

國立臺灣海洋大學 110 學年度第 1 學期衛生暨膳食委員會會議紀錄

時 間：110 年 11 月 26 日(星期五)下午 12 時 10 分

地 點：行政大樓第二演講廳

出(列)席人員：詳簽到單

主 席：鄭學務長學淵(代理)

紀錄：張育綸

壹、主席致詞(略)

貳、工作報告

- 一、109 學年度第 1 學期會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形([詳如附件 1，第 5 頁](#))
- 二、委外餐廳硬體設施改善執行情形([詳如附件 2，第 6-7 頁](#))
- 三、總務幹事報告([詳如附件 3，第 8 頁](#))
- 四、環安幹事報告([詳如附件 4，第 9-10 頁](#))
- 五、衛生幹事報告([詳如附件 5，第 11-14 頁](#))
- 六、馬祖行政處報告([詳如附件 6，第 15 頁](#))

參、報告事項討論

一、第一餐廳加裝配電盤中隔板事宜

顧副主任委員承宇：配電盤中隔板請全家協助，因於職安法規中規範，若未安裝配電盤中隔板罰款金額很重，且主管單位多為無預警到校稽核，這部分較有風險，因職務歸屬為全家要執行，若本校因檢核未通過，相關罰款會轉嫁到全家統包商，請儘快辦理。

二、行政院環境保護署「行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水作業指引」([詳如附件 8，第 19-25 頁](#))相關事項討論

陳環安幹事維萍：該指引為環保署希望在學校推廣減少使用免洗餐具，訂定需在 111 年 12 月 31 日前實施。

張衛生幹事育綸：依據法規及指引說明，如遇傳染病疫情情形，可向主管機關申請使用免洗餐具。

顧副主任委員承宇：請承辦同仁會後確認該指引是否為強制規定，確認

是法則或是引導作業守則，如果是引導作業守則我們可以遵守，指引中說明之例外排除情況，得經機關首長或其授權人員核准使用一次用產品，考量疫情，在未趨緩情況還是先使用一次性餐具，除非法規有強制規定使用重複性餐具再遵行辦理。

主席裁示：請承辦人員於 110 學年度下學期針對該指引制定本校相關管理辦法或因應措施，並正式提案討論，以讓本校各單位有所依循，可視需要召開會前會討論。

三、109 學年度餐飲滿意度調查報告(詳如附件 9，第 26-81 頁)

顧副主任委員承宇：請協助提供本調查報告予總務處事務組作為餐廳廠商管理之參考。

主席裁示：本次調查樣本數約為本校學生數 1/10，日後滿意度調查可請各系助教協助推廣調查，讓樣本數擴充，使調查結果更精準。

肆、提案討論

提案一

提案單位：衛生保健組

案由：增訂本校「111 年度學校衛生工作計畫(草案)」，提請審議。

說明：

- 一、依據教育部學校衛生訪視指標規定，各校需擬訂年度學校衛生工作計畫，並經校內正式會議通過。
- 二、依據本校衛生暨膳食委員會設置辦法第二條第一項規定由衛生暨膳食委員會審議年度衛生工作計畫。
- 三、本校 111 年度學校衛生工作計畫(草案)擬於會議通過後公告實施。

決議：照案通過(詳如附件 7，第 16-18 頁)。

伍、臨時動議

一、全家便利商店商場管理部李慶洋部長補充說明

- (一)110 年度櫃商優化：先前總務長有提及希望導入對學生來說是平價品牌又衛生安全的店家，我們依市場問卷調查調整較落後店家，於第一餐廳引入炸雞大獅及強尼兄弟健康餐，第二餐廳新增 109 學年度滿意度問卷中評分第二名的大葉食堂 2 館、緒食及山形心心拉麵，從今年的 10 月份正式開餐後由現場學生及教職員的反映，我們很高興顧客對於整體用餐環境及多元化確實有較好的回應，透過會議謝謝主席、總務長、各組組長的提醒，未來也會繼續導入學生而言是連鎖又平價的品牌。

(二)導入連鎖平價速食：我們試著努力在學校餐廳導入連鎖平價速食，譬如接洽摩斯、路易莎等，但由於廠商在企業考量的投資金額動輒一千萬，又因學校有寒暑假無法營業的特質，在實際的投資上面確實有所難度。

顧副主任委員承宇：感謝全家給我們的回覆，海大地理位置在基隆市的北寧路上且又有新建好的電資大樓，應是可以的，新大樓1樓部分建議全家再去評估，有需現場巡查也可派人協助，還是希望海大至少有一間像是麥當勞或路易莎這類店家，有學校需要配合的項目我們盡量合作，且在滿意度調查學生意見也都有反映此訴求，如果有廠商願意進駐，學校會盡最大努力讓校內有一個連鎖平價速食品牌，若有更適合的場地也可提出討論，再請全家多協助，期望不論食衣住行都可以提供我們學生最好的，讓學生的需要可以滿足。

主席裁示：在學生的健康跟喜歡之間找到平衡點不容易，在健康飲食上面希望再予評估，豐富本校餐飲的多樣性。

二、第二餐廳山形心心拉麵調整菜單標價方式

主席：第二餐廳山形心心拉麵標價寫學生價9折，想請問教職員工是否不能使用相關優惠？

顧副主任委員承宇：該店家校內都是統一價格，無分教職員工及學生，教職員也可以使用學生價。

全家李部長慶洋：山形心心拉麵是日本品牌，在101大樓及台北火車站設定的價格是250至300元之間，當初邀請該店時是希望導入平價的拉麵，所以該店特別調整價格，在校內是統一的價位，沒有區分。

許委員世孟：建議山形拉麵可以仿照緒食火鍋標價方式，將學生價及一般價，改採校內價及校外價之標示方法，避免造成教職員工困擾及誤解。

主席裁示：請店家協助更新標價方式。

三、尚一品自助餐調整附贈白飯之消費金額

尚一品自助餐黃老闆：於海大營業7年以來，凡消費滿35元都有贈送一碗白飯，因為疫情及原物料上漲緣故，本店不堪負荷，欲取消滿35元贈送白飯優惠，改以白飯一碗5元販售。

主席：可以理解物價上漲對店家的負擔，在漲幅上是否可以緩和一些，調整成消費滿50元贈送一碗飯？

顧副主任委員承宇：總務處沒有意見，關於疫情對餐廳業者的衝擊我們感同身受，所以學校有受疫情影響的補償措施給餐廳業者，在店租上有減免。

曹委員惠卿：相關補償措施申請期限為 110 年年底，會跟業者同期營業額來比較，第一餐廳及第二餐廳由全家統包商協助處理。

尚一品自助餐黃老闆：能否訂在消費滿 60 元贈送一碗白飯？預計下學期開始。

主席：與黃老闆商議提前至 111 年 1 月 1 日起實施，希望能訂在消費滿 50 元贈送白飯一碗，減緩學生在校內感到物價飛漲，若貴店仍因物價上漲深受影響，可在下學期衛委會再提出飯價或菜價調整，如調整秤重計價金額等。

尚一品自助餐黃老闆：配合學校辦理。

學生代表陳佳琳、蘇怡瑄及林沁璇同學：沒有意見。

主席裁示：自 111 年 1 月 1 日起，尚一品自助餐消費滿 50 元以上才附贈白飯一碗，請學生會代表協助向學生宣導本決議及調漲因素。

陸、散會：13 時 00 分

一、109 學年度第 1 學期會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形

附件 1

編號	主席指(裁)示事項	執行單位	辦理情形	執行等級
1	第一餐廳外牆伸縮縫漏水致餐廳內滲漏水問題。	事務組	已由營繕組完成修繕	A
2	本校餐廳禁用產地來源美國之豬肉。	衛保組	1. 109 學年度餐廳櫃商，本組業於 109 年 12 月份完成原物料豬肉產地來源證明備查及豬肉產地現場標示。 2. 110 年第 1 學期新進餐飲櫃商，業於 110 年 10 月份完成產地來源證明備查及現場標示。 3. 查本校餐廳均未使用產地美國之豬肉原物料。 4. 110 年 11 月 16 日基隆市衛生局至本校稽查餐飲業者，針對生鮮肉品抽檢萊克多巴胺快篩，檢驗結果均符合標準。	A

備註：執行等級分類：A-已完成 B-執行中 C-尚未執行 D-無法執行

二、委外餐廳硬體設施改善執行情形

國立臺灣海洋大學 110 學年度第 1 學期「委外餐廳硬體設施改善」執行情形					
編號	餐廳別	硬體設施問題	執行單位	執行情形	執行等級
1	一餐 二餐	截油槽定期保養	全家	於 110/09/03 完成定期保養	A
2	一餐 二餐	排水管定期保養	全家	於 110/09/02 完成定期保養	A
3	一餐 二餐	學餐定期消毒	全家	學餐每月定期消毒	A
4	二餐	監視器設備	全家	二餐更換一位監視器鏡頭乙支，於 110/05/06 完成	A
5	一餐	消防設施項需改善	全家	110/07/27 已完成改善作業	A
6	一餐	配電盤中隔板加裝六片	全家	預計 110/12/30 前完成改善作業	C
7	二餐	抽油煙機風扇皮帶斷裂	全家	於 110/04/26 更換完成	A
8	一餐	二樓吊扇故障 3 隻	全家	預計 110/12/30 前完成改善作業	C
9	一餐	滅火器 11 隻	全家	110/07/27 已完成改善作業	A
10	一餐	逃生出入口燈更換	全家	110/7/27 已完成改善作業	A
11	二餐	更換抽風機風車組	全家	110/10/05 完成改善作業	A
12	一餐 二餐	戶外櫃招牌更換	全家	110/09/07 完成施工	A
13	二餐	更換招牌燈管管線	全家	110/09/07 更換 6 隻 LED 燈管	A
13	二餐	更換一樓梯下抽水馬達	全家	已完成	A
14	三餐	更新用餐區使用逾十五 年左右箱型冷氣機 2 台	事務組	已完成	A
15	三餐	排油煙機風車馬達銹蝕 更新	事務組	已完成	A

16	三餐	鋅風管吸力不足，修改風管降低高度、加大管徑	事務組	已完成	A
17	三餐	廚房天井採光罩年久脆化、漏水，予以更新；側門故障修復，排水溝加裝防鼠網、排風扇更新	事務組	已完成	A
18	三餐	廚房地面、牆壁磁磚破損修繕	事務組	已完成	A
19	三餐	早午餐櫃位修改排水管，加裝截油槽	事務組	已完成	A
20	三餐	工學院地下室污水池，清理消毒	環安組	已完成	A
21	三餐	地下室洗手間及廚房排水不通	事務組	已完成	A
22	三餐	配電盤整修，以符合用電安全	事務組	已完成	A
23	三餐	餐廳內外粉刷、用餐區牆壁壁癌修護貼壁紙	事務組	已完成	A
24	三餐	第3餐廳使用 APP 點餐系統	事務組	已完成	A
25	三餐	自助餐配膳檯加裝隔板	事務組	已完成	A
26	三餐	早午餐點餐櫃檯更新	事務組	已完成	A
27	三餐	營繕組利用暑假，完成地下室洗手間裝修	營繕組	已完成	A
28	三餐	廚房截油槽排水管路堵塞	事務組	已完成	A

備註：執行等級分類：A-已完成 B-執行中 C-尚未執行 D-無法執行

三、總務幹事報告

(一)第二餐廳自助餐用餐區漏水，經查為地下室一樓樓梯下集水池溢水，已由全家便利商店汰換污水泵浦。

(二)第三餐廳辦理修繕及汰換設備，如下述：

1. 更新用餐區使用逾十五年左右箱型冷氣機 2 台。
2. 排油煙機風車馬達銹蝕更新。
3. 鍍鋅風管吸力不足，修改風管降低高度、加大管徑。
4. 廚房天井採光罩年久脆化、漏水，予以更新；側門故障修復，加裝防鼠網、排風扇更新。
5. 廚房地面、牆壁磁磚破損修繕。
6. 早午餐櫃位加裝截油槽及修改排水管路。
7. 工學院地下室污水池清理消毒。
8. 地下室洗手間及廚房截油槽排水不通已完成疏通。
9. 配電盤整修以符合用電安全。
10. 營繕組利用暑假，完成地下室洗手間裝修。
11. 第三餐廳業者辦理餐廳內外粉刷、用餐區牆壁壁癌修護貼壁紙。
12. 第三餐廳業者使用 APP 點餐系統。
13. 第三餐廳業者辦理自助餐配膳檯加裝隔板，早午餐點餐櫃檯更新。

