
百分比	8.9%	72.38%	11.87%	4.26%	2.58%

可見有 81.28% 對本校供應份量滿意，有11.87% 可接受，93.14%的多數師生保持正面的支持與反應，另不滿意有4.26% ，而很不滿意有2.58% ，仍值得午餐人員注意與改進。

2. 飯菜衛生的滿意度？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	52 人	578 人	85 人	38 人	21 人
百分比	6.71%	74.58%	10.97%	4.9%	2.71%

飯菜衛生的滿意度來看，81.29% 多數師生滿意及10.97% 可接受，另有4.9% 屬不滿意及2.71% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與改進。

3. 你對菜色（菜單設計變化性）滿意嗎？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	49 人	575 人	86 人	39 人	25 人
百分比	6.32%	74.19%	11.1%	5.03%	3.22%

菜單的滿意度來看，80.51% 多數師生滿意及 11.1% 可接受，另有 5.03% 屬不滿意及 3.22% 很不滿意，再紀錄他們的調查時，可看出絕大多數的不滿意學生，是希望菜單之菜色能有更多的變化，多食冰甜品或油炸漢堡薯條。

4. 菜的調味（鹹、淡口味）如何？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	42 人	572 人	83 人	49 人	28 人
百分比	5.42%	73.8%	10.71%	6.32%	3.61%

菜的鹹淡口味滿意度來看，79.32% 多數師生滿意及 10.71% 可接受，另有 6.33% 屬不滿意及 3.61% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與改進；儘量減少鹽和醬油量維護師生健康。

5. 菜的油膩性如何？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	45 人	574 人	82 人	43 人	30 人
百分比	5.80%	74.06%	10.58%	5.55%	3.87%

菜的油膩性滿意度來看，79.86% 多數師生滿意及 10.58% 可接受，另有 5.55% 屬不滿意及 3.87% 很不滿意，顯見有 1/10 學生較喜歡清淡飲食，在第 13 題改進意見中有不少學生做此表示；值得廚師參考改進。

6. 肉質口感（雞、豬、魚肉）的滿意度？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	47 人	576 人	94 人	35 人	22 人
百分比	6.06%	74.32%	12.12%	4.52%	2.84%

肉質口感滿意度來看，80.38% 多數師生滿意，12.12% 可接受，另有 4.52% 屬不滿意及 2.84% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與廠商改進。

7. 食材（青菜、肉）的新鮮度？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	48 人	580 人	85 人	36 人	25 人
百分比	6.19%	74.84%	10.96%	4.64%	3.23%

食材的新鮮度滿意度來看，81.03% 多數師生滿意及 10.96% 可接受，另有 4.64% 屬不滿意及 3.23% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與廠商改進。

8. 水果的品質？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	30 人	566 人	102 人	40 人	36 人
百分比	3.87%	73.03%	13.16%	5.16%	4.65%

水果品質的新鮮度滿意度來看，76.9% 多數師生滿意及 13.16% 可接受，另有 5.16% 屬不滿意及 4.65% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與廠商改進，水果種類要常更換並且注意新鮮度降低價位。

9. 食物（飯、菜、湯）的溫度是否滿意？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	46 人	578 人	90 人	37 人	23 人
，百分比	5.94%	74.58%	11.61%	4.77%	2.97%

食物（飯、菜、湯）的溫度滿意度來看，80.52% 多數師生滿意及 11.61% 可接受，另有 4.77% 屬不滿意及 2.97% 很不滿意，學生紀錄顯示希望冬天湯能熱一點，夏天多喝冰品，仍值得午餐人員注意，是否將湯桶改為保溫桶。

10. 餐具（菜桶、湯桶、公用湯匙等）衛生？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	48 人	582 人	92 人	27 人	25 人
百分比	6.19%	75.1%	11.87%	3.48%	3.22%

餐具衛生滿意度來看，81.29% 多數師生滿意及 11.87% 可接受，另有 3.48% 屬不滿意及 3.22% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與改進。

11. 廚房工作人員的態度？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	58 人	587 人	78 人	30 人	21 人
百分比	7.48%	75.74%	10.06%	3.87%	2.71%

廚房作人員的態度滿意度來看，83.22% 多數師生滿意廚房作人員的態度及 10.06%

% 可接受，另有 3.87% 屬不滿意及 2.71% 很不滿意。

12. 整體而言，你對學校午餐是否滿意？

比較項目	1. 很滿意	2. 滿意	3. 可接受	4. 不滿意	4. 很不滿意
師生人數	47 人	580 人	87 人	35 人	25 人
百分比	6.06%	74.83%	11.22%	4.52%	3.22%

對學校辦理午餐整體而言有滿意度來看，80.89% 多數師生滿意及 11.22% 可接受，另有 4.52% 屬不滿意及 3.22% 很不滿意，仍值得午餐人員注意與改進。

13、目前學校辦理的營養午餐你覺得應改進之處？

比較項目	1.無意見	2.應改進意見
學生人數	685 人	90
百分比	88.38%	11.61%

目前學校辦理的營養午餐你覺得應改進之處，填無意見者有 685 人佔 88.38% ，認為應改進者有 90 人佔 11.61% ，為有提出改進具體意見者僅有 33 人。

肆、結論與建議

經由本次問卷調查結果得知：

- (一) 學生 1/10 多偏好清淡口味之菜，建議菜少放一點油和鹽，菜勿太油膩太鹹。
- (二) 學生在改進意見中有很多希望湯多用甜湯，冰品為佳，喜食漢堡薯條鹽酥雞丁.....等速食品，惟學生未能考量其衛生及營養。
- (三) 在本次問卷調查中有少部分學生為反對而反對的想法，觀其所填之問卷中，得知，全卷均填最負面的選擇，為在改進中卻是填無意見。

承辦人:

午餐執行秘書:

校長: