

國立陽明大學學生會福利部  
101 年下學期學餐問卷成果報告書

一、問卷基本資料：

本次問卷內容以100年學餐問卷為底並做部分修正，延續去年問卷問題反映的目的：具體反應上半學期收集同學們之間流傳的意見。

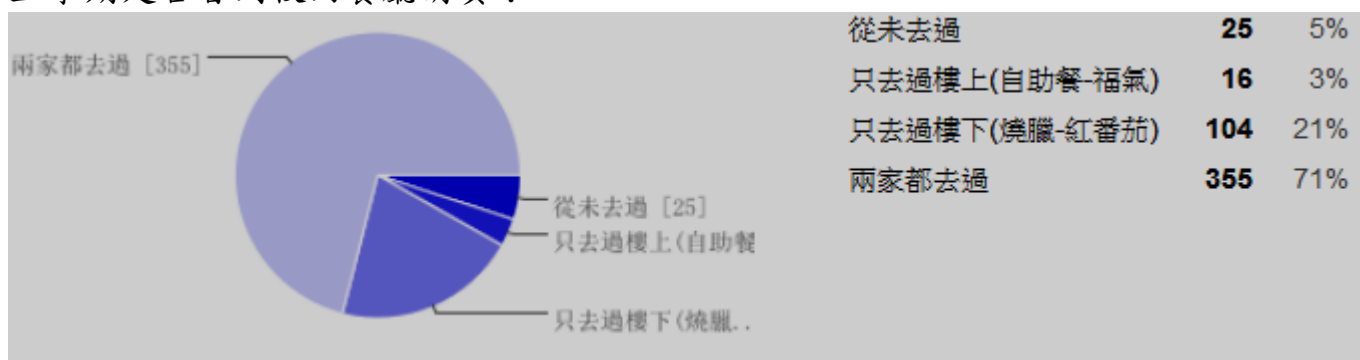
於3月初發放問卷至大學部一、二年級共18班，總計約800份問卷，實際回收511份有效問卷(共有3個班級沒交或未填答)，並於三月底統計完成，以利生輔組廠商招標作業的參考數據運作。

問卷內容詳見附件一。

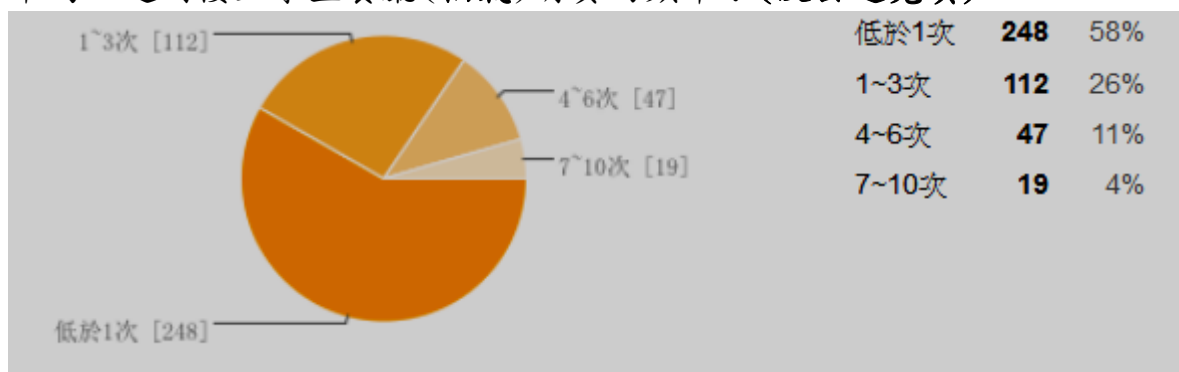
二、問卷結果與討論：

(一)飲食生活型態調查

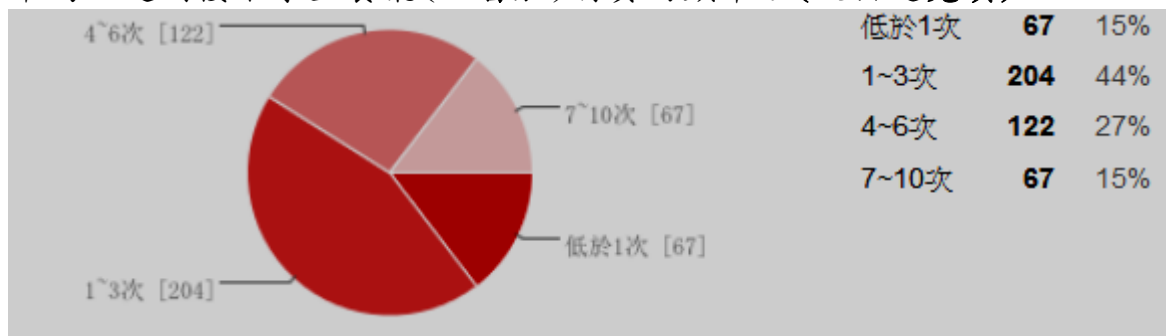
1. 上學期是否曾到校內餐廳消費？



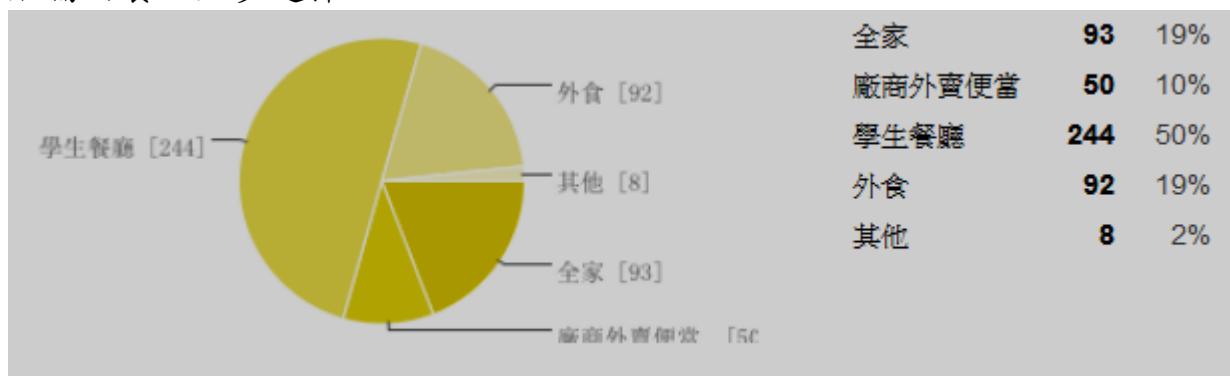
2. 平均一週到樓上學生餐廳(福氣)消費的頻率?(沒去過免填)



3. 平均一週到樓下學生餐廳(紅番茄)消費的頻率?(沒去過免填)