(三)本校餐廳場域相關防疫措施持續宣導如下：

1. 疫情期間餐廳從業人員，每日均量測體溫自主檢查並做成紀錄，如員工體溫超過 37.5 度以上，或近期有感冒、發燒、乾咳、呼吸困難等疑似症狀，禁止安排該名工作人員入校上班，並請盡速就醫。
2. 依防疫措施進入餐飲場地一律採實(名)聯制，並配合相關防疫措施。(依防疫措施滾動式修正)
3. 各項餐飲資訊，請隨時參閱本校首頁「餐飲資訊」，連結「本校餐廳委外經營與管理網頁」，網址為 <http://www.oga.ntou.edu.tw/restaurant/index.php>，各餐廳公佈欄亦已張貼連結「QR CODE」，敬請隨時瀏覽最新資訊。

QR CODE：



四、環安幹事報告

(一)校園公共區域及學生宿舍各樓層設置之飲水機設備，目前共計 140 台，維護與保養工作委託廠商辦理(目前為力霸工業公司執行)，環安組除加強督導維護工作執行外，並針對水質檢測嚴格要求執行（每年 3 月、9 月全面檢測 2 次，6 月、12 月抽檢 2 次總台數之 1/8 台數），水質檢測不合格機台將立即停用並改善之，力霸公司飲水機服務專線：0800600299 各單位可多加利用，以維護校園飲用水品質。飲水機設備平時保養維護項目為：

1. 平常維修：4 小時內抵達校內實施故障排除與維修工作。
2. 回廠維修：7 日內完成。
3. 清潔保養及定期檢查：1 次/每月。
4. 表單紀錄：保養、維護紀錄填寫。

110 年度全面水質檢驗於 110 年 9 月 29 日進行採樣，110 年 10 月 7 日完成檢驗報告，皆符合飲用水管理條例所定之水質標準，因本年度水質檢驗檢驗報告書採總表方式，已各別列印，請服務學習學生張貼於各飲水機旁，並將本校公用飲水機水質檢測檢驗結果報告總表，逕行公告於餐飲資訊網頁。

(二)校園消防安全設施管理維護

1. 110 年 4 月 1 日完成本年度消防設備檢修申報作業，因疫情之故，消防隊順延於 10 月 6 日至校復檢，本校近 8 年來第一次檢查，為一次全數通過。
2. 完成 110 年 5 月至 110 年 10 月全校各單位報修，共計 55 棟次大樓之消防設備修繕。
3. 近一年學校實驗室等空間共計發生三次火災，規劃各大樓公共區域之火災感知器，因地制宜方式，部份空間改為偵煙式，與原計計皆感熱型之感應器交錯使用，增加安全防护效能，全案於 10 月底完成安裝，數量共計 139 顆。
4. 學生第二餐廳消防感應器易有油煙附著等環境因素影響，故常發生誤報造成上方男三女二舍消防警報大響，經洽餐廳業者表示已發包完成，安排於 11 月 22 日前完成更新改善。

(三)基隆市環保局110年10月15日基環清壹字第1100008720號函轉行政院環境保護署「行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水作業指引」，擬請本校相關單位遵循前揭指引並配合教育部提報時程辦理，指引重點如下述：

1. 實施對象及方式：

- (1)對象：行政院所屬中央二級機關、直轄市縣(市)政府、鄉(鎮、市)公所及所屬機關、學校，主辦或於其辦公廳舍及校區內辦理之會議、訓練及活動。
- (2)實施方式：不提供免洗餐具、包裝水及一用飲料杯，改提供可重複清洗餐具(如鐵便當盒)及設置飲水機或桶裝水，辦理活動以無償、租賃或押金借用方式提供重複清洗餐具。
- (3)例外排除：政府機關、學校如因無可配合之餐飲業者而無法執行減少使用一次用產品相關措施，或有其他需使用一次用產品之特殊情形(如防治傳染病噴藥人員飲食或飲水等)時，得經機關首長或其授權人員核准使用一次用產品。
- (4)實施日期：由中央二級機關、直轄市及縣(市)政府自行訂定實施日期並提報，最遲

請於 111 年 12 月 31 日前實施。

2. 配套措施

(1) 會議及訓練

A. 內用

- (A) 請餐飲業者以環保餐盒供餐。
- (B) 機關學校自備環保容器提供業者盛裝餐飲。
- (C) 訂購外燴請與會者自備或主辦單位準備容器。
- (D) 提供飲水機或桶裝水，不提供包裝水及一次用飲水料杯。

B. 外帶

- (A) 於會議或訓練通知告知與會者，僅供環保餐盒現場用餐，不提供外帶。
- (B) 提供便當以外餐點，並以非塑膠質包裝。

(2) 辦理活動

A. 活動現場

- (A) 提供環保餐具
- (B) 提供餐具、飲料杯租借
- (C) 提供自餐具優惠。
- (D) 設置飲水機或桶裝水。

B. 餐點帶離活動現場

- (A) 提供自備餐具優惠。
- (B) 提供非塑膠免洗餐具。

3. 實施方式各類適用範圍如須委託辦理或訂定使用規定者，將前述措施納入委託辦理廠商之契約規範或納入租借場地之使用規定，相關事宜提請本次會議討論。

五、衛生幹事報告

附件 5

(一)外傷暨衛教諮詢服務

由 110 年 7 月 1 日起至 110 年 10 月 31 日止，外傷處置、衛教諮詢及醫療器材借用服務共 243 人次，外傷處置之受傷原因包含車禍、跌倒、運動受傷及其它因素等意外；受傷部位以上肢、下肢占多數；受傷種類以擦傷為多。

(二)教育部健康促進學校計畫

1. 依據教育部 110 年 8 月 26 日臺教綜(五)字第 1100109917 號函辦理，本校申請「教育部 111 至 112 年度補助大專校院健康促進學校計畫」案，報部審核中。
2. 本校 109 學年度新生健康檢查結果整體評估並按教育部規定項目，擇定 111 及 112 年度健康促進學校推動五大議題以「健康體位」、「菸害防制」、「性教育(含愛滋病防治)」，另輔以「急救教育」及「健康飲食及餐飲衛生」共同於校園推展。
3. 本校 110 學年度健康促進活動：於 110 學年度第 1 學期推動「健康煮活動」、「健康體位活動」、「防疫大作戰活動」及「『喝水趣』飲水知識大挑戰活動」等健康促進活動，活動辦理中。

(三)餐飲衛生檢查

1. 餐飲場所檢查

- (1)統計 110 年 7 月至 110 年 10 月份餐飲場所檢查計稽查 97 家次，輔導改善 35 家次。
- (2)110 學年度第 1 學期新進櫃商：胖豆町、炸雞大獅、山形心心拉麵、緒食一鍋小麻辣、大葉餓館及小食光餐廳，業於 110 年 10 月完成新進櫃商輔導事宜。
- (3)110 年 7 月至 10 月餐飲檢查輔導改善內容如下表：

輔導年月：110 年 7-10 月				
編號	輔導內容	輔導餐廳	改善家次	改善情形
1	分包裝食品未妥善標示品名、日期或包裝食品標示不清。	尚一品自助餐 2 店、海音咖啡、大葉食堂、胖豆町、大葉餓館、Food 能量肉蛋吐司、小食光餐廳	7	已改善
2	食品之冷藏冷凍或室溫貯存未妥善加蓋或封存。	尚一品早餐、尚一品自助餐 2 店、大葉餓館、貴族世家	4	已改善
3	抽油煙機油垢明顯，加強清潔。	尚一品自助餐 2 店	1	已改善
4	第二餐廳回收物堆放，有病媒孳生之疑慮。	全家統包商	1	已改善
5	未妥善佩戴帽子。	尚一品早餐、胖豆町、強尼兄弟健康餐、大葉餓館、山形心心拉麵	5	立即改善
6	食品原物料未離地離牆 5 公分。	海音咖啡、尚一品自助餐 2 店、大葉餓館	3	立即改善
7	食品原物料包裝破損。	全家海洋店	1	已改善
8	食品容器置放之層架生鏽，有汙染之虞。	海音咖啡	1	已改善
9	勿以紙箱板覆蓋食物，易有病媒汙染問題。	尚一品自助餐 2 店	1	已改善
10	空調出風口有積塵。	尚一品早餐	1	已改善
11	未確實填寫自主管理紀錄表單。	貴族世家	1	已改善
12	冰箱應設有溫度計，並確實記錄冷凍/藏溫度。	大葉餓館	1	已改善

13	天花板未妥善覆蓋，有病媒入侵之虞。	緒食一鍋小麻辣	1	已改善
14	冰鏟放置未加蓋，有落塵汙染之虞。	Food 能量肉蛋吐司	1	已改善
15	熱藏溫度低於 60°C。	強尼兄弟健康餐	1	已改善
16	截油槽堵塞。	小食光餐廳	1	追蹤中
17	使用基因改造食品(豆瓣醬)。	居媽媽美食館	1	已改善
18	紙箱勿進入冰箱，以避免病媒汙染食材。	山形心心拉麵	1	已改善
19	夾菜區應設置適當遮蔽。	尚一品自助餐 2 店	1	已改善
20	油炸油檢測值超標(>24%)，應更換新油。	尚一品自助餐 2 店	1	當日更換新油
21	校園食材登錄平台應如實登載(菜單、食材、調味料及供應商)。	全家統包商、小食光餐廳、貴族世家	3	已改善

(4)110 年度餐飲單位處罰案件

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	處理情形
1	110 年 2 月	宏廣書屋 良師塾	於 110 年 2 月 19 日查獲食品原物料逾期計 4 品項(高筋麵粉效期 109 年 12 月 10 日 1 包、杏仁角效期 110 年 2 月 1 日 1 包及中筋麵粉效期 110 年 2 月 12 日 2 包)，要求立即丟棄逾期食品，並全面清查食品原物料效期，依先進先用原則使用。	新臺幣 500 元 罰款
2	110 年 5 月	像極了愛情人 文共享空間	於 110 年 5 月 7 日查獲食品原物料逾期計 1 品項(鮮奶效期 110 年 5 月 5 日 2 罐)，要求立即丟棄逾期食品，妥善規劃進貨量，定期清查效期並依先進先用原則使用。	新臺幣 500 元 罰款

2. 油炸油檢測：統計 110 年 7 月至 10 月份油炸油(正常值：油炸分析儀<24% 或酸價<2.0)檢測計稽查 38 家次，輔導改善 2 家次。

3. 餐具衛生檢查(含澱粉、脂肪及清潔劑殘留檢驗)：

(1)因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情，於 110 年 6 月至 9 月期間採用外帶，暫停檢驗。

(2)統計 110 年 10 月份餐具檢驗共計抽檢 30 件檢體，檢查澱粉、脂肪及清潔劑殘留等計 150 項次，不合格 0 家次。

4. 110 年度食品抽驗：擬於 110 年 11 月 30 日及 12 月 7 日辦理本校年度食品抽驗，抽驗本校餐飲櫃商販售食品之大腸桿菌及生菌數等食品衛生指標菌情形。

(四)110 年度餐飲衛生講習：

講座時間	主講人	講座主題	講座地點	參與人數
110 年 3 月 12 日 下午 2 時至 4 時	經國管理暨健康學院翁銜穗講師	校園健康飲食	本校學生活動中心 B01 室	20 位
110 年 4 月 23 日 下午 2 時至 4 時	本校食品科學系宋文杰教授	廚房良好衛生規範及教育部餐飲訪視分享		22 位
110 年 11 月 19 日 下午 2 時至 4 時	基隆市衛生局洪子涵衛生稽查員	餐飲業防疫措施與管理 近期食安事件與法規		辦理中
110 年 12 月 17 日 下午 2 時至 4 時	基隆市衛生局洪子涵衛生稽查員	餐飲業常見的 GHP 缺失與應注意事項 食品中毒防治及處理		辦理中

(五)餐廳防疫：

1. 依教育部「大專校院 110 學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」、衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」與「餐飲業防疫指引」規定開放內用，未符合者建議外帶。
2. 進入餐廳需配合實聯制、體溫量測及酒精消毒，除用餐外，全程配戴口罩。
3. 餐飲從業人員每日自我健康監測，有症狀者停止上班，工作期間妥善佩戴口罩及帽子，加強勤洗手及環境消毒。
4. 依據 110 年 10 月 19 日「教育部因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情防疫整備及學生宿舍訪視會議」決議本校第二餐廳加裝二氧化碳監測儀，以二氧化碳濃度來掌握人流密度，本組於 110 年 10 月 26 日購置可攜式三合一二氧化碳監測儀，於 110 年 10 月 28 日、29 日及 11 月 2 日中午 11 時 30 分至 13 時 30 分監測第二餐廳二氧化碳濃度，用餐尖峰時段超標高達 1,570ppm（正常值<1000ppm）。

(六)109 學年度餐飲滿意度調查

1. 於 110 年 4 月 12 日至 4 月 25 日進行 109 學年度餐飲滿意度調查暨抽獎活動，本活動採線上問卷調查，總計有效問卷 967 份。抽獎對象為本校學生，總計獎品 63 份。
2. 本調查問卷共分為三部分，分別為「基本資料」、「用餐情形」及「各餐飲單位滿意度調查」，調查結果簡述如下：

(1)基本資料：

- A. 性別（佔全體樣本比率）：男性計 529 人(54.7%)，女性計 438 人(45.3%)。
- B. 身分別(佔全體樣本比率)：「學生」計 929 人(96.1%)，教職員工計 38 人(3.9%)。
- C. 年級別(佔學生樣本比率)：最高者為「大一」計 306 人(32.9%)，最低者為「大四以上」計 86 人佔(9.3%)。
- D. 住宿別(佔學生樣本比率)：最高者為「校外租屋/住家中」計 375 人(40.4%)，最低者為「男一舍」計 84 人(9.0%)。

(2)用餐情形(佔全體樣本比率)：

- A. 「在學校餐廳用餐每周平均次數」排序：4-6 餐(33.3%)、1-3 餐(23.6%)、7-9 餐(21.5%)、大於 9 餐(13.3%)及小於 1 餐(8.3%)。
- B. 「在學校餐廳用餐考慮之主要因素」：方便性(33.5%)、價格合理(18.6%)、點餐等候時間(8.3%)、餐點份量(7.3%)、菜色多樣化(6.6%)、用餐環境舒適(6.5%)、菜色美味(6.5%)、服務態度良好(6.4%)、衛生安全(6.0%)。
- C. 「最常消費的餐飲場所」：第二餐廳為最高(41.5%)，與住宿狀況交叉分析顯示住宿生選擇鄰近餐廳做為最常消費的餐飲場所。
- D. 「學生餐廳內每餐可接受花費金額」（表格為每餐佔比最高者）：

	早餐	午餐	下午茶	晚餐
可接受花費金額	31-50 元	71-100 元	50 元以下	71-100 元
佔全體樣本比率	50.9%	51.7%	50.4%	55.4%

- (3)滿意度評比：每項因子採 Likert 五點尺度衡量，以平均值評比，結果顯示自助餐部分

以「第三餐廳小食光自助餐」(3.97)滿意度最高，其他餐廳部分則以「第一餐廳大葉食堂」(3.942)最優，最低為「貴族世家」(3.24)。

3. 問卷內容「給各餐飲單位之回饋與建議」處理情形：

(1)於調查期間針對反映之衛生問題，進行即時輔導，如第一餐廳自助餐餐點保溫問題、第二餐廳自助餐餐具清潔問題、第三餐廳油煙問題及各餐廳自助餐病媒問題等，均已完成改善，並持續督導。

(2)於調查結束後發送回饋與建議予各餐飲單位，請其針對部分建議內容進行改善，並回覆其改善措施或考量因素，以確保受測者建議如實傳遞，並使餐飲單位及時改善。

5. 本校 109 學年度餐飲滿意度調查報告於 110 年 6 月 17 日公告於本校餐飲資訊網及學務處衛保組網頁。

(七)修正「國立臺灣海洋大學衛生暨膳食委員會設置辦法」

1. 依據 109 學年度第 2 學期校務會議決議(自 110 學年度第 1 學期學務處「軍訓室」更名為「校安中心」)辦理。

2. 於 110 年 10 月 14 日本校 110 學年度第 1 學期第 3 次行政會議審議通過。

3. 於 110 年 11 月 2 日海學衛字第 1100024426 號令發布施行。

六、馬祖行政處報告

(一)馬祖校區餐飲衛生檢查

1. 餐飲場所衛生稽查

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	改善情形
1	110 年 1-2 月	花漾企業社	寒假休息	
2	110 年 3 月	花漾企業社	無違規事項	
3	110 年 4 月	花漾企業社	無違規事項	
4	110 年 5 月	花漾企業社	無違規事項	
5	110 年 6 月	花漾企業社	無違規事項	
6	110 年 7-9 月	花漾企業社	暑假休息	
7	110 年 10 月	鴻宇海運股份有限公司	1. 更換馬祖校區餐廳廠商為鴻宇海運股份有限公司。 2. 新進廠商輔導事項： (1)本校餐飲檢查表單(餐飲衛生檢查表及自主管理相關表單)細項說明。 (2)餐飲衛生相關事項說明。 (3)校園食材登錄平臺完成帳號建立及供餐日「菜單、食材及調味料」之登載。	輔導中

2. 於 110 年 1 月至 10 月期間，檢查均符合本校餐飲衛生管理措施，無處罰案件。

3. 馬祖校區餐廳檢查紀錄每月提供予本校學生事務處衛生保健組備查。

(二)餐廳防疫：

1. 依衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」規定開放內用，未符合者建議外帶。
2. 依教育部 110 年 11 月 1 日公告修正之「大專校院 110 學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」及配合校本部辦理相關防疫措施。

附件 7、國立臺灣海洋大學 111 年度學校衛生工作計畫

110 年 11 月 26 日 110 學年度第 1 學期衛生暨膳食委員會會議審議通過

壹、依據：「學校衛生法」、「學校衛生法施行細則」及「教育部學校衛生工作指引」及本校實況需求辦理。

貳、目標：

- 一、健全學校衛生組織及功能。
- 二、充實學校衛生保健設備，推展學校衛生工作。
- 三、瞭解教職員工生健康狀況，早期發現健康問題，早期治療及追蹤輔導。
- 四、落實健康服務工作及加強校園傳染病防治工作，維護教職員工生健康。
- 五、增進教職員工生健康促進知能，提升校園健康行為氛圍。
- 六、改善校園環境及餐飲衛生，營造安心學習環境。
- 七、結合社區衛生保健資源，共同營造健康社區。

參、計畫期間：111 年 1 月 1 日至 111 年 12 月 31 日。

肆、計畫內容：

工作項目	執行內容	實施期程	主辦單位 協辦單位	經費 來源
壹、學校衛生行政				
行政組織運作	1. 校長召開「職業安全衛生委員會」 2. 校長召開「總務會議」 3. 副校長召開「衛生暨膳食委員會」 4. 學務長召開「處務會議」	每三月一次 每學年 每學期 每一月	職安衛中心 總務處 衛保組 學務處	校內 經費
貳、健康服務與保健設施				
一、新生健康檢查	1. 辦理上學期新生健康檢查 2. 辦理下學期新生健康檢查 3. 健檢資料彙整及統計分析	9 月 2 月 4 月、10 月	衛保組 合約機構	學生 自付
二、新生健康追蹤 及管理	1. 疑似肺結核傳染病複檢及追蹤 2. 特殊疾病學生列案、衛生教育及追蹤 3. 重大疾病學生列案、衛生教育及追蹤 4. 特殊疾病及重大疾病轉介校內相關單位 關懷 5. 健檢嚴重異常及異常者複檢與追蹤	2-4 月；9-11 月 2-6 月；9-12 月 2-6 月；9-12 月 3-4 月；10-11 月 2-6 月；9-12 月	衛保組 合約機構	學生 自付
三、在職教職員工 健康檢查	1. 特約醫院議價及簽約 2. 在職教職員工健康檢查 3. 特殊健康檢查(特殊作業在職人員) 4. 調查全校特別危害健康作業並通知受檢 人員於當年度完成檢查。	視合約情形 9 月 1-12 月 3-5 月	職安衛中心 合約機構	校內 經費 ；受 檢者 自付
四、在職教職員工 健康管理	1. 傳染病追蹤輔導及健康照護 2. 健康檢查異常複檢與追蹤管理 3. 醫師到校諮詢服務 4. 異常工作負荷、母性健康、人因性及職 場不法侵害等預防計畫規劃與執行	視需要辦理 視需要辦理 每月定期辦理 視需要辦理	職安衛中心 合約機構	校內 經費 ；受 檢者 自付

五、健康諮詢服務與衛生教育	1. 健康諮詢、輔導及衛生教育 2. 血壓、身高、體重及體脂肪檢測服務 3. 提供疾病衛生教育資訊 4. 哺（集）乳室借用及管理	1-12 月	衛保組	校內經費
六、傳染病防治	1. 辦理嚴重特殊傳染性肺炎防疫業務 2. 校園傳染病個案之通報、列案、衛生教育、追蹤與管理 3. 校園傳染病個案之接觸者篩選、衛生教育、列案、追蹤與管理 4. 配合衛生主管機關傳染病防治篩檢作業及宣導 5. 辦理病毒性腸胃炎防治宣導 6. 辦理呼吸道傳染性疾病衛教宣導活動 7. 登革熱防治宣導 8. 傳染病防疫物資整備、維護及借用	1-12 月	衛保組 衛生局/所 合約醫院	教育部健促經費； 校內經費
七、緊急傷病救護、傷病處置及轉介	1. 緊急傷病救護 2. 傷病處置協助及轉介 3. 疾病衛生教育諮詢服務 4. 傷病資料分析與統計	1-12 月	衛保組	校內經費
八、醫療器材採購、維護與管理	1. 外傷醫材購置、維護及借用服務 2. 器械清潔維護、管理與報廢 3. 醫材盤點及維護管理	1-12 月	衛保組	校內經費
九、自動體外心臟電擊去顫器（AED）管理	1. AED 設置點之定期巡檢 2. 耗材更新及採購 3. 公告設置位置	1-12 月 定期更換 網頁常置	AED 設置單位管理人 衛保組	校內經費
十、急救用品採購、管理及維護	1. 急救設備維護及管理 2. 急救衛材盤點、維護及管理 3. 急救器材保養維護與報廢 4. 氧氣瓶維護、校正及氧氣填充	1-12 月	衛保組	校內經費
十一、大型活動醫護支援	1. 協助合約醫療機構議價及簽約 2. 協助救護車公司議價及簽約 3. 校內大型活動醫護支援安排	視需要辦理	衛保組 合約機構	申請單位自籌
參、健康促進與衛生教育活動				
一、健康促進活動	1. 申請教育部健康促進學校實施計畫補助 2. 辦理健康體位(含代謝症候群)活動 3. 舉辦健康飲食活動 4. 施行菸品危害宣導及活動 5. 舉辦愛滋病防治及捐血活動 6. 社區健康宣導活動 7. 提報教育部健康促進學校實施計畫執行成果及經費收支結算表	7-9 月 9-12 月 11-12 月 2-12 月 4-6 月、11-12 月 7-8 月、1-2 月 11-12 月	衛保組 合作機構	教育部健促經費； 校內經費
二、校園安全與急救教育訓練	1. 校園巡查安全維護 2. 辦理新生安全日 3. 辦理教職員工生心肺復甦術訓練 4. 宿舍生自會幹部急救訓練	1-12 月 9 月 7 月 7 月	校安中心 校安中心 衛保組 住輔組	校內經費

	5. 急救人員教育訓練	7 月	職安衛中心	
三、心理諮商輔導及心理健康志工培訓	1. 心理諮商輔導 2. 招募小太陽志工 3. 辦理志工培訓課程 4. 志工服務活動(校內宣導、社區服務)	每學期 每學期初 經常辦理 視需要辦理	諮輔組	校內經費
四、輔導救護性社團	1. 輔導社團辦理心肺復甦術、衛生保健知識課程 2. 社團協助校內健康促進活動辦理 3. 社團支援校內活動救護站設置	每學期辦理 視需要辦理 視需要辦理	衛保組	校內經費
肆、餐飲與環境衛生管理				
一、督導校內餐廳膳食衛生	1. 合約廠商招募及簽約 2. 餐廳軟硬體設備建置及修繕 3. 配合主管機關稽核校內外餐飲衛生 4. 定期督導學校餐廳餐飲衛生 5. 油炸油脂總極性化合物含量抽檢 6. 餐具澱粉、脂肪酸及清潔劑殘留量 7. 食品含菌量抽檢 8. 校園食材登錄平台登載情形 9. 辦理餐飲衛生人員講習課程 10. 食用冰塊含菌量檢驗	配合合約辦理 視需要辦理 視需要辦理 每週檢查 1 次 每週檢查 每月檢查 11 月、12 月 經常辦理 每學期 2 次 4 月或視情況送檢	事務組 事務組 衛保組	教育部健促經費；校內經費 餐廳自付
二、餐飲從業人員健康檢查	餐飲從業人員體檢追蹤與輔導	9 月或視情況追蹤	衛保組 餐飲業者	餐廳自付
三、校園環境維護與督導	1. 校園登革熱稽查及病媒蚊防治管理 2. 校園環境衛生、植栽維護 3. 校園環境清潔及消毒作業 4. 有害事業廢棄物清運與管理 5. 垃圾分類及資源回收管理 6. 飲用水衛生維護與管理 7. 空調冰水主機、冷卻水塔保養清洗 8. 實驗室安全衛生工作稽核、巡查	定期辦理	環安組 職安衛中心	校內經費