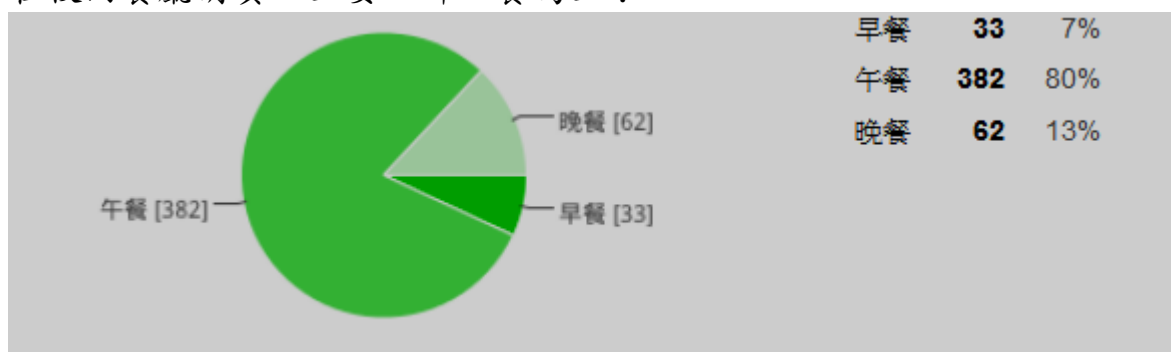


#### 4. 若需用餐，大多選擇

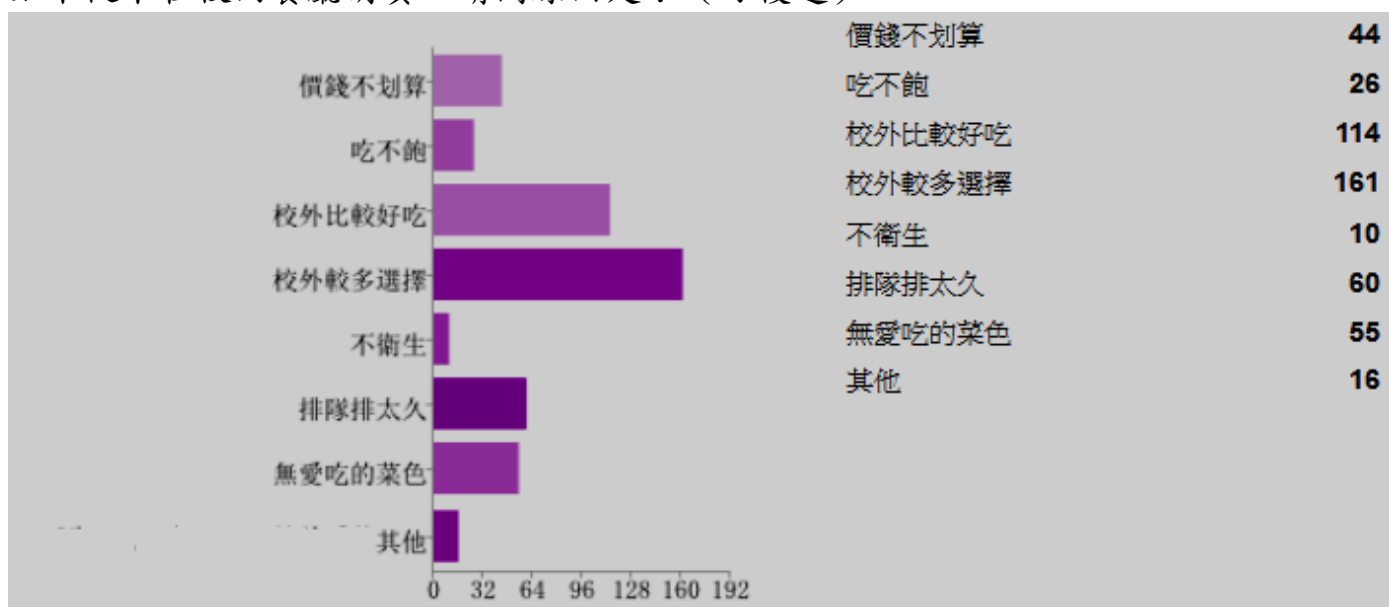


其他：回宿舍吃、自己煮、泡麵

#### 5. 在校內餐廳消費，主要以哪一餐為主？



#### 6. 如果從未在校內餐廳消費，請問原因是？（可複選）

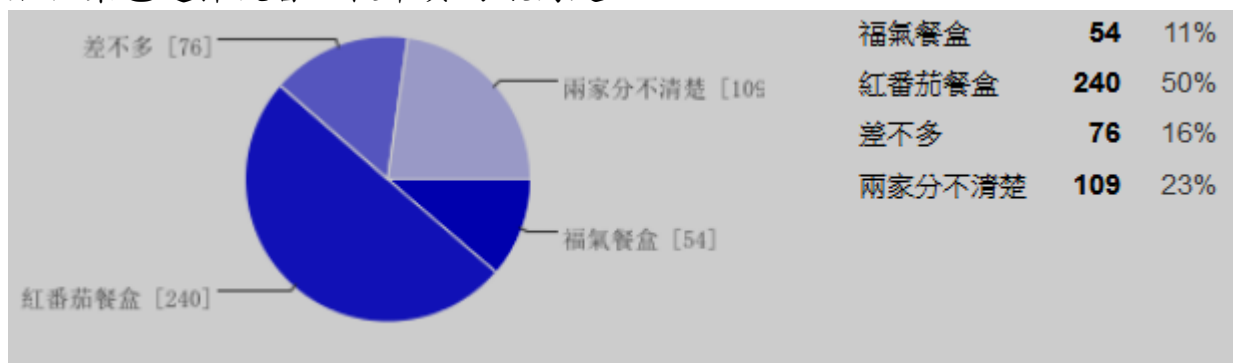


希望廠商增加什麼菜色？

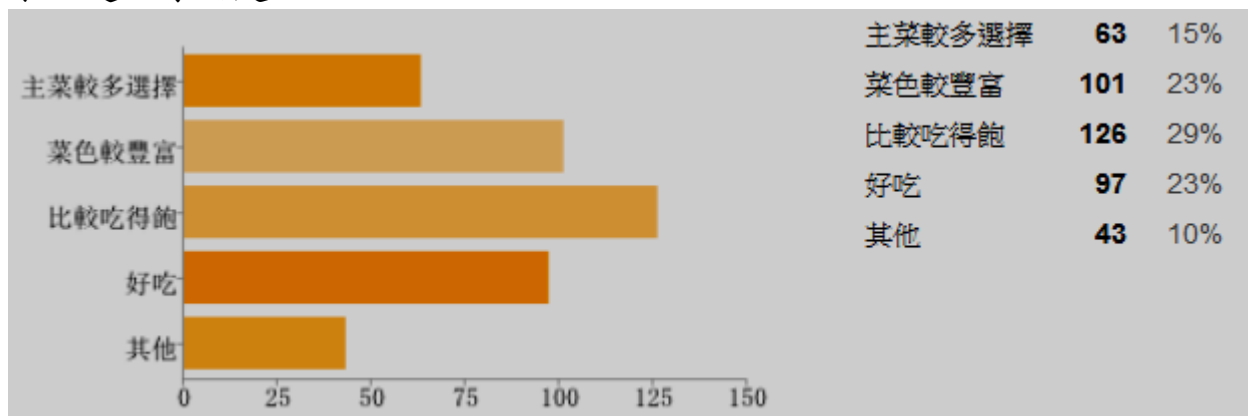
（此為舉例，附錄二有更詳細的意見統整）

炒麵、炒飯、麵類、拉麵、牛肉麵、魯肉飯、增加素食餐點、速食、咖哩、牛排、義大利麵、鐵板飯、菇類、增加青菜種類、魚

7. 若依菜色選擇便當，較常買的廠商是：

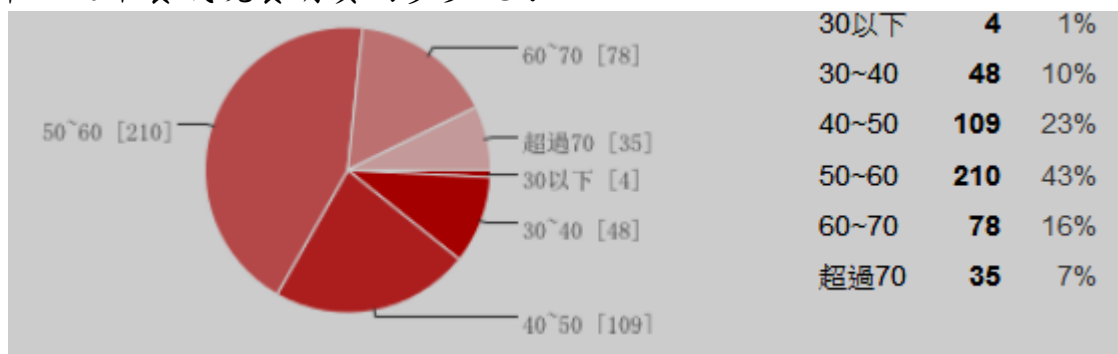


8. 承上題，原因是：



其他：剛好經過、服務態度較好、划算、地點方便、可以免費加飯、別無選擇、所使用的調味料和油是否健康

9. 平日之中餐或晚餐消費約多少元？

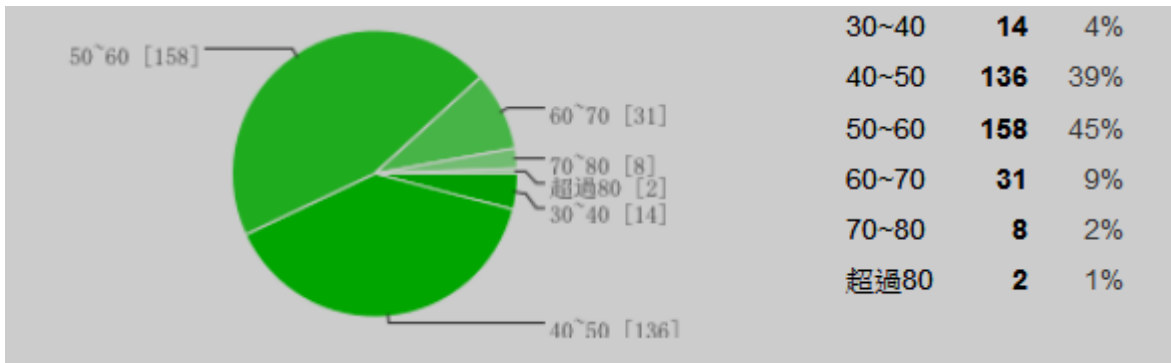


10. 你過去知道生輔組每週都會到學生餐廳抽查衛生狀況嗎？

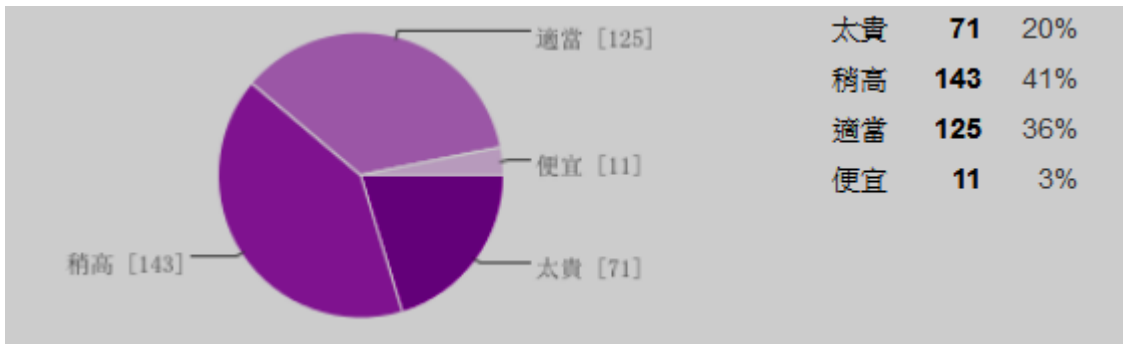
知道(11%) 不知道(89%)