附件 8、行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水作業指引

壹、前言

為改變民眾生活習慣，誘導民眾逐步養成「自備、重複、少用」的環保新觀念，減少使用免洗餐具及包裝飲用水等一次用產品，改善資源耗用及污染環境的問題，宜由政府機關率先實施起帶頭作用，並納入學校將環保觀念向下扎根，後續再逐步推動至民間單位，故行政院環境保護署訂定「行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水作業指引」以利相關單位依循推動有關工作。

貳、適用對象及範圍

一、 相關法規

依「資源回收再利用法」第 7 條中央主管機關及中央目的事業主管機關，應依權責制定有關減少資源消耗，抑制廢棄物產生，及促進資源回收再利用之政策及法令，並付諸施行。另依同法第 8 條地方主管機關及地方各目的事業主管機關應依前條中央機關訂定之規定辦理外，有責任對於減少資源消耗，抑制廢棄物產生，及促進資源回收再利用，依照政府之權責分工，就其轄區內制定相符之政策，並付諸施行。

二、 適用對象

- (一) 行政院所屬中央二級機關及該機關所屬之機關、學校，以行政院所屬中央二級機關為彙辦單位。
- (二) 直轄市及縣（市）政府、鄉（鎮、市）公所及其所屬機關、學校，以直轄市及縣（市）政府環保機關為彙辦單位。
- (三) 行政院以外之其他政府單位得比照推動，以各府、院為彙辦單位。

三、 適用範圍

- (一) 機關、學校主辦之會議、訓練及活動。
- (二) 機關、學校辦公廳舍及校區內辦理之會議、訓練及活動。

四、一次用產品定義

- (一) 免洗餐具，各類材質之碗、盤、碟、便當餐盒、筷及湯匙，不含點心盒及水果盒。
- (二) 包裝飲用水（含杯水、瓶裝水或飲料）各類材質一次用飲料杯，不含扁紙杯。

參、實施方式

一、辦理會議及訓練

- (一) 不提供免洗餐具。
- (二) 不提供包裝飲用水及各類材質一次用飲料杯。

二、辦理活動

- (一) 提供可重複清洗餐具為原則，可採無償、租賃或押金借用方式提供，另可運用餐具委外送洗服務。
- (二) 提供自備餐具優惠。
- (三) 設置飲水機或桶裝水，減少包裝飲用水。

三、辦理會議、訓練及活動訂購以循環容器盛裝之餐飲，宜考量其循環容器清洗及運送等相關增加之成本，適當調整採購單價。

四、於開會、訓練通知單及活動資訊加註響應一次用產品減量，請自備環保杯、環保餐具等警語。

五、實施方式各類適用範圍如須委託辦理或訂定使用規定者，將前述措施納入委託辦理廠商之契約規範或納入租借場地之使用規定。

六、政府機關、學校如因無可配合之餐飲業者而無法執行減少使用一次用產品相關措施，或有其他須使用一次用產品之特殊情形（如防治傳染病噴藥人員飲食或飲水等）時，得經機關首長或其授權人員核准使用一次用產品。

七、彙辦單位於每年 4 月 30 日前向行政院環境保護署提報前一年本指引之辦理情形，包括辦理會議、訓練及活動之總場次，依本指引參、實

施方式六核准之無法執行或有特殊情形之場次及原因。

八、直轄市及縣（市）政府環保機關應持續調查並協調餐飲業者外送餐點使用可重複使用餐具，且將可配合之餐飲業者清單定期更新於環保機關網站。

九、直轄市及各縣（市）政府環保機關遇有區域性缺水或發生傳染病時，為確保飲食衛生安全及防止疫情擴散，得同意轄區內行政機關、學校暫時提供免洗餐具及包裝飲用水，並於同意後報請行政院環境保護署備查，範圍已跨及數地方主管機關管轄區域者，得逕由行政院環境保護署同意。

肆、 實施日期

行政院所屬中央二級機關及該機關所屬之機關、學校，由中央二級機關提報實施日期；直轄市及縣（市）政府、鄉（鎮、市）公所及其所屬機關、學校，由直轄市及縣（市）政府提報實施日期，並送請行政院環境保護署備查（參附件）。提報或未提報者，皆最遲於 111 年 12 月 31 日前實施。

伍、 其他注意事項

為利本作業指引順利推行，機關提報實施日期前得先行試辦（相關實施方式及替代方式參附表 1、附表 2），進行每週至少 1 日之試辦。

**附表 1 行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水
作業指引實施方式**

適用範圍	辦理會議及訓練	辦理活動
實施日期 實施方式	行政院所屬中央二級機關及該機關所屬之機關、學校，由中央二級機關提報實施日期；直轄市及縣（市）政府、鄉（鎮、市）公所及其所屬機關、學校，由直轄市及縣（市）政府提報實施日期，並送請行政院環境保護署備查。最遲於111年12月31日前實施。	
供餐方式	<ul style="list-style-type: none"> • 不提供各類材質免洗餐具 	<ul style="list-style-type: none"> • 提供可重複清洗餐具 • 提供自備餐具優惠
供水方式	<ul style="list-style-type: none"> • 不提供包裝飲用水及各類材質一次用飲料杯 	<ul style="list-style-type: none"> • 設置飲水機或桶裝水，減少包裝飲用水

註：

1. 會議包括研討會、說明會、公聽會、研商會、國際會議等會議。
2. 訓練包括講習、研習、進修、培訓等訓練。
3. 活動包括慶典、典禮、嘉年華、園遊會、展覽、節慶活動等。

附表 2 建議之替代方式

情境		替代方式
會議及訓練	內用	<p>請餐飲業者以環保餐盒供餐</p> 
		<p>機關學校自備環保容器提供餐飲業者盛裝餐飲</p>  <p>(圖片來源：桃園市政府資源回收教育網)</p>
		<p>訂購外燴，請與會者自備或由主辦單位準備容器，由與會者自行取用餐點，用餐後再由外燴業者收回外燴使用之餐盤（如學校營養午餐之作法）</p> 

		<p>提供飲水機或桶裝水</p> 
活動	外帶	<p>於會議或訓練通知告知與會者，僅提供使用環保餐盒現場用餐，不提供外帶，紙盒便當亦不提供</p>
		<p>提供便當以外餐點，並以非塑膠材質包裝</p>  <p>(圖片來源：阿里巴巴)</p>
	活動現場食用	<p>活動提供餐具、飲料杯租借</p>  <p>(圖片來源：花蓮縣環境保護局資源回收資訊網)</p>

活動提供自備餐具優惠



(圖片來源：家樂福官方粉絲專頁)

內用提供環保餐具



設置飲水機



(圖片來源：Coway Taiwan 官方粉絲專頁)

餐點帶離
活動現場

活動提供自備餐具優惠

提供塑膠以外材質之免洗餐具

一、調查目的

為深入瞭解本校教職員工生在校內各餐飲場所用餐情形及其滿意度狀況，特設計本問卷，以期將教職員工及學生對學校餐廳的需求與建議及滿意度分析結果作為未來學校餐飲單位檢討及改進參考之依據。

二、研究方法

本調查由本校學務處衛保組建置線上問卷，採用網路問卷調查方式，將問卷網址寄發全校電子郵件並公告於行政資訊網電子公佈欄、本校學務處衛生保健組網頁最新消息、本校各宿舍公佈欄以及本校餐廳各櫃商櫃台。填答對象為本校教職員工及在學學生。施測時間為 110 年 4 月 12 日至 110 年 4 月 25 日，得有效填答問卷計 967 份。

三、問卷設計

本調查係參考 108 學年度問卷及各大專校院餐飲(廳)滿意度調查報告資料完成本問卷。問卷共分為三部分，分別為「基本資料」、「用餐情形」及「各餐飲單位滿意度調查」，調查本校教職員工生 109 學年度第一學期至問卷調查截止日期間之用餐情形及滿意度，分別說明如下：

(一)基本資料

本報告問卷預先分析本校受試者的背景組成。受試者基本資料如下：

1. 性別：分別為男性及女性。
2. 身分別：分別為日間部學生、進修部學生、教師及職員工。
3. 年級別：身分別為學生者須填答，分別為「大一」、「大二」、「大三」、「大四(含以上)」及「碩士(含碩專班)及博士」。
4. 學院別或行政單位別：身為學生及教師者填答其科系所屬學院別；身為職員工者填答其工作單位所屬學院別或行政單位別。
5. 住宿狀況別：學校宿舍或校外租房子及住家中；若學生住宿狀況屬住學校宿舍則調查其宿舍別。

(二)用餐情形

為瞭解本校教職員生於校內餐廳用餐情況及可接受之餐點價位，用餐情形調查如下：

1. 學校餐廳用餐頻率：瞭解受測者每週於校內用餐之餐數。
2. 學校餐廳用餐考慮之主要因素：分析受測者願意在學校餐廳用餐所考量的主要因素，包含「方便性」、「價格合理」、「菜色美味」、「菜色多樣化」、「餐點份量」、「點餐等候時間」、「服務態度良好」、「用餐環境舒適」、「衛生安全」等因素。
3. 用餐時最常消費的學校餐飲場所：將餐飲場所分為「第一餐廳」、「第二餐廳」、「第三餐廳」、「便利商店」及「其他餐飲場所」，分析受測者的消費習慣。
4. 在學校餐廳內各用餐時段花費金額可接受之價位：將用餐時段分為「早餐」、「午餐」、「下午茶」及「晚餐」，調查受試者在不同用餐時段可接受的花費金額，作為未來餐飲場所訂定餐點價格之參考。

(三)餐飲滿意度調查

取 10 項影響用餐因子進行滿意度問卷調查，此因子包含：「餐點衛生」、「新鮮度」、「價格」、

「餐具衛生」、「環境整潔」、「口味」、「工作人員衛生」、「份量大小」、「產品種類」及「服務品質」。

本調查之目的係在瞭解受測者對學校餐飲單位之評價，作為餐廳改正之依據。每項因子採 Likert 五點尺度衡量，受測者在每個選項上，依其個人對學生餐廳認知的好壞程度，由「非常滿意」、「滿意」、「普通」、「不滿意」到「極不滿意」依序分別給予 5 分至 1 分的評量，分數愈高，表示該受測者對此一餐飲單位之該項評價愈好。

四、資料處理

本報告之問卷資料經回收後加以歸類整理，並將有效問卷一一編碼、登錄及輸入，使用 Excel 統計軟體執行統計分析。本報告使用的研究方法為描述性統計分析，目的是為了瞭解整體樣本在各項變數中的集中趨勢與離散情況、用餐頻率的分布情況及整體滿意度等變數的平均值。

五、問卷成果分析統計

(一)基本資料

圖 1：問卷樣本「性別分析圖」

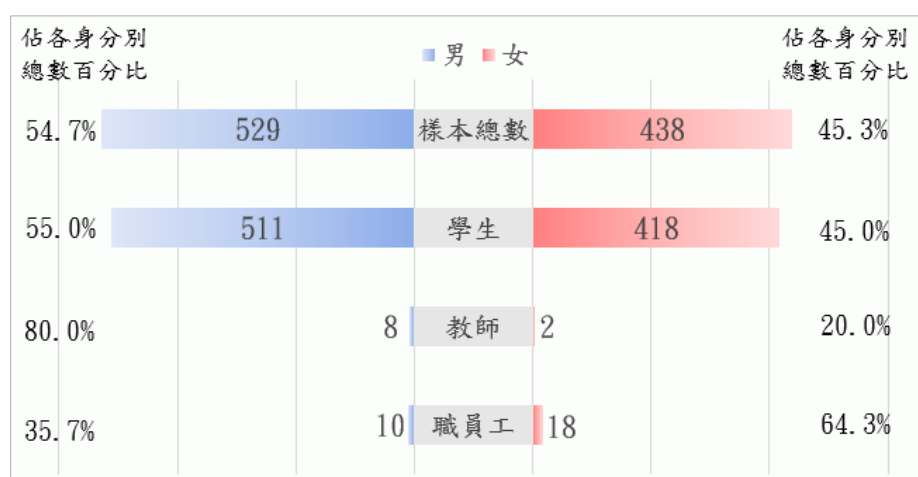


表 1：問卷樣本「身分別」與「性別」交叉分析表

身分別項	各身分別 樣本總人數	各身分別 人數比重 (佔樣本總數)	各身分別 男性樣本總人數	各身分別 男性人數比重 (佔男性樣本總數)	各身分別 女性樣本總人數	各身分別 女性人數比重 (佔女性樣本總數)
日間部學生	895	92.6%	491	92.8%	404	92.2%
進修部學生	34	3.5%	20	3.8%	14	3.2%
學生(合計)	929	96.1%	511	96.6%	418	95.4%
教師	10	1.0%	8	1.5%	2	0.5%
職員工	28	2.9%	10	1.9%	18	4.1%
合計	967	100.0%	529	100.0%	438	100.0%