(二)二樓福氣自助餐意見調查

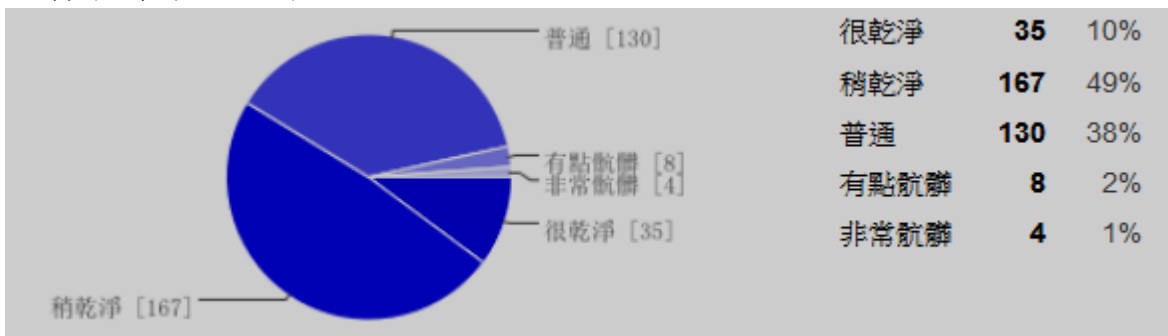
1. 自助餐一餐平均花多少元？



2. 認為價位如何？

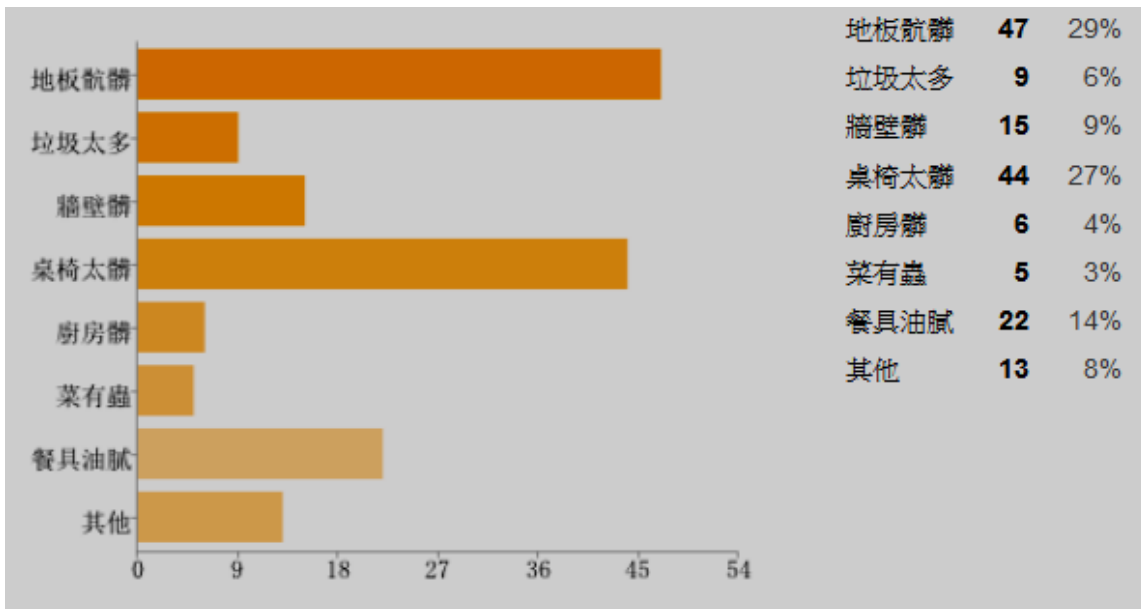


3. 該餐廳清潔度如何？



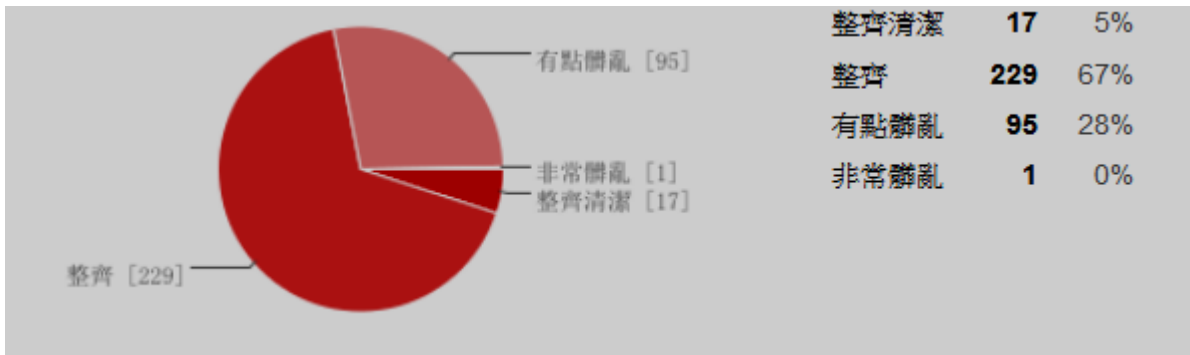
非常骯髒：1分，有點骯髒：2分，普通：3分，稍乾淨：4分，很乾淨：5分  
 平均 3.65 分(空白以平均計)

承上，你覺得該餐廳環境哪裡需要改進？（可複選或不填）



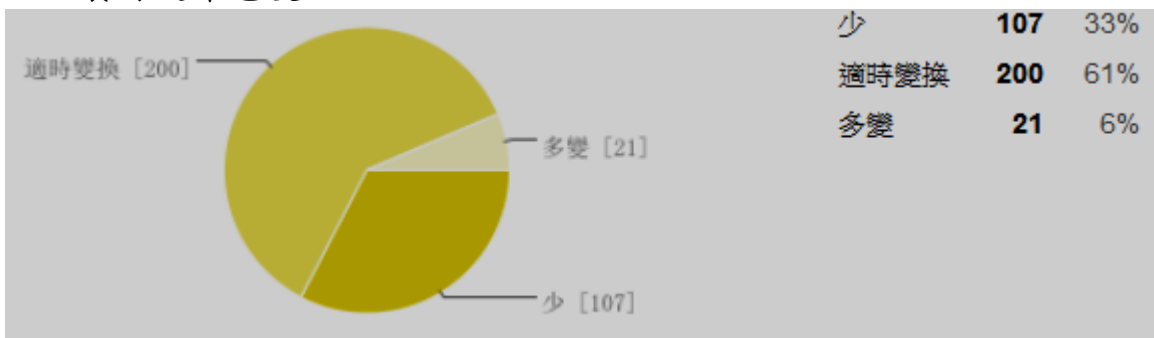
其他：太熱、回收處地板髒、飯量太少、菜量太少、通風不佳、光線暗、借場要求

#### 4. 餐盤回收區整潔度？

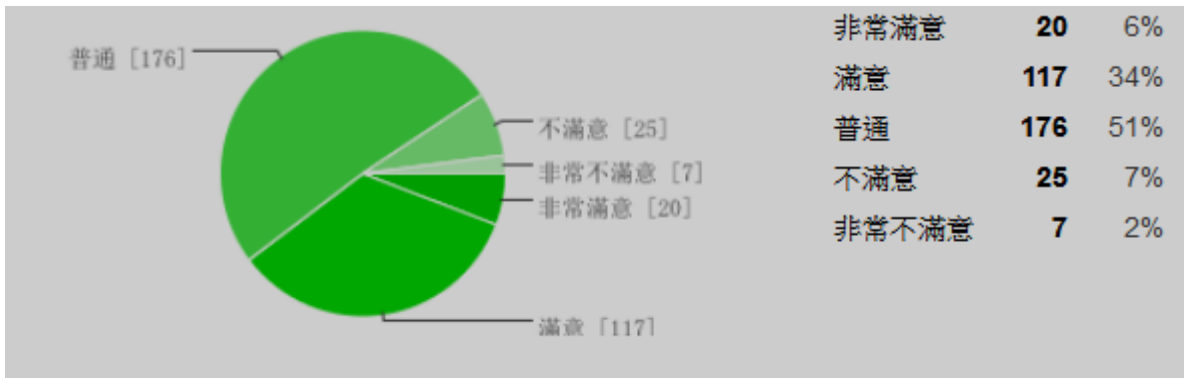


非常髒亂：1分，有點髒亂：2分，整齊：3分，整齊清潔：4分  
餐盤回收區整潔度平均 2.77 分(空白以平均計)

#### 5. 自助餐每週菜色變化？

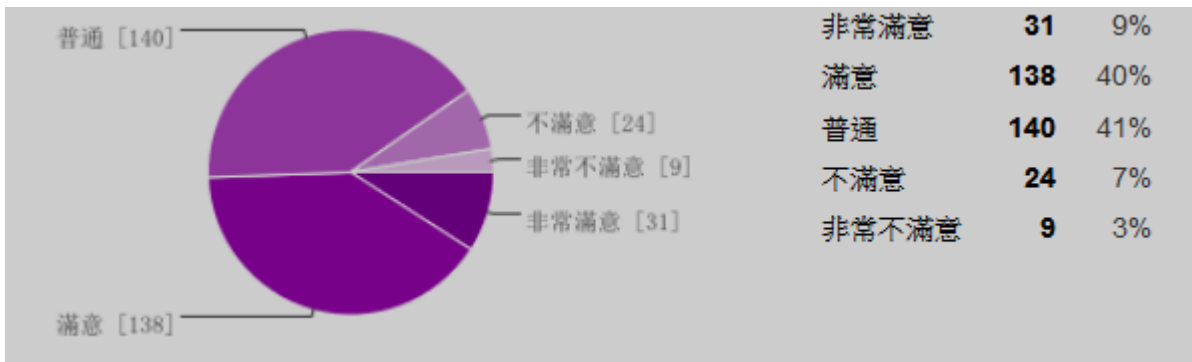


#### 6. 菜色是否能夠滿足你的營養需求？



非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
菜色營養需求滿意度平均 3.35 分(空白以平均計)

7. 你對服務態度是否感到滿意？



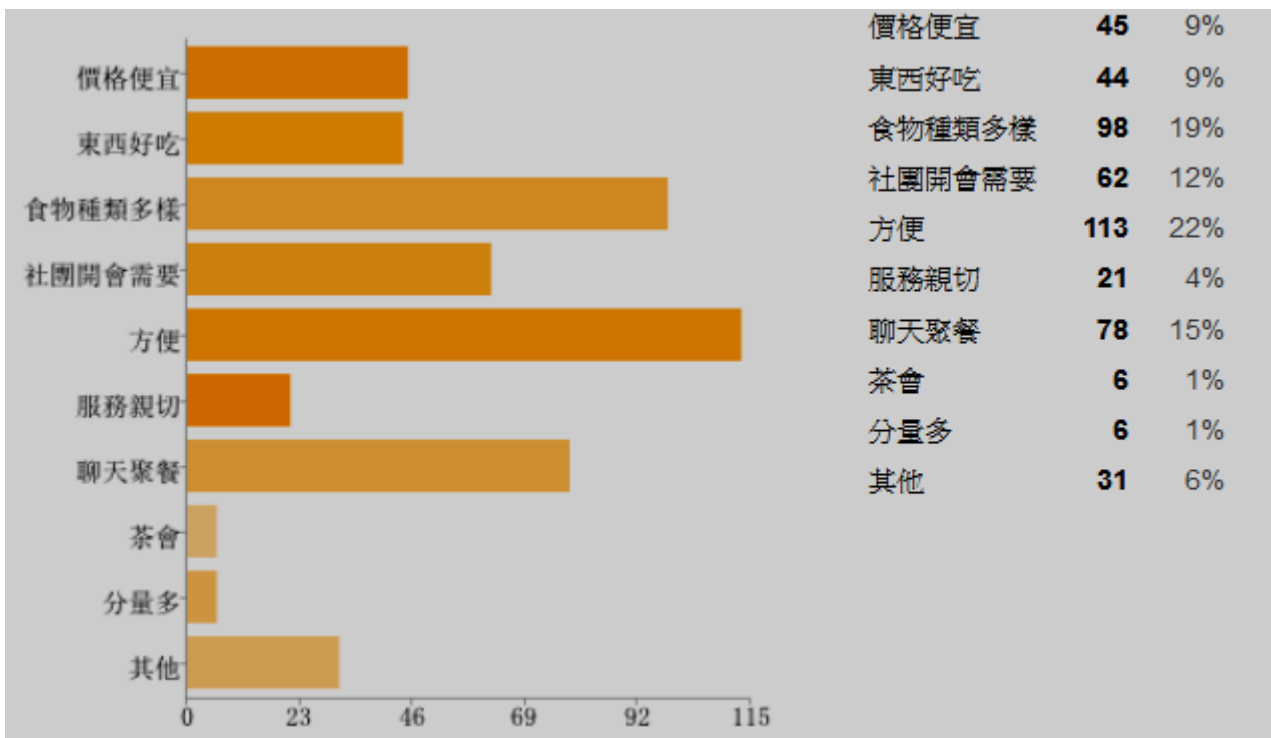
非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
服務態度滿意度平均 3.45 分(空白以平均計)

8. 曾向老闆反應福氣餐廳任何意見嗎？ 態度如何？(未曾反應可不填)

	不理人	有回應，但沒改善	反應多次才改善	立刻改善	其他
人數	7	11	2	6	4

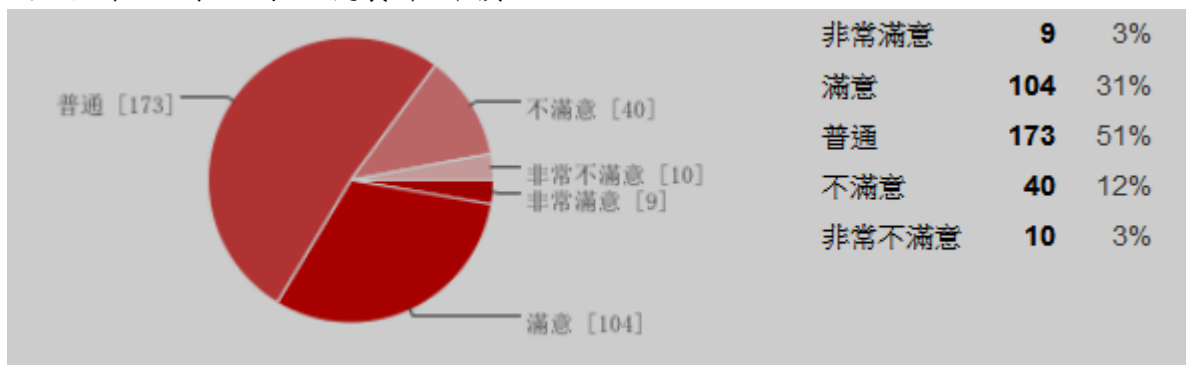
其他：有回應但因現實因素無法改善

9. 選擇去福氣餐廳吃飯的原因 (可複選)：



其他：有甜湯、一樓人太多、位置多、不用排隊、份量適中

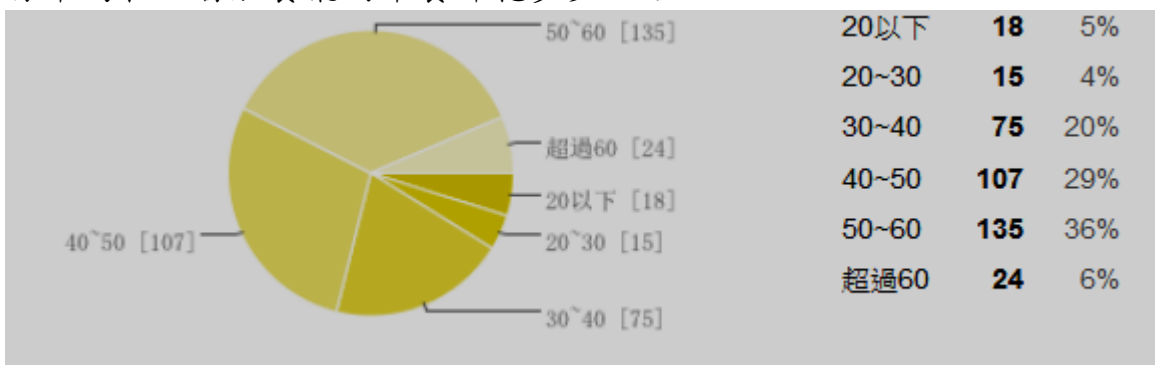
#### 10. 整體來說對目前福氣餐廳評價：



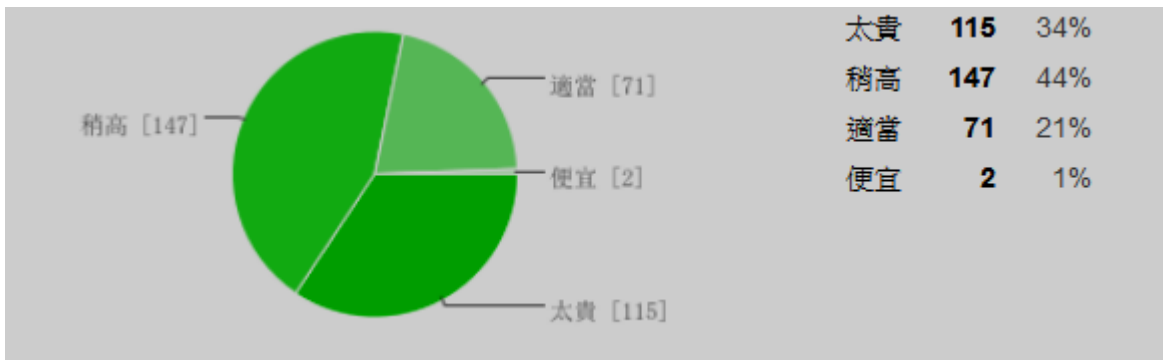
非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
二樓福氣餐廳平均滿意度 3.19分