結果分析：

由圖 1 與表 1 得知，學生樣本數為 929 人，教師樣本數為 10 人，職員樣本數為 28 人，全體有效樣本數共計 967 份。性本樣本數最高者為「男性」，樣本數合計 529 人（佔全體樣本 54.7%）；「女性」樣本數合計 438 人（佔全體樣本 45.3%）。身分別樣本數最高者為「學生」共 929 人（佔全體樣本 96.1%），其中以「日間部學生」最高共 895 人（佔全體樣本 92.6%）。學生性別樣本數最高者為「男學生」共 511 人（佔全體學生樣本 55.0%）。教師性別樣本數最高者為「男教師」共 8 人（佔全體教師樣本 80.0%）。職員工性別樣本數最高者為「女職員」共 18 人（佔全體職員工樣本 64.3%）。男性身分別樣本數最高者為「男學生」共 511 人（佔全體男性樣本 96.6%）；女性身分別樣本數最高者為「女學生」共 418 人（佔全體女性樣本 95.4%）。

圖 2：問卷樣本「年級別」分析圖(樣本身分為學生)

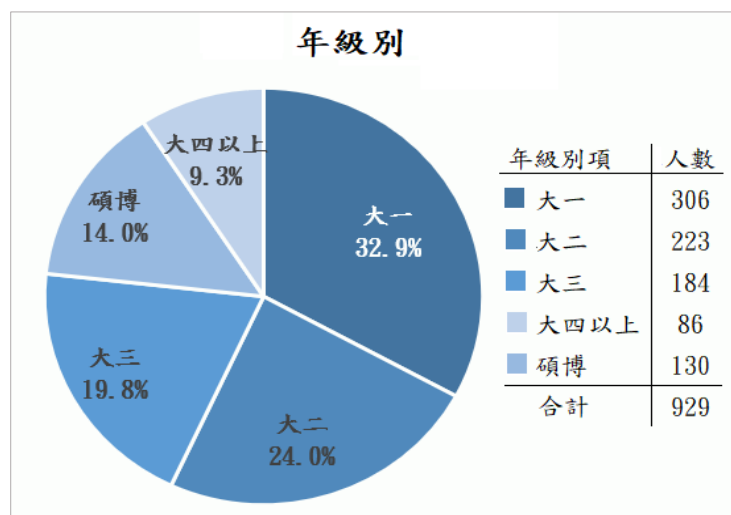


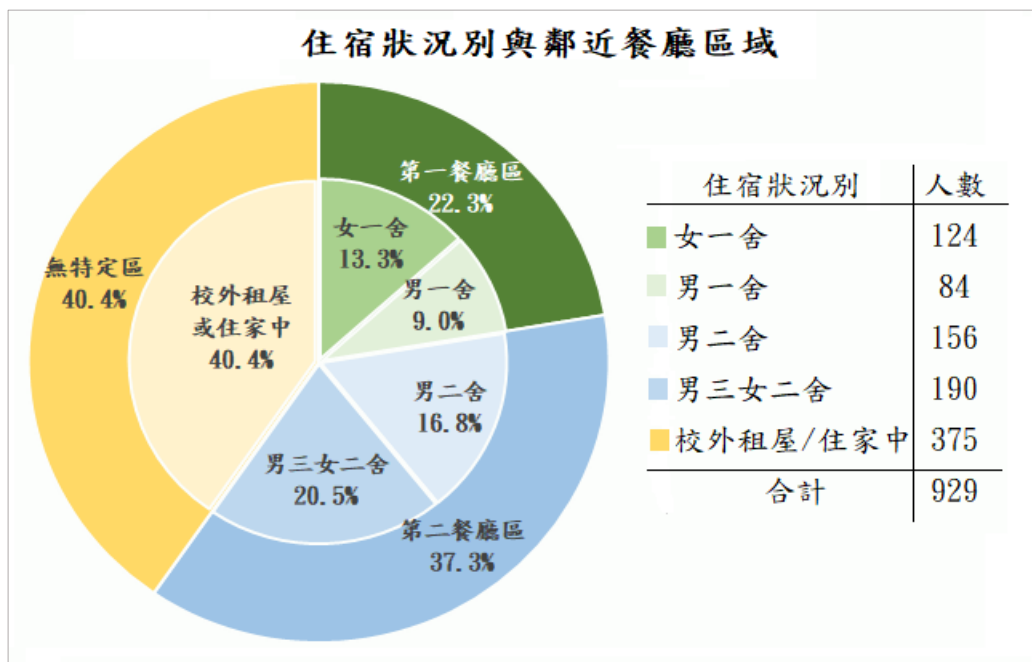
表 2：問卷樣本「學院別」分析表(樣本身分為學生)

就讀學院別	各學院樣本人數	各學院樣本人數比重 (佔全體學生樣本數)
海運暨管理學院	330	35.5%
電機資訊學院	216	23.3%
生命科學院	144	15.5%
工學院	119	12.8%
人文社會科學院	47	5.1%
海洋科學與資源學院	43	4.6%
海洋法律與政策學院	30	3.2%
合計	929	100.0%

表 3：問卷樣本「學院別/行政單位別」分析表(樣本身分為教師及職員工)

學院別/行政單位別	各學院別/行政單位別 樣本人數	各學院別/行政單位別樣本人數比重 (佔全體教師及職員工樣本數)
電機資訊學院	5	13.2%
學務處	5	13.2%
海洋科學與資源學院	4	10.5%
工學院	4	10.5%
海運暨管理學院	3	7.9%
生命科學院	3	7.9%
教務處	3	7.9%
總務處	3	7.9%
人文社會科學院	2	5.3%
秘書室	2	5.3%
共同教育中心	1	2.6%
主計室	1	2.6%
圖書暨資訊處	1	2.6%
職業安全衛生中心	1	2.6%
合計	38	100.0%

圖 3：問卷樣本「住宿狀況別」分析圖（樣本身分為學生）



結果分析：

由圖 2 得知年級別樣本數最高者為「大一」（佔全體學生樣本 32.9%），本問卷大學部填答人數隨著年級數增加，填答人數隨之遞減。由表 2 得知，受測者為學生者就讀學院別樣本數最高者為「海運暨管理學院」共 330 人（佔全體學生樣本 35.5%）。由表 3 得知，受測者為教職員工者學院別或行政單位別樣本數最高者為「電機資訊學院」及「學務處」均為 5 人（均佔全體教師及職員工樣本 13.2%）。由圖 3 得知，住宿狀況別樣本數為高者為「校外租屋或住家中」共 375 人（佔全體學生樣本 40.4%）。居住於第一餐廳所屬區域的學生樣本人數合計 208 人（佔全體學生樣本 22.3%），第二餐廳所屬區域的學生樣本人數合計 346 人（佔全體學生樣本 37.3%）。

（二）用餐情形

表 4：問卷樣本「在學校餐廳用餐頻率每週平均次數」與「身分別」交叉分析統計表

用餐頻率別項	各用餐頻率別 樣本人數	各用餐頻率別 人數比重 (佔用餐頻率別 總人數)	各用餐頻率別 學生樣本人數	各用餐頻率別 學生人數比重 (佔各用餐頻率別 學生總人數)	各用餐頻率別 教職員工樣本人 數	各用餐頻率別 教職員工人數比重 (佔各用餐頻率別 教職員工總人數)
<1餐	80	8.3%	75	8.1%	5	13.2%
1-3餐	228	23.6%	212	22.8%	16	42.1%
4-6餐	322	33.3%	308	33.2%	14	36.8%
7-9餐	208	21.5%	207	22.3%	1	2.6%
>9餐	129	13.3%	127	13.7%	2	5.3%
合計	967	100.0%	929	100.0%	38	100.0%

結果分析：

由表 4 得知在學校餐廳每週用餐頻率別最高者為「每週 4-6 餐」共 322 人（佔全體樣本 33.3%）。學生於學生餐廳每週用餐頻率別最高者為「每週 4-6 餐」共 308 人（佔全體學生樣本 33.2%）。教職員工於學生餐廳每週用餐頻率別最高者「每週 1-3 餐」（佔全體教職員工樣本 42.1%）。

圖 4：「在學校餐廳用餐考慮之主要因素」與「樣本性別」交叉分析圖

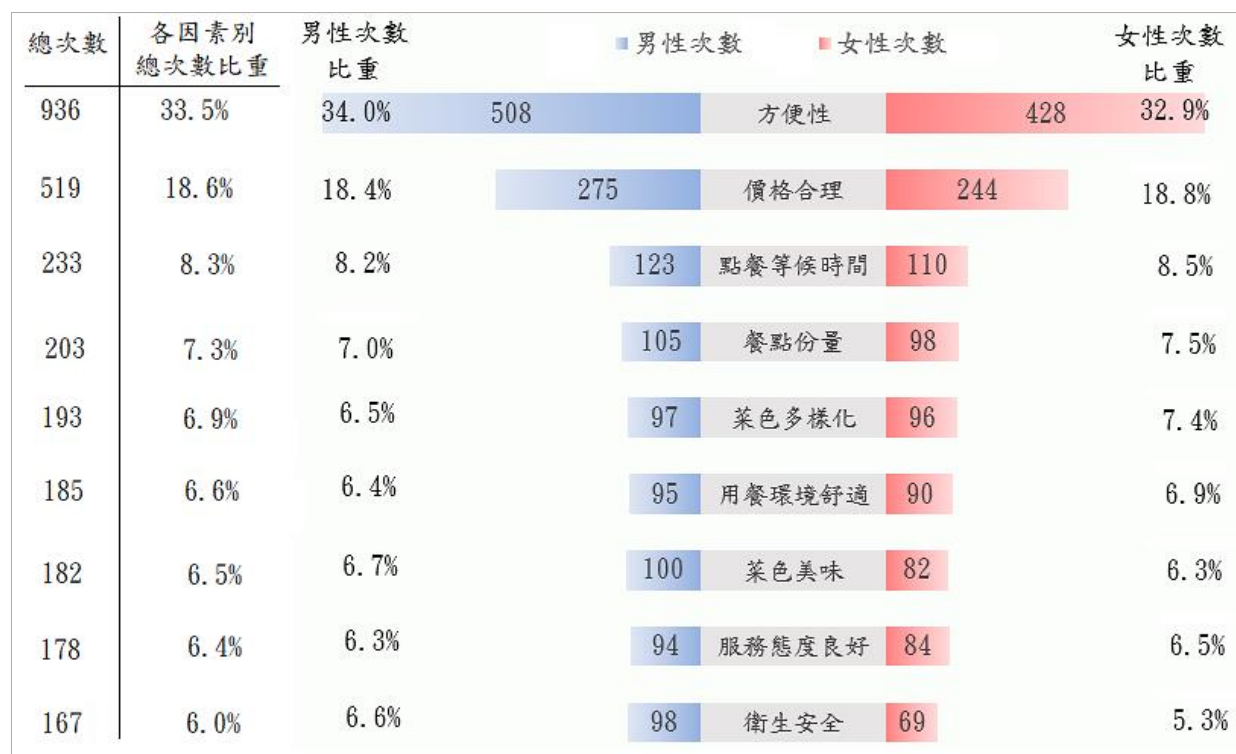


表 5：「在學校餐廳用餐考慮之主要因素」與「樣本性別」交叉分析排序表

排名	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別次數比重 (佔全體樣本總數)	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別男性次數比重 (佔男性樣本總數)	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別女性次數比重 (佔女性樣本總數)
1	方便性	33.5%	方便性	34.0%	方便性	32.9%
2	價格合理	18.6%	價格合理	18.4%	價格合理	18.8%
3	點餐等候時間	8.3%	點餐等候時間	8.2%	點餐等候時間	8.5%
4	餐點份量	7.3%	餐點份量	7.0%	餐點份量	7.5%
5	菜色多樣化	6.9%	菜色美味	6.7%	菜色多樣化	7.4%
6	用餐環境舒適	6.6%	衛生安全	6.6%	用餐環境舒適	6.9%
7	菜色美味	6.5%	菜色多樣化	6.5%	服務態度良好	6.5%
8	服務態度良好	6.4%	用餐環境舒適	6.4%	菜色美味	6.3%
9	衛生安全	6.0%	服務態度良好	6.3%	衛生安全	5.3%