#### 樓下紅番茄整體問卷(未曾消費勿填)

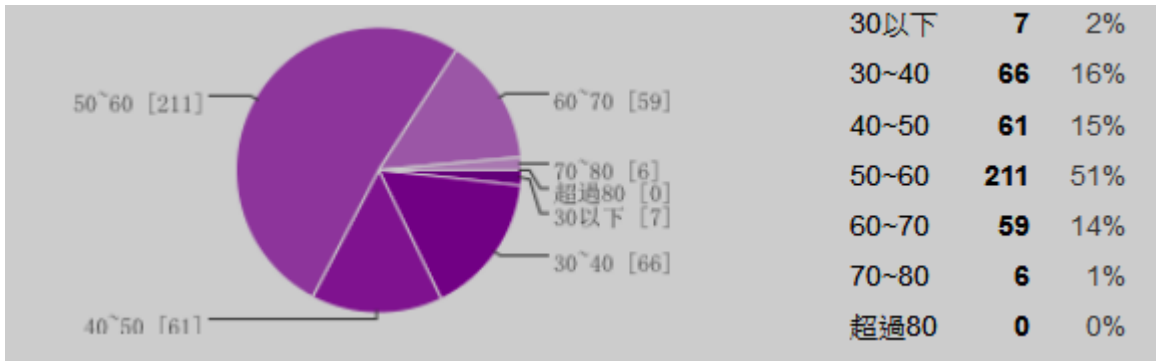
##### 1. 你平均在紅番茄餐廳的早餐部花多少元？



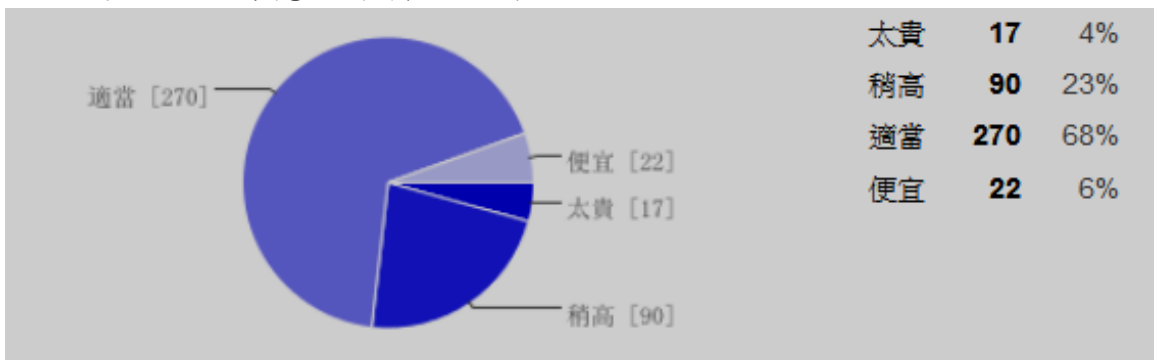
承上題，你認為早餐部價位如何？



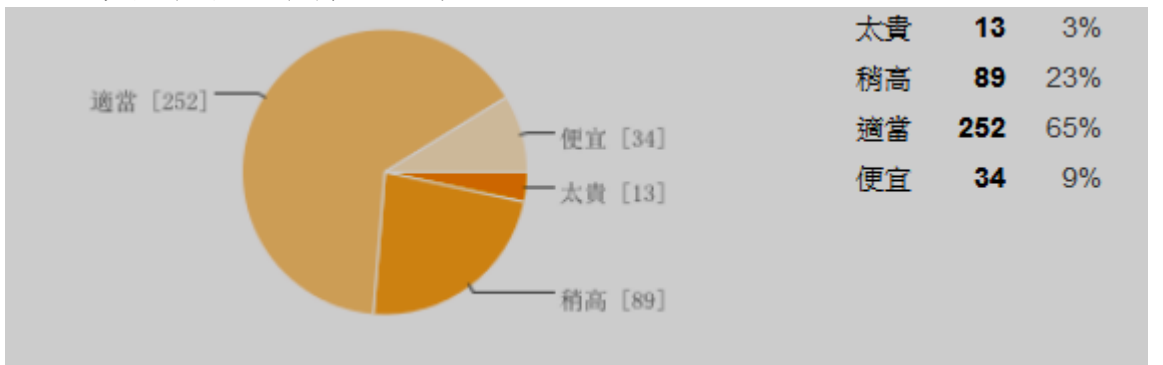
2. 你平均在紅番茄餐廳的燒臘部花多少元？



承上題，你認為燒臘部價位如何？

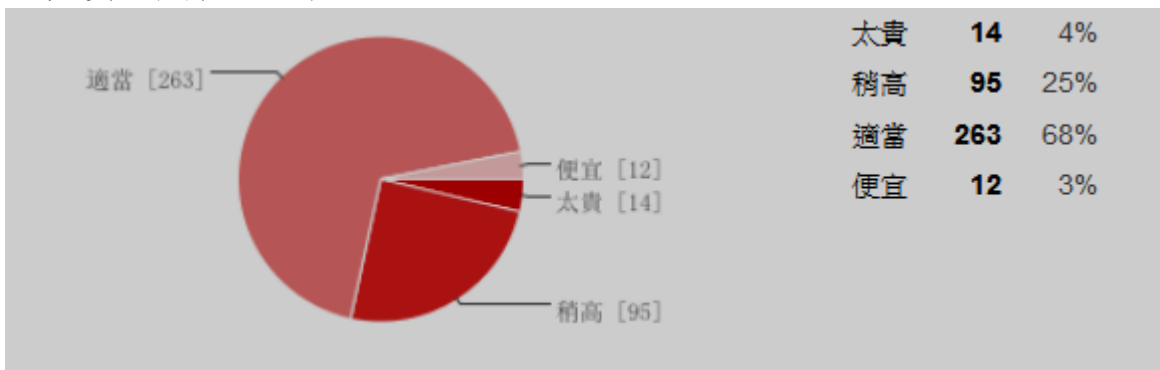


3. 你認為果汁冷飲部價位如何？

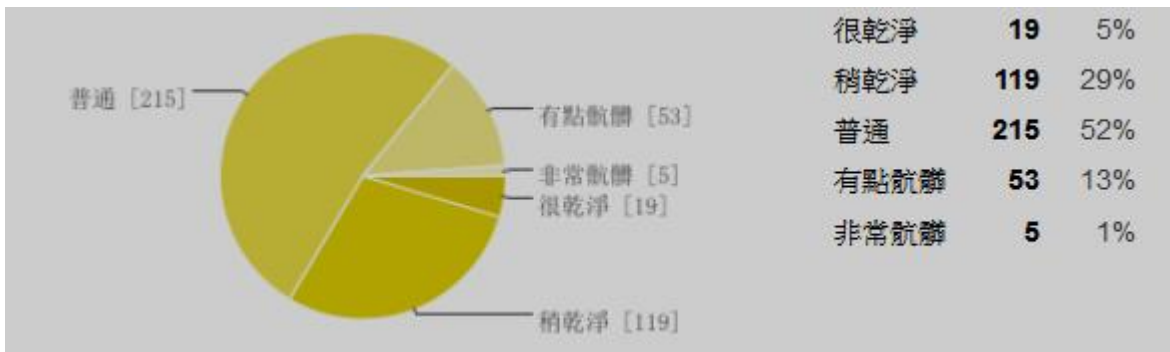




你認為麵食部價位如何？

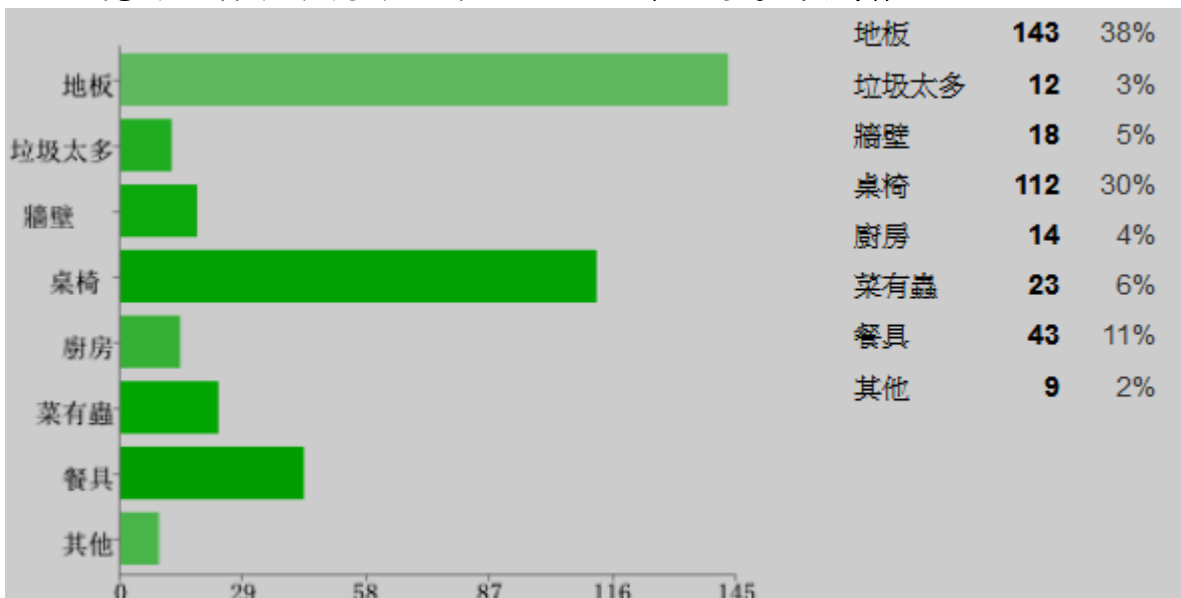


4. 該餐廳清潔度如何？



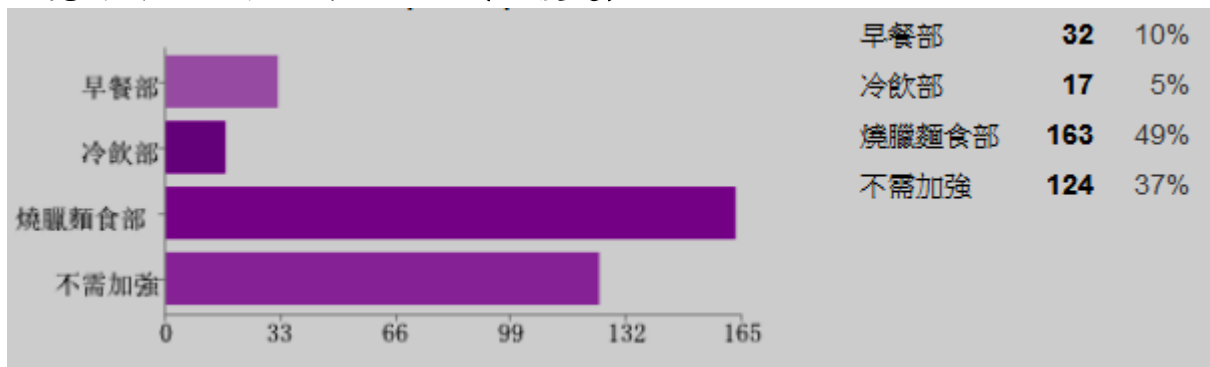
非常骯髒：1分，有點骯髒：2分，普通：3分，稍乾淨：4分，很乾淨：5分  
 餐廳清潔度平均 3.31 分(空白以平均計)