結果分析：

由圖 4 及表 5 得知，影響在學校餐廳用餐考量之主要因素各因素別比重（佔全體樣本總數），前三名依序為「方便性（33.5%）、價格合理（18.6%）、點餐等候時間（8.3%）」。另外男性樣本與女性樣本之前四名排序皆與全體樣本相同，顯示不同性別對於在學校餐廳用餐考慮之主要因素重視項目有高度一致性。

表 6.1：「在學校餐廳用餐考慮之主要因素」與「身分別」交叉分析統計表

在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別選項總次數	各因素別選項身份別為學生次數	各因素別選項學生次數比重 (佔學生樣本總數)	各因素別選項身份別為教師次數	各因素別選項教師次數比重 (佔教師樣本總數)	各因素別選項身份別為職員工次數	各因素別選項職員工次數比重 (佔職員工樣本總數)
方便性	936	900	33.8%	10	31.3%	26	25.5%
價格合理	519	489	18.4%	7	21.9%	23	22.5%
菜色美味	182	171	6.4%	2	6.3%	9	8.8%
菜色多樣化	193	179	6.7%	4	12.5%	10	9.8%
餐點份量	203	198	7.4%	1	3.1%	4	3.9%
點餐等候時間	233	227	8.5%	2	6.3%	4	3.9%
服務態度良好	178	167	6.3%	3	9.4%	8	7.8%
用餐環境舒適	185	178	6.7%	1	3.1%	6	5.9%
衛生安全	167	153	5.7%	2	6.3%	12	11.8%
合計	2796	2662	100.0%	32	100.0%	102	100.0%

表 6.2：「在學校餐廳用餐考慮之主要因素」與「各身分別次數比重」交叉分析排序表

排名	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別學生次數比重 (佔學生樣本總數)	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別教師次數比重 (佔教師樣本總數)	在學校餐廳用餐考慮之主要因素	各因素別職員工次數比重 (佔職員工樣本總數)
1	方便性	33.8%	方便性	31.3%	方便性	25.5%
2	價格合理	18.4%	價格合理	21.9%	價格合理	22.5%
3	點餐等候時間	8.5%	菜色多樣化	12.5%	衛生安全	11.8%
4	餐點份量	7.4%	服務態度良好	9.4%	菜色多樣化	9.8%
5	菜色多樣化	6.7%	衛生安全	6.3%	菜色美味	8.8%
6	用餐環境舒適	6.7%	點餐等候時間	6.3%	服務態度良好	7.8%
7	菜色美味	6.4%	菜色美味	6.3%	用餐環境舒適	5.9%
8	服務態度良好	6.3%	用餐環境舒適	3.1%	餐點份量	3.9%
9	衛生安全	5.7%	餐點份量	3.1%	點餐等候時間	3.9%

結果分析：

由表 6.1 及 6.2 得知，各身分別樣本對於影響在校內餐廳用餐意願的因素排序不同，各身分別最高者皆為「方便性」，次高者皆為「價格合理」。各身分別第三者分別為學生為「點餐等候時間」、教師為「菜色多樣化」及職員工為「衛生安全」。由以上結果推論，因為學生餐廳確有其距離位置上的便利性優勢及受測者經濟上之考量，故各身分別樣本皆認為「方便性」、「價格合理」是影響在校內餐廳用餐意願首要的兩因素。另因學生有課程時間之壓力，故「點餐等候時間」優先於其他因素，教師與職員工則更重視餐點的選擇性與安全品質，所以「菜色多樣性」、「衛生安全」等因素優先於其他因素。

表 7.1 問卷樣本「用餐時最常消費的學校餐飲場所」與「身分別」交叉分析統計表

餐飲場所別項	各餐飲場所別樣本人數	各餐飲場所別人數比重 (佔各餐飲場所別總人數)	各餐飲場所別學生樣本人數	各餐飲場所別學生人數比重 (佔各餐飲場所別學生總人數)	各餐飲場所別教職員工樣本人數	各餐飲場所別教職員工人數比重 (佔各餐飲場所別教職員工總人數)
第一餐廳	331	34.2%	316	34.0%	15	39.5%
第二餐廳	401	41.5%	394	42.4%	7	18.4%
第三餐廳	79	8.2%	71	7.6%	8	21.1%
便利商店	145	15.0%	139	15.0%	6	15.8%
其他	11	1.1%	9	1.0%	2	5.3%
合計	967	100.0%	929	100.0%	38	100.0%

表 7.2 問卷樣本「用餐時最常消費的學校餐飲場所」與「住宿狀況別」交叉分析統計表

餐飲場所別項	各餐飲場所別樣本人數	各餐飲場所別人數比重 (佔各餐飲場所別總人數)	各餐飲場所別住宿為男一舍樣本人數	各餐飲場所別住宿為男一舍比重(佔各餐飲場所別住宿男一舍總人數)	各餐飲場所別住宿為男二舍樣本人數	各餐飲場所別住宿為男二舍比重(佔各餐飲場所別住宿男二舍總人數)	各餐飲場所別住宿為女一舍樣本人數	各餐飲場所別住宿為女一舍比重(佔各餐飲場所別住宿女一舍總人數)	各餐飲場所別住宿為男三女二舍樣本人數	各餐飲場所別住宿為男三女二舍比重(佔各餐飲場所別住宿男三女二舍總人數)	各餐飲場所別住宿為校外租屋或住家中比重(佔各餐飲場所別住宿校外租屋或住家中總人數)	
第一餐廳	331	34.2%	66	78.6%	6	3.8%	90	72.6%	17	8.9%	152	36.8%
第二餐廳	401	41.5%	7	8.3%	117	75.0%	7	5.6%	146	76.8%	124	30.0%
第三餐廳	79	8.2%	0	0.0%	12	7.7%	7	5.6%	5	2.6%	55	13.3%
便利商店	145	15.0%	10	11.9%	19	12.2%	20	16.1%	22	11.6%	74	17.9%
其他	11	1.1%	1	1.2%	2	1.3%	0	0.0%	0	0.0%	8	1.9%
合計	967	100.0%	84	100.0%	156	100.0%	124	100.0%	190	100.0%	413	100.0%

結果分析：

1. 由表 7.1 得知，受測者用餐時最常消費的餐飲場所為「第二餐廳」計 401 位(佔全體樣本 41.5%)，身為學生者最常消費的餐飲場所為「第二餐廳」計 394 位(佔全體學生樣本 42.4%)，身為教職員工者最常消費的餐飲場所為「第一餐廳」計 15 位(佔全體教職員工樣本 39.5%)。
2. 由表 7.2 得知，住宿狀況別為男一舍及女一舍最常消費的餐飲場所為「第一餐廳」(佔全體男一舍樣本 78.6%；佔全體女一舍樣本 72.6%)。住宿狀況別為男二舍及男三女二舍最常消費的餐飲場所為「第二餐廳」(佔全體男二舍樣本 75.0%；佔全體男三女二舍樣本 76.8%)，可知宿舍地理位置與餐廳的鄰近性，影響學生最常選擇消費的餐飲場所。另外住宿狀況別為校外租屋或住家中最常消費的餐飲場所為「第一餐廳」(佔全體校外租屋或住家中樣本 36.8%)，其次為「第二餐廳」(佔全體校外租屋或住家中樣本 30.0%)，相較校內住宿之受測者在最常消費的餐飲場所之選擇較無明顯取向。

表 8.1 問卷樣本「學生餐廳內早餐時段花費金額可接受價位」分析表

學生餐廳每餐 可接受花費金額	早餐各金額 選項人數	早餐各金額 選項人數比重 (佔樣本總數)
30元以下	90	9.3%
31-50元	492	50.9%
51-70元	328	33.9%
71元以上	57	5.9%
合計	967	100.0%

表 8.2 問卷樣本「學生餐廳內午餐、下午茶及晚餐時段花費金額可接受價位」分析表

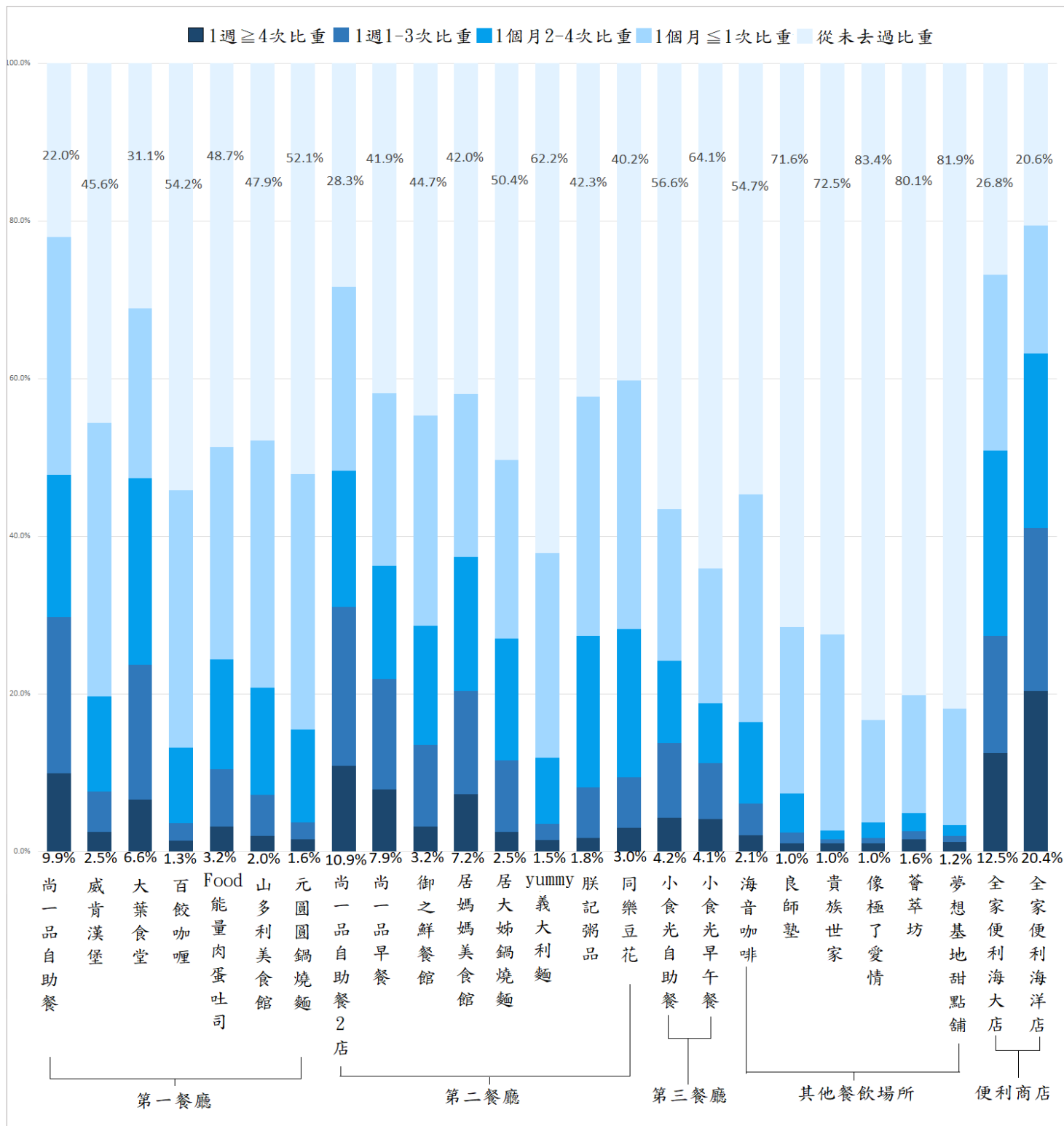
學生餐廳每餐 可接受花費金額	午餐各金額 選項人數	午餐各金額 選項人數比重 (佔樣本總數)	下午茶各金額 選項人數	下午茶各金額 選項人數比重 (佔樣本總數)	晚餐各金額 選項人數	晚餐各金額 選項人數比重 (佔樣本總數)
50元以下	32	3.3%	487	50.4%	29	3.0%
51-70元	368	38.1%	316	32.7%	300	31.0%
71-100元	500	51.7%	126	13.0%	536	55.4%
101-150元	64	6.6%	30	3.1%	97	10.0%
150元以上	3	0.3%	8	0.8%	5	0.5%
合計	967	100.0%	967	100.0%	967	100.0%

結果分析：

1. 表 8.1 及表 8.2 可知，早餐時段花費金額可接受的價位為「31-50 元」最多(佔全體樣本 50.9%)；午餐時段花費金額可接受價位為「71-100 元」者最多(佔全體樣本 51.7%)；下午茶時段花費金額可接受價位為「50 元以下」者最多(佔全體樣本 50.4.%)；晚餐時段花費金額可接受價位為「71-100 元」者最多(佔全體樣本 55.4.%)。
2. 表 8.1 與表 8.2 可做為餐廳業者餐飲訂價之參考。多數受測者於建議欄位填答認為本校學生餐廳的價格較高，相較鄰近之校外餐飲場所沒有價格優勢，尤其校內餐飲類型與校外餐飲類型相似時，若沒有較優惠的價格，將考慮到校外餐飲場所消費，並期盼本校學生餐廳能更經濟實惠。

(三)各餐飲單位用餐頻率及滿意度

圖 5 問卷樣本「各櫃商用餐頻率」分析圖



結果分析：

由圖 5 可知全體樣本至各櫃商用餐頻率的比重分布，第一餐廳及第二餐廳之自助餐用餐頻率「1 週 ≥ 4 次」及「1 週 1-3 次」相較同餐廳內的其他餐飲單位佔比最高，且用餐頻率「從未去過」亦較同餐廳內其他餐飲單位佔比最低。便利商店在用餐頻率「從未去過」相較學校各餐廳佔比最低，但其他餐飲場所如像極了愛情人文共享空間、薈萃坊、夢想基地甜點舖等於用餐頻率「從未去過」佔比最高，多數受測者於建議欄位填答認為其價格較高、地點偏遠或反映未曾聽過。

表 9 109 學年度餐飲單位各項滿意度平均值表

單位	平均 填答 人數	餐點 衛生	新鮮 度	價格	餐具 衛生	環境 整潔	口味	工作 人員 衛生	份量 大小	產品 種類	服務 態度	總平 均值	總 排 名
一餐-尚一品自助餐	751.7	3.63	3.53	3.65	3.44	3.61	3.49	3.74	3.62	3.69	3.78	3.62	18
一餐-威肯漢堡	515.2	3.84	3.80	3.18	3.82	3.84	3.77	3.87	3.46	3.72	3.90	3.72	15
一餐-大葉食堂	648.9	3.91	3.94	3.84	3.90	3.91	3.93	3.93	3.99	4.04	4.04	3.942	2
一餐-百餃咖喱	427.1	3.69	3.65	3.15	3.70	3.71	3.58	3.69	3.39	3.60	3.73	3.59	21
一餐-Food 能量肉蛋吐司	481.4	3.84	3.79	3.44	3.79	3.83	3.72	3.86	3.63	3.76	3.94	3.76	12
一餐-山多利美食館	487.4	3.78	3.78	3.64	3.75	3.78	3.74	3.79	3.66	3.75	3.86	3.75	13
一餐-元圓圓鍋燒麵	444.9	3.67	3.61	3.51	3.64	3.67	3.57	3.72	3.49	3.47	3.74	3.61	19
第一餐廳平均值	536.7	3.77	3.73	3.52	3.71	3.76	3.69	3.80	3.63	3.73	3.86	3.72	-
二餐-尚一品自助餐 2 店	671.6	3.54	3.51	3.66	3.29	3.50	3.49	3.70	3.63	3.71	3.83	3.587	22
二餐-尚一品早餐	528	3.84	3.81	3.57	3.82	3.81	3.82	3.88	3.67	3.87	4.02	3.81	9
二餐-御之鮮餐館	493.9	3.71	3.67	3.39	3.71	3.71	3.56	3.76	3.67	3.68	3.80	3.67	17
二餐-居媽媽美食館	527.4	3.91	3.91	3.75	3.89	3.92	3.93	3.95	3.87	3.91	4.02	3.906	6
二餐-居大姊鍋燒麵	441.1	3.78	3.79	3.60	3.82	3.80	3.72	3.84	3.70	3.72	3.89	3.77	11
二餐-Yummy Pasta	337.3	3.69	3.66	3.06	3.70	3.71	3.50	3.72	3.53	3.68	3.77	3.60	20
二餐-朕記粥品	522.2	3.90	3.93	3.80	3.90	3.89	3.97	3.91	4.06	3.93	3.85	3.913	5
二餐-同樂豆花	538.1	3.91	3.90	3.79	3.92	3.91	3.93	3.94	3.87	3.98	4.06	3.92	4
第二餐廳平均值	507.5	3.78	3.77	3.61	3.74	3.77	3.74	3.84	3.76	3.82	3.91	3.77	-
三餐-小食光自助餐	391.1	3.96	3.96	4.05	3.91	3.87	3.98	3.99	3.99	3.94	4.07	3.97	1
三餐-小食光早午餐	308.7	3.79	3.80	3.78	3.77	3.74	3.79	3.81	3.79	3.90	3.88	3.80	10
第三餐廳平均值	343.9	3.89	3.89	3.93	3.85	3.81	3.90	3.91	3.90	3.92	3.98	3.90	-
風鈴巷-海音咖啡	397.1	3.89	3.89	3.33	3.89	3.85	3.86	3.91	3.61	3.92	4.04	3.82	8
宏廣書屋-良師塾	243.2	3.94	3.93	2.97	3.94	4.01	3.81	3.94	3.34	3.67	3.79	3.73	14
貴族世家	226.6	3.21	3.18	2.96	3.22	3.23	3.17	3.37	3.39	3.32	3.4	3.24	25
像極了愛情人文空間	130.6	3.54	3.56	3.20	3.55	3.63	3.52	3.57	3.35	3.49	3.62	3.50	24
其他平均值	249.4	3.70	3.70	3.14	3.70	3.72	3.65	3.75	3.46	3.67	3.78	3.63	-
人社院-薈萃坊(學生)	155.2	3.72	3.75	3.51	3.72	3.75	3.68	3.72	3.61	3.62	3.75	3.68	16
夢想基地甜點舖(學生)	139.2	3.57	3.63	3.41	3.60	3.61	3.62	3.59	3.46	3.59	3.62	3.57	23
學生自營店平均值	147.2	3.65	3.69	3.46	3.67	3.68	3.65	3.66	3.54	3.61	3.69	3.63	-
一餐-全家便利海大店	680	4.05	3.91	3.58	4.03	4.00	3.91	3.97	3.66	4.04	3.84	3.90	7
二餐-全家便利海洋店	728.7	4.07	3.98	3.63	4.06	3.95	3.95	4.03	3.74	4.07	3.94	3.941	3
便利商店平均值	704.4	4.06	3.94	3.61	4.04	3.97	3.93	4.00	3.70	4.06	3.89	3.92	-

結果分析：

1.便利商店分析結果：

由表 9 分析顯示教職員生對便利商店滿意度平均值 (3.92)；其中以「勇泉商場全家便利商店」平均值 (3.941) 最高，其次為「夢泉商場全家便利商店」平均值 (3.90)。教職員生對於便利商店之「餐點衛生」、及「產品種類」滿意度最高。

2.自助餐分析結果：

第一餐廳尚一品自助餐、第二餐廳尚一品自助餐 2 店及第三餐廳小食光自助餐各項滿意度平均值以小食光自助餐為最高(3.97)、第一餐廳尚一品自助餐 (3.62)、第二餐廳尚一品自助餐 2 店 (3.587)。教職員生對於各自自助餐滿意度最高項目皆為「服務態度」，第一餐廳尚一品自助餐 (3.78)、第二餐廳尚一品自助餐 2 店 (3.83) 及第三餐廳小食光自助餐 (4.07)；最低的項目為第一餐廳尚一品自助餐「餐具衛生」(3.44)、第二餐廳尚一品自助餐 2 店「餐具衛生」(3.29) 及第三餐廳小食光自助餐「環境整潔」(3.87)。

3.餐廳部分（自助餐除外）之分析結果：

滿意度評量總平均值最高為「第一餐廳大葉食堂」(3.942)，其次為「第二餐廳同樂豆花」(3.92)。「第一餐廳大葉食堂」以「服務態度」(4.04) 及「產品種類」(4.04) 分數最高；而「第二餐廳同樂豆花」亦以「服務態度」(4.06) 及「產品種類」(3.98) 受歡迎。滿意度最低為「貴族世家」(3.24)。

(四)各餐飲單位及學校餐廳建議內容

- 1.給各餐飲單位之回饋與建議如附件 1 (頁 12)。
- 2.對學校餐廳之綜合建議如附件 2 (頁 49)。

六、總結


- (一)本問卷調查結果發現，問卷受測者於身分別的「學生」(929 人) 及「教師或職員工」(38 人) 之人數差異大，其原因為本問卷之抽獎活動受獎者為學生，故增進學生之填答率，為使未來問卷能更完整蒐集到「教師或職員工」之意見，日後調查抽獎活動之受獎者將增列教師及職員工，以增進問卷之代表性。
- (二)由本問卷調查結果可知，便利商店在整體滿意度總評優於餐廳，其中又以「第二餐廳全家便利商店」最受歡迎。自助餐部分以第三餐廳小食光自助餐滿意度較高，餐廳部分則以「第一餐廳大葉食堂」最優，滿意度最低為「貴族世家」。
- (三)住宿生選擇鄰近餐廳做為最常消費的餐飲場所，如住男一舍及女一舍之學生最常於第一餐廳消費，住在男二舍及男三女二舍之學生最常於第二餐廳消費，與用餐考量主要因素最高者「方便性」有一致性。
- (四)根據「在學校用餐考量的主要因素」之分析結果，樣本次數比重最高者為「方便性」因素，因其為餐廳位置上不可變的附帶因素，故而樣本次數比重第二之「價格合理」的可變因素更顯重要，由建議事項欄位填答亦可看到受測者普遍對學校餐廳價格有較多的指教與建議，可在未來的經營或規劃上列為優先改善與重視之因素。
- (五)建議內容欄位所填答之資料，可視為用餐者實務經驗上所面臨的問題與服務感受，其結果與建議可彌補本調查研究一般題項之不足，提供予各家餐飲單位及學校餐廳未來經營與規劃之建議，並請各餐飲單位針對部分建議項目於 110 年 5 月 24 日前回饋其改善措施或考量因素，以確保受測者之建議能如實傳遞，並使餐飲單位能及時改善。

附件 1、給各餐飲單位之回饋與建議(※店家僅對部分項目回饋改善措施或考量因素)

第一餐廳-尚一品自助餐	人數	第一餐廳-尚一品自助餐回覆
很好(含「good!!」)	5	
讚(含「很讚」)	8	
棒(含「Hen 蚌」)	2	
不錯(含「都不錯」)	2	
還行	2	
普通	2	
Ok	2	
加油(含「繼續加油/~」)	3	
Well done	1	
好吃.	1	
尚可	1	
不錯 繼續保持	1	
無 辛苦了!	1	
謝謝(含「謝謝您」、「謝謝尚一品餵食我」)	3	
環境維持得很好👍	1	
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
讚讚 茄子好吃😊	1	
謝謝阿姨跟阿伯們，你們辛苦了	1	
你的用心~我們看的見! 感恩!	1	
餐具洗很乾淨	1	
超愛紫米飯	1	
炸銀絲捲超級好吃	1	
大概真的你們最省錢了謝謝	1	
便宜(含「便宜好吃」、「價格便宜，菜餚美味」)	3	
cp 值不錯	1	
好吃但我常常爆預算	1	價格皆有公告，目前沒有變動價格
賣超貴 又不好吃 坑人也不是這樣坑的	1	
肉算便宜一點	1	
真的爛 又貴又不好吃 服務態度差	1	
希望再便宜一點(含「可以便宜一丁點」)	2	
貴(含「太貴」)	3	
非尖峰時段在便宜一點	1	
快打烊時可以算便宜一點，畢竟賣不完還是得丟掉	1	
菜色有點固定，一樣的價格份量可以大一點	1	
降低價錢	1	
白飯份量可以多給男性顧客一點	1	有需加飯可於結帳告知
飯少	1	
飯給太少，這裡都是成年人吃得那麼少，希望飯可以多點	1	