承上，你覺得該餐廳環境哪裡需要改進？(可複選或不填)

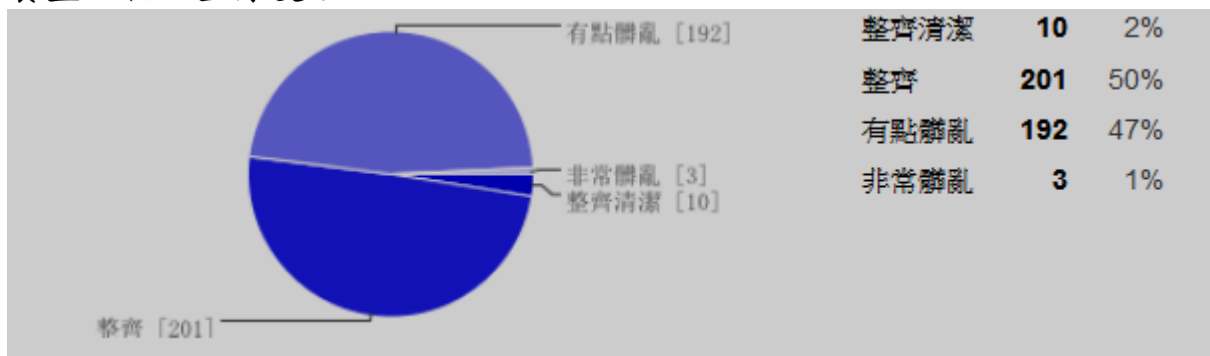


其他：餐具有消毒水味、餐具有洗碗精殘留味、電視區椅子太少、另一區的電視不開、有油煙味、很悶

5. 你覺得哪裡的衛生需加強？（可複選）

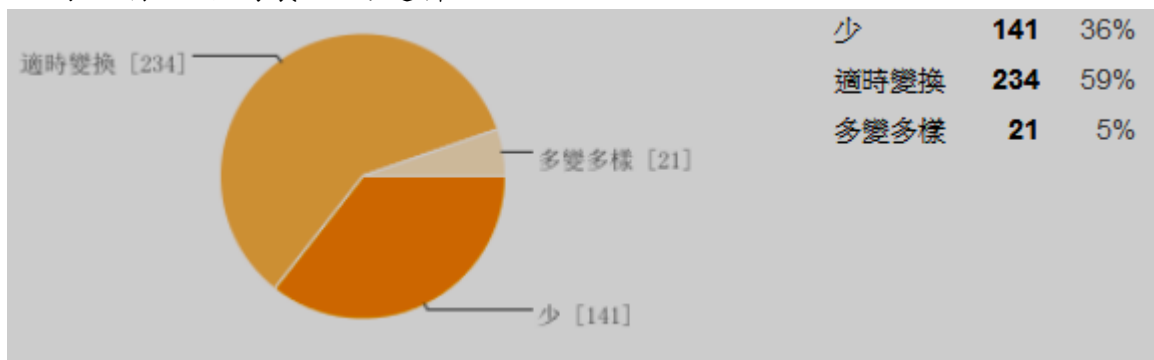


6. 餐盤回收區整潔度？

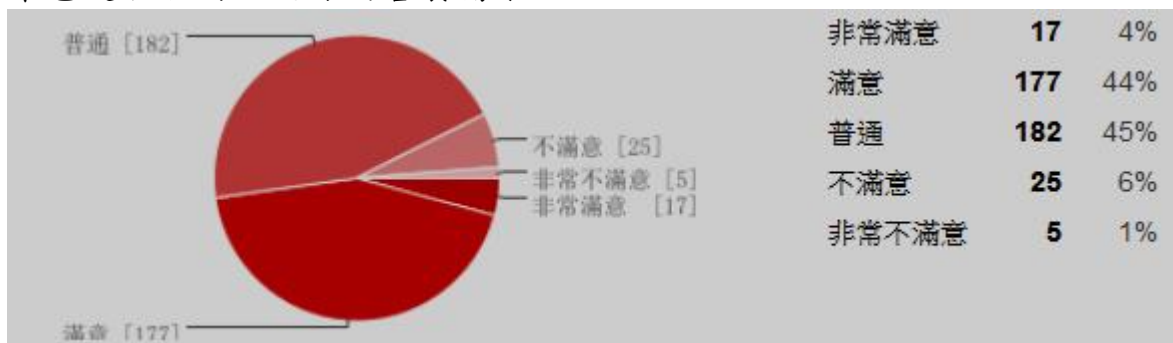


非常髒亂：1分，有點髒亂：2分，整齊：3分，整齊清潔：4分  
餐盤回收區整潔度平均 2.55 分(空白以平均計)

7. 目前紅番茄廠商餐點的選擇？



8. 菜色是否能夠滿足你的營養需求？



非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
菜色營養需求滿意度平均 3.33 分(空白以平均計)

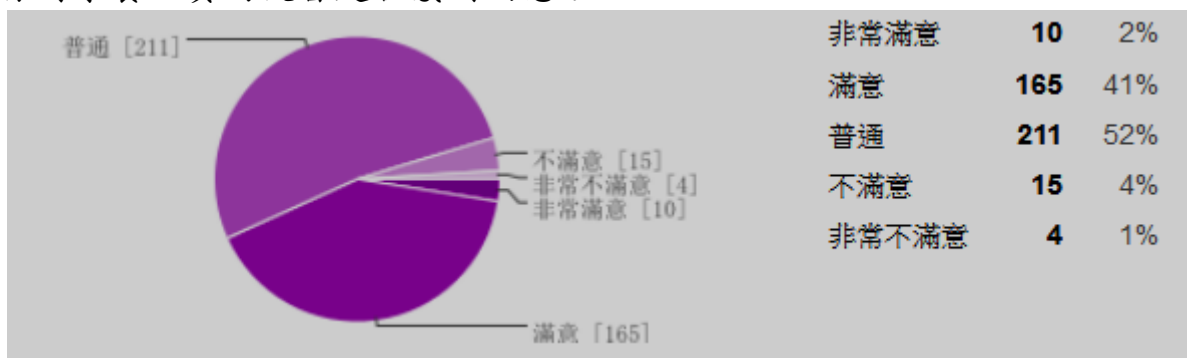
9. 菜色油膩度?

很油膩 (30.9%)  普通，尚可接受(50.8%)  清淡(4%) (註：未填答率 18.3%)

10. 菜色鹹淡度?

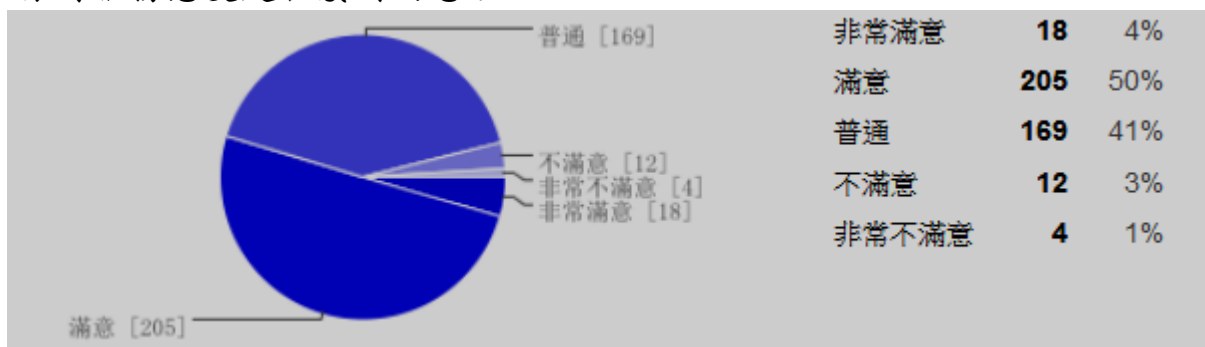
很鹹(17.7%)  普通，尚可接受(80.1%)  清淡(4%) (註：未填答率 18.3%)

11. 你對學餐販賣的便當是否感到滿意?



非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
學餐便當滿意度 3.39分(空白以平均計)

12. 你對服務態度是否感到滿意?



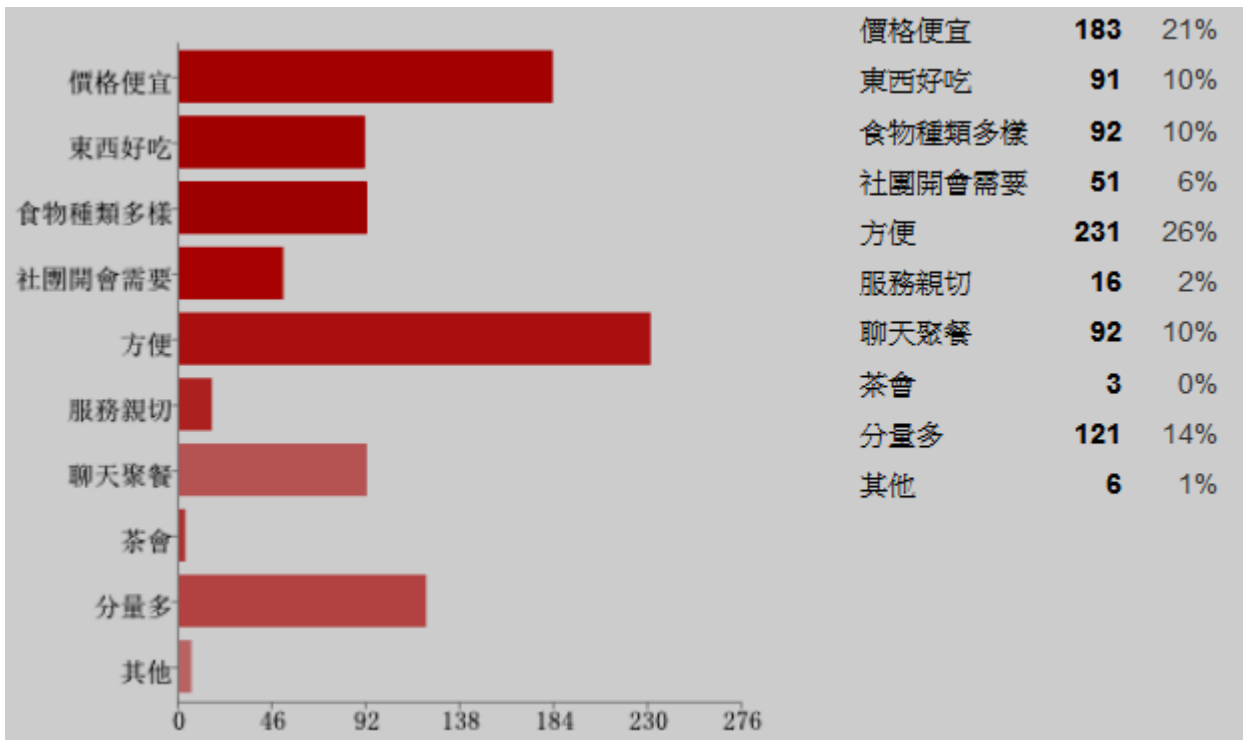
非常不滿意：1分，不滿意：2分，普通：3分，滿意：4分，非常滿意：5分  
服務態度滿意度平均 3.53分(空白以平均計)

13. 曾向老闆反應紅番茄餐廳任何意見嗎？ 態度如何？(未曾反應可不填)

	不理人	有回應，但沒改善	反應多次才改善	立刻改善	其他
人數	4	6	6	7	1

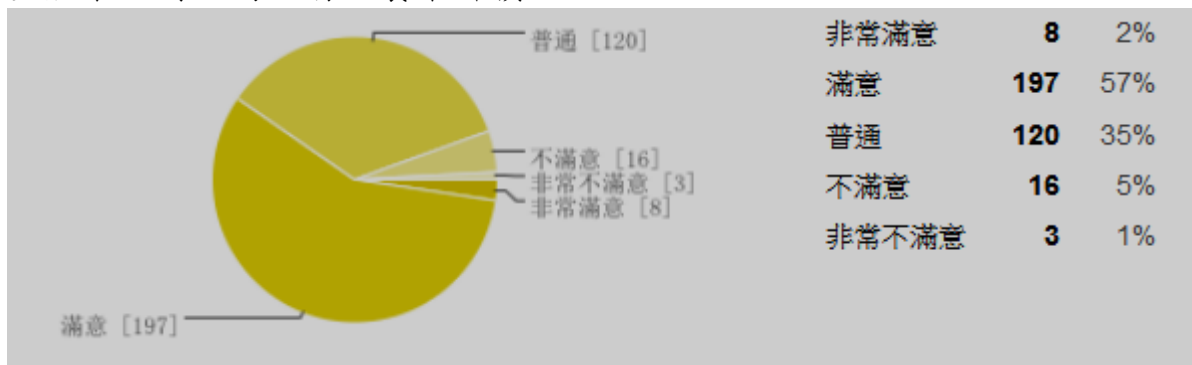
其他：不知道誰是學餐老闆

14. 選擇去紅番茄餐廳吃飯的原因 (可複選):



其他：有水果可以買、位在一樓、老闆很 nice、比全家營養

#### 15. 整體來說對目前紅番茄餐廳評價：



非常不滿意：1 分，不滿意：2 分，普通：3 分，滿意：4 分，非常滿意：5 分  
 一樓紅番茄餐廳滿意度平均 3.54 分(空白以平均計)

#### 三、福利部檢討：

本次問卷填答率不理想，且填答狀況多不確實，因此希望能藉由調整版面、加強宣導、抽獎等方式提升同學的填答意願。問卷設計參照去年度問卷內容，並針對學餐便當部份新增問題，但是經討論發現少部分問題和選項的設計未能和學生的需求相符。且並未與學餐老闆討論目前學餐狀況，未能將學餐老闆想問的問題設計進去，是美中不足處。此外，有同學希望半學期調查一次學生意見，而非整學期。也希望將討論結果 PO 版和同學分享，讓同學對於學餐的意見可以更開放的討論，也希望下一屆福利部可以朝這方向努力。本次統計問卷的部分主要由福利部部員，以線上統計方式統整完畢。學生意見多元，但平心而論有些意見不切實際，討論過後決定將原始建議存案備查，可行建議提供學校與兩家廠商參考。

#### 四、致謝

感謝學務處幫忙印製問卷，大學部一二年級各班班代協助發放與回收問卷。

## 校內餐廳意見調查表

※ 問卷結果將提供改善餐廳品質或變更廠商的參考依據，請謹慎填選。

※ 福氣廠商：樓上的自助餐；紅番茄廠商：早餐、燒臘、麵食、早餐、冷飲部

- 上學期是否曾到校內餐廳消費？  
從未去過 只去過上(自助餐-福氣) 只去過樓下(燒臘-紅番茄) 兩家都去過
- 平均一週到樓上學生餐廳(福氣)消費的頻率?(沒去過免填)  
低於1次 1~3次 4~6次 7~10次
- 平均一週到樓下學生餐廳(紅番茄)消費的頻率?(沒去過免填)  
低於1次 1~3次 4~6次 7~10次
- 若需用餐，大多選擇 全家 廠商外賣便當 學生餐廳 外食 其他：\_\_\_\_\_
- 在校內餐廳消費，主要以哪一餐為主?早餐 中餐 晚餐
- 如果從未在校內餐廳消費，請問原因是?(可複選)  
價錢不划算 吃不飽 校外比較好吃 校外較多選擇 不衛生  
排隊排太久 無愛吃的菜色 希望廠商增加什麼菜色?\_\_\_\_\_
- 若依菜色選擇便當，較常買的廠商是：福氣餐盒 紅番茄餐盒差不多 兩家分不清楚
- 承上題，原因是：主菜較多選擇 菜色較豐富 比較吃的飽 好吃 其他：\_\_\_\_\_
- 平日之中餐或晚餐消費約多少元？  
30以下 30~40 40~50 50~60 60~70 超過70
- 你過去知道生輔組每週都會到學生餐廳抽查衛生狀況嗎?  
知道 不知道

### 樓上 福氣自助餐部分(未曾消費勿填)

- 自助餐一餐平均花多少元？  
30~40 40~50 50~60 60~70 70~80 超過80
- 認為價位如何？ 太貴 稍高 適當 便宜
- 該餐廳清潔度如何？ 很乾淨 稍乾淨 普通 有點骯髒 非常骯髒  
 承上，你覺得該餐廳環境哪裡需要改進?(可複選或不填)  
地板骯髒 垃圾太多 牆壁髒 桌椅太髒 廚房髒 菜有蟲  
餐具油膩 其他：\_\_\_\_\_
- 餐盤回收區整潔度?整齊清潔 整齊 有點髒亂 非常髒亂
- 自助餐每週菜色變化? 少 適時變換 多變
- 菜色是否能夠滿足你的營養需求? 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意
- 你對服務態度是否感到滿意? 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意
- 曾向老闆反應福氣餐廳任何意見嗎? 態度如何?(未曾反應可不填)  
不理人 有回應，但沒改善 反應多次才改善 立刻改善 其他：\_\_\_\_\_
- 選擇去福氣餐廳吃飯的原因(可複選):  
價格便宜 東西好吃 食物種類多樣 社團開會需要 方便 服務親切  
聊天聚餐 茶會 分量多 其他：\_\_\_\_\_
- 整體來說對目前福氣餐廳評價: 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意

### 樓下紅番茄整體問卷(未曾消費勿填)

- 你平均在紅番茄餐廳的早餐部花多少元？  
20以下 20~30 30~40 40~50 50~60 超過60  
 承上題，你認為早餐部價位如何? 太貴 稍高 適當 便宜

2. 你平均在紅番茄餐廳的燒臘部花多少元？  
30 以下 30~40 40~50 50~60 60~70 70~80 超過 80  
 承上題，你認為燒臘部價位如何？ 太貴 稍高 適當 便宜
3. 你認為果汁冷飲部價位如何？ 太貴 稍高 適當 便宜  
 你認為麵食部價位如何？ 太貴 稍高 適當 便宜
4. 該餐廳清潔度如何？ 很乾淨 稍乾淨 普通 有點骯髒 非常骯髒  
 承上，你覺得該餐廳環境哪裡需要改進？（可複選或不填）  
地板 垃圾太多 牆壁 桌椅 廚房 菜有蟲 餐具 其他：\_\_\_\_\_
5. 你覺得哪裡的衛生需加強？（可複選） 早餐部 冷飲部 燒臘麵食部 不需加強
6. 餐盤回收區整潔度？ 整齊清潔 整齊 有點髒亂 非常髒亂
7. 目前紅番茄廠商餐點的選擇？ 少 適時變換 多變多樣
8. 菜色是否能夠滿足你的營養需求？ 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意
9. 菜色油膩度？ 很油膩 普通，尚可接受 清淡
10. 菜色鹹淡度？ 很鹹 普通，尚可接受 清淡
11. 你對學餐販賣的便當是否感到滿意？ 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意
12. 你對服務態度是否感到滿意？ 非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意
13. 曾向老闆反應紅番茄餐廳任何意見嗎？ 態度如何？（未曾反應可不填）  
不理人 有回應，但沒改善 反應多次才改善 立刻改善 其他：\_\_\_\_\_
14. 選擇去紅番茄餐廳吃飯的原因（可複選）：  
價格便宜 東西好吃 食物種類多樣 社團開會需要 方便 服務親切  
聊天聚餐 茶會 分量多 其他：\_\_\_\_\_
15. 整體來說對目前紅番茄餐廳評價：  
非常滿意 滿意 普通 不滿意 非常不滿意