1. 白飯不要先添起來，沒人願意吃冷飯 2. 阿姨的服務態度也要改進 3. 有一個阿姨，飯量都添得很少，根本吃不飽 4. 白飯的水都加太少，米粒很硬又很乾 5. 高麗菜炒超軟的 6. 價格似乎變貴了，不能便宜一點嗎？	1	1. 價格皆有公告，目前沒有變動價格。 2. 葉菜類會隨持續保溫造成口感較差。 3. 尖峰時段原本怕同學排隊過久. 後續更改白飯會等學生結帳再添起來。
優惠時段提前	1	
離峰時段固定	1	
一個月有幾天會太鹹	1	可以跟商場反映哪天，或是哪道菜，更方便我們調整
過油過鹹	1	
花椰菜太軟，有些菜太鹹	1	
蒸蛋調味差異很大 有時超鹹	1	
花椰菜的品質有待加強	1	
可以清淡一點	1	
炸魚太鹹	1	
會吃到硬硬ㄉ茄子🍆😞😞	1	
希望花椰菜可以再軟一點 青菜種類可以多點變化	1	
菜吃起來的感覺怪怪的	1	
有點油(含「少點油」、「少油 多樣」、「菜太油」、「油膩感很重」)	5	油類後續會減少
肉排有些有點硬	1	
東西不要太油	1	
少油少鹽	1	
稍貴 炸食品偏油	1	
菜的油量可以少一點	1	
少油少鹽，多清燙蔬菜水果少調味，可推健康餐盒	1	
希望炸物可以少一點點	1	
肉類可以不要都是用炸的可以多一些非炸物肉類」、「太多油炸類的肉食主菜了」、「太油，肉類太多炸的、希望多增加水煮較低熱量等烹調方式」、「部份肉類可改為非油炸」、「主食類可以不要都使用油炸的方式來烹調，非常不健康，可以改清蒸的方式代替。」)	6	
每天幾乎每天的菜色都一樣，連續去吃個幾天，就會很膩，或是完全不知道要吃啥菜。平常做實驗就很辛苦了，吃飯的時候想要好好吃個飯，卻沒有好的菜色挑。	1	目前尖峰時段維持 25 道菜色以上，綠色蔬菜維持有 3 道以上。
菜色可再多元(含「菜色可以多元一點，菜色大多一樣」、「菜色要再更多元一點然後價錢部分希望可以再降低」、「菜色可以更多元，少鹽更好」)	4	
希望菜色可以更多樣 並且按照季節更替做變化	1	
商品好像都固定那幾樣菜色，希望能新增一些新菜色	1	

菜色都只有那些(含「菜種類可以再多一些」、「菜色可以豐富一點」、「我覺得菜色可以多一點」、「菜色增加種類會比較好」、「油可以再少一點、菜色可以多變化」、「希望菜色可以再多樣化一點」、「可以增加其他菜色」)	8	
我覺得菜色可以再增加，種類更多元，蔬菜種類可以增加	1	
菜色變化性較低，以學生為主要對象之校內自助餐而言價格偏高。	1	
希望菜色變化大一點 對於幾乎每天會吃的同學真的很膩 尤其還吃了三年...	1	
菜色可以多一點變化、肉類可以多提供炸物以外的主食	1	
副菜菜色可以多樣化一點 兩三天換一批之類的	1	
整體來說還不錯，但希望菜色能有更多變化，感覺永遠都是那些菜。湯除了剩菜湯外能有其他正常一點的湯	1	
主菜再多樣化點	1	
素食可以多一點（含「希望素食菜色多一點」）	2	
可以提供飲料	1	
去骨魚料理較方便食用	1	
餐具洗乾淨（含「餐具清洗可以更加加強」）	3	1. 有調整洗潔精廠商。 2. 調整洗滌程序，洗盤多一道流程。 3. 全家統包商每週以檢測試劑加驗油脂殘留情況，不合格者持續要求改善，並且依商場管理辦法開罰。
餐具常常油油的（含「餐盤油油 der」、「餐具很油」、「餐具超油到底有沒有洗」、「盤子油爆是在幹三小」、「餐具乾淨一點, 油油的」）	5	
有時候塑膠盤子摸起來油油的，後來習慣自備酒精擦拭。	1	
學校餐具衛生 換新餐盤，本身設計上間格太小(太密合)洗碗機 都不易清洗 都油油，舊的碗盤還比新的來的好，外包全家系統 也不見改善 於學校吃還是擔憂。跟校外吃一樣 食的安全？	1	
筷子會黏黏的，感覺不太乾淨（含「夾子都黏黏的不太舒服」、「有些夾子裡面髒髒的」）	3	
湯匙太髒，夾很少秤重出來的價錢卻很貴!此外，因為旁邊有對外門，有時會有蟲子飛進來。	1	4/16 學餐進行防蚊消毒作業，每月進行病媒防治。
加強衛生管理，有時會看到蟲子	1	
有時候會有蚊蟲在菜盤上停留，希望以後可以多多注意	1	
我有在菜裡面看過蟲子	1	要求內場同仁加強菜葉洗滌
地瓜葉可以再洗乾淨一點，裡面還有小蝸牛殼呢	1	
有時候食物放太久冷掉了（含「菜的保溫要注意」、「菜常常是冷的」、「希望冬天時的菜可以保溫」、「過尖峰時間菜就冷了」）	5	溫度有設定 65 度保溫
吃五年沒換過菜色，菜又冷，還跟外面差不多價錢==	1	
價格高 食物冷的	1	
菜品保溫和多樣性	1	
不要對學生沒耐心耶	1	

熱情一點	1	
取餐的人沒戴口罩說話有衛生疑慮	1	
換一家	1	
可增加多點商店	1	
馬鈴薯可以十一點半上嗎	1	
沒有每天有炒泡麵跟銀絲卷	1	
引進麥當勞 	1	
我從大一到大四都覺得豬血有怪味（很像是藥水味），建議可以換一間廠商？	1	
有點擠	1	
雖然很麻煩，但是收錢跟盛飯的手是不是…	1	已加強要求結帳人員注意。
還可以更好	1	
需要重新規劃，對於菜色價格和新鮮度需要嚴格把關，我幾乎每天都會吃，有些菜真的都很爛，不要跟我說什麼 天然的 所以有菜蟲 一些藉口，肉的價格也超貴，一隻雞腿都快要四五十元以上，自從萊豬事件後，我現在吃學餐也都不吃肉類了，現在夾學餐都是吃素，一些餐盤，夾子都沒洗乾淨 都油油的，講真的要這麼爛，真的倒一倒算了，我吃學餐純粹只是在校園裡面比較進而已，學餐倒一倒，完全不會覺得可惜，我自己去菜市場買菜 自己煮，我還吃的比較安心健康。真的建議學餐真的要改進。	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菜色會再調整更豐富，綠色蔬菜會保持有 3 樣以上。 2. 清潔流程已更改，清潔劑更換廠商，全家商場會加強餐具自主檢測，維護餐具衛生。 3. 本店使用豬肉原產地為臺灣，敬請安心食用。
第一餐廳-威肯漢堡	人數	第一餐廳-威肯漢堡回覆
讚(含「很讚」)	6	
很好(含「Good good」)	2	
很棒(含「很棒 每週吃」)	4	
不錯	6	
普通	2	
還可以	1	
還好	1	
近期最喜歡吃的一家	1	
ok	3	
好吃(含「有夠好吃」)	7	
好吃，下午茶份量剛好	1	
加油(含「繼續加油喔」)	3	
謝謝您	2	
女店員很漂亮	2	
店員很棒(含「店員親切」、「服務良好」)	3	
店員人很好，單據上還有折價券，很讚	1	
在學餐外面擺攤的人感覺喊的很辛苦，要多喝水。	1	
咖哩有加菜很棒	1	
咖哩好吃	1	

貴（含「有點貴」、「太貴」、「價錢真的好貴」）	12	
價格偏高（含「價格過高」）	4	
這個價格實在是有點貴，考慮降價吧	1	
還算好吃但貴（含「好ㄗ但是貴貴.jpg」）	2	
吃過一次，貴到爆勒	1	
可以再經濟實惠些	1	
好吃, 但是咖哩價格可以再低一些~	1	
價格小貴 但優惠搭起來就還不錯 東西好吃 但紅茶可以改進	1	
份量太少（含「份量少又有點貴」）	2	
可以再便宜一點會更好	2	
建議降價，義大利麵太貴	1	
種類少，又非常貴，動不動就超過 100 元。此外，菜色可以多做些變化，還有希望多增加蔬食或青菜，每次都只有一小片燙青菜。	1	
店員是妹子，所以才比較吸引人買，不過漢堡的價格真的太貴了，對於價格方面需要調整一下。	1	
希望能夠無償加飯	1	
蛋包飯青菜多一些	1	會再調整青菜比例
沒青菜	1	
不是很好吃	1	
很少吃	1	
奶茶太甜	1	
飯的品質多努力	1	
不健康	1	
飲料多樣化可再增加	1	
口味可以做個改革，種類可以多一點	1	會再增加新菜單。
賣濃湯啦！	1	
有時候吃到的咖哩蛋包飯是冷的, 希望能夠改善	1	可以跟收銀反應，願意更換
希望吃到以前的義大利麵，現在的義大利麵料變很單調。	1	會再增加品項。
刀叉若有鏽蝕產生，要換掉	1	重新檢視過，目前無鏽蝕問題
菜單太複雜	1	
出餐有點慢 等比較久（含「等餐時間有點長」）	2	部分餐點製作需要時間，建議可以先預約訂購。
種類多到不知道如何選	1	
可以做得像麥當勞一樣，多種套餐搭配選擇（含「希望能增加套餐品項」）	2	
第一餐廳-大葉食堂	人數	第一餐廳-大葉食堂回覆
好吃(含「超級好吃」)	9	
好吃！大部分時間速度也很快	1	
讚(含「很讚」、「讚噢」、「讚啦」)	10	

還不錯	1	
棒(含「超棒」、「很棒」)	4	
好(含「很好」、「GOOD」)	6	
ok	3	
普通	2	
不要收起來，真的很好吃	1	
還不錯 請繼續保持	1	
中規中矩	1	
海大唯一信仰	1	
謝謝您	1	
千萬別倒	1	
水哦	1	
還不錯的店家，只是有的麵吃不習慣，水餃還不錯	1	
第一餐廳唯一真理	1	
Well done	1	
繼續加油	1	
還行	1	
超愛牛肉麵！	1	
大葉是學校裡面最好吃的食物	1	
Cp 值高(含「份量多價格低讚」、「俗大碗」、「大又便宜」)	4	
炒泡麵好吃 10 塊湯也不錯	1	
份量少一點	1	
份量即使是大碗的也有點少，希望大碗可以真的名副其實一點	1	
東西好吃 但有些餐點價格小貴	1	
可以便宜一點(含「便宜一點更加分」)	2	
只有吃過一次牛肉麵但是價格偏貴	1	
水餃便宜一點 很好吃	1	
太貴(含「好吃但小貴」)	2	
價格可再降個 5-10 元	1	
服務態度良好，價錢偏高	1	
麵類（炒米粉、擔仔麵）稍油	1	可以提供少油服務，請先告知。
食物太油（含「餐點偶爾會太油」、「有時候太油了，可以改善一下。」、「食物有點油」）	4	
有很多品項很油，希望能減少一些	1	
太鹹太油	1	
很容易膩 太油	1	
食物太油了，還我綜合湯。	1	
湯太鹹	1	可直接反映是哪個品項，或是哪一天太鹹了，才能調整口味。
太鹹（含「口味偏鹹」）	3	
炒麵沒什麼味道、香菇肉臊飯偏油偏鹹，希望可以改善	1	

湯的口味些許偏鹹偏重	1	
餐點都過油了，牛肉湯很沒有誠意，喝起來根本不像牛肉湯，但是牛肉很好吃	1	
水餃裡面超多肥肉，覺得有些噁心。分量少吃不飽。	1	
牛肉麵的青菜數量有點少，希望可以給多一點，牛肉麵的湯有點太油。	1	
拍假	1	
大業的話，麵飯都煮太爛，我還以為在吃粥，口味的話勉強及格。	1	
備料多一點	1	
麵食最佳選擇，我最喜歡	1	
飯食之外的選擇	1	
我認為選項很多很好，而且每日一湯真的划算	1	
種類很多👍	1	
產品種類多元化，價格合理	1	
希望有單點燙青菜	1	
希望可以素食	1	
希望沾醬能增加純醬油的選擇	1	
很棒 喜歡 飯類可以多一點點	1	
好吃好吃/每日例湯可以再多一點變化	1	
炒麵真的好吃 希望尖峰時段也會提供	1	
青菜偏少	1	
我只喜歡吃水餃	1	
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
海鮮類食物(ex 蝦子)有時候不新鮮	1	
曾看見過蟑螂	1	每月商場都會進行病媒防治消毒，會加強本店環境清潔消毒。
適時補充衛生紙	1	
排隊動線需設計	1	
中午人多用餐時間，很多人點餐的時候，叫號很吵，想辦法好嗎	1	
可以增加人手，讓用餐尖峰時段人不會這麼多，等太久會降低學生選擇食用	1	餐點為現點現做，建議可多採用預訂方式，減少等候時間。
速度可以再慢點（「出餐快一點」、「送餐有點慢都要等很久」、「有時等好久」）	4	
出餐順序不公平，大單即使先點也是後出	1	會再落實先點先出原則
吃大葉讀大葉好就業掃落葉	1	
吃大葉讀大葉	1	
第一餐廳-百餃咖喱	人數	第一餐廳-百餃咖喱回覆
讚(含「很讚」、「讚喔」)	5	

好(含「很好」、「GOOD」、「Good good」)	3	
ok	3	
棒	1	
不錯(含「還不錯」)	2	
普	1	
還行	1	
Nothing