#### 其他問題

- 一、 關於餐點、菜色的建議：（學餐老闆們都十分歡迎同學直接向他們建議菜色，或推薦新菜）
- 二、 關於用餐環境及衛生的建議：
- 三、 關於學餐販賣便當地點的建議：
- 四、 你覺得學餐應該再加賣哪些東西（諸如粥之類）
- 五、 其他（如：對餐廳的服務期待…）

## 1. 關於餐點、菜色的建議：

早餐部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 希望增加傳統中式早餐：可賣鹹豆漿、燒餅油條、牛肉餡餅、稀飯、豆腐乳等</li> <li>2. 早餐部價格偏高</li> <li>3. 製作速度太慢</li> <li>4. 蛋吐司要用整顆蛋</li> </ol>
麵食部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 麵不好吃，而且料太少</li> <li>2. 素食類的麵太少了，幾乎沒選擇</li> <li>3. 麵的湯頭要換</li> <li>4. 麵食的種類太少</li> <li>5. 湯太過油膩</li> </ol>
冷飲部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲料賣多種一點(EX:仿效五十嵐)</li> <li>2. 手搖飲料</li> <li>3. 建議加賣草莓牛奶</li> <li>4. 冷飲加全牛奶不加水</li> <li>5. 加賣熱飲、牛奶</li> <li>6. 飲料加"粉圓"</li> </ol>
一樓燒臘部	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 總體：菜色太油、太鹹，希望能少油少鹽</li> <li>2. 蔬菜類變化可更豐富一點，並增加綠色蔬菜</li> <li>3. 希望增加菜色變換</li> <li>4. 希望水餃多幾種口味</li> <li>5. 洋蔥炒蛋、蔥蛋、炒年糕不好吃</li> <li>6. 每人取菜份量統一</li> <li>7. 湯幾乎天天都沒變，而且太鹹、不好喝</li> <li>8. 希望有甜湯、甜點</li> <li>9. 水餃好小顆</li> <li>10. 主菜有點貴</li> <li>11. 海鮮、白韭菜炒蛋、蒜泥白肉的薑太多，蔥段太大</li> <li>12. 主菜部分，希望增加一些比較清淡的料理</li> <li>13. 希望增加滷味種類</li> <li>14. 有些菜色一下就沒了</li> <li>15. 排骨常是冷的</li> <li>16. 油雞應為 50 元，雞腿應為 75 元，每次都多收錢</li> </ol>
二樓福氣	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飯量不多</li> <li>2. 這學期或許物價上漲，給的量較上學期明顯變少，中晚餐菜色也常重複</li> <li>3. 菜色太少</li> <li>4. 希望炒飯系列能製成便當</li> <li>5. 糖醋排骨，雞肉飯無變化</li> <li>6. 二樓有時不提供五穀飯，希望每天的晚餐時段都可以吃到五穀飯</li> <li>7. 素食種類多一點</li> </ol>
綜合建議	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 服務態度不一致：有的時候人很好，有的時候很兇</li> <li>2. 給菜量不一致：每次樓下紅番茄的阿姨給菜量都不一，有一些阿姨給的菜真的超少，跟別同學都不一樣</li> <li>3. 早餐晚餐可以外賣or外送(團體訂購)</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 健康考量：增加非燒臘、非醃漬、非油炸類的主菜，使用健康的油品、調味料</li> <li>5. 湯品更多樣</li> <li>6. 菜色多樣化：麵食種類可再增加、鮭魚、梅干扣肉、咖哩飯、蛋包飯、炒飯、魚、五更腸旺、臭豆腐、麻辣牛腩、麻辣鴨血、義大利麵、小火鍋、脆皮燒肉、魚不要用炸的魚排(煎魚或蒸魚，例如：煎虱目魚、無骨魚肉)、九層塔蛋、海鮮、蛤蠣、蝦、菇類、青椒肉絲、炒山蘇、東坡肉、炸醬麵、鐵板燒、起司脆腸、鍋貼、苦瓜鹹蛋、金銀蛋莧菜、滷肉飯、梅干扣肉、竹筍炒肉絲、濃湯、海南雞飯、花枝丸、魚丸、金針菇等火鍋料</li> </ol>
--	---

## 2. 關於用餐環境及衛生的建議：

一樓	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐盤、碗、筷、匙都有非常嚴重的清潔劑殘留（紅番茄尤其嚴重）(把碗拿出來聞一聞就知道)</li> <li>2. 放在櫃子的餐具不乾淨</li> <li>3. 一樓垃圾和回收餐具的地方很擠</li> <li>4. 地板老是不太乾淨</li> <li>5. 座位多一點</li> <li>6. 桌子很油，地板都黏黏的，很噁心，地板稍微拖一下吧！</li> <li>7. 地板油油的，會滑倒</li> <li>8. 桌椅可以在一次翻桌使用後立刻有人負責清理</li> <li>9. 阿姨們都用油油的手套拿錢、找錢，很不衛生，希望付錢區隔開</li> <li>10. 回收處容易髒亂、洗手台易阻塞或不乾淨</li> <li>11. 花菜縫隙較難洗淨易有蟲</li> <li>12. 廁所需衛生紙</li> <li>13. 每桌都應有衛生紙</li> <li>14. 太吵，新聞太大聲</li> <li>15. 油煙偏多</li> <li>16. 夾菜和夾肉的夾子分開</li> </ol>
二樓	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 希望菜能用植物油，以及和肉類分別使用不同的鍋鏟，希望可以保障吃素的人的權益</li> <li>2. 桌椅可立刻有人清理、擦拭</li> </ol>

## 3. 關於學餐販賣便當地點的建議：

音樂前廳(可把男二舍的改在音前)
第一教學大樓前
第二教學大樓門口
全家前面
研究大樓、實驗大樓各設一個
一教與人社交接處
希望紅番茄可以每個月中午都在男三舍前販賣
晚餐是否可以也設點賣便當



#### 4. 希望學生餐廳加賣的食物種類：

麵食類：牛肉麵、麻油麵線、義大利麵(可焗烤更佳)、通心粉、炒麵、鍋燒麵、麻醬麵、酸辣麵、中式拉麵、大腸/蚵仔麵線、炒米粉、麵疙瘩、炒泡麵、涼麵、餛飩麵
飯類：粥、地瓜粥、素食粥、清粥小菜、炒飯、蓋飯、魯肉飯、雞肉飯、火雞肉飯、咖哩飯、燴飯、丼飯、蛋包飯、燒肉飯
加設甜食部：提拉米蘇、烤布蕾、水果奶酪、巧克力蛋糕、鬆餅、紅豆湯(熱甜湯)、豆花、咖啡、燒仙草、麵包、簡餐、布丁、果凍、紅豆湯圓
增加素食種類：素炒飯、素鍋貼、素食粥
湯類：濃湯(EX:玉米濃湯)、魚湯、蛤蜊湯、甜湯
非燒臘、非醃漬、非油炸類的主菜
清淡，適合腸胃不適同學吃的東西，且因部分同學牙齒矯正中，所以也非常需要粥！
點心小吃類：蔥油餅、飯糰、包子、小籠包、生煎包、滷味、大阪燒、牛肉餡餅、蒸肉餅、雞排鹽酥雞、蚵仔煎、章魚燒、刈包、肉包、粽子
西式：正餐、西式簡餐、速食、沙拉、冰淇淋、牛排
加賣宵夜
其他種類：鍋貼、飯糰、餛飩、炸雲吞、小火鍋、壽司、PIZZA、鐵板燒、親子丼
水果：增加水果種類、水果拼盤

#### 5. 其他(如:對餐廳的服務期待...):

一樓	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 早餐真的好貴，也希望販賣時段加長(提早開始，延後結束時間)</li> <li>2. 麵食部的服務(點菜取餐速度)太慢，希望有專人專職點餐送餐</li> </ol>
二樓	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 紅番茄老闆態度很好，但是有一個阿姨(沒戴眼鏡、瘦)態度極差!</li> <li>2. 服務很好，食物乾淨，但希望多健康的食材，少油炸</li> <li>3. 福氣餐廳的價錢可再便宜一些，EX：三菜一飯 40 元</li> </ol>
綜合建議	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 讓石牌夜市的攤販進駐學校</li> <li>4. 加開麥當勞或 KFC</li> <li>5. 學餐廠商太少，北教大也是小學校，但選擇就很多</li> <li>6. 夾菜可以乾脆一點，不要挑來挑去，有時候阿姨夾菜很小氣、會夾進來又夾回去</li> <li>7. 希望可以有人專門清理桌子(在別校看到有人定時擦桌子、保持清潔)</li> <li>8. 不要撕桌宣</li> <li>9. 標示各菜色的營養成份</li> <li>10. 除了一般 50 元便當外，增加特大號的便當，可賣 60-70 元</li> <li>11. 便當的飯很多，但菜很少</li> <li>12. 希望樓上餐廳不要有最低消費限制</li> <li>13. 服務人員可以多點笑容</li> <li>14. 價位降低</li> <li>15. 希望多嘗試改善及變化</li> </ol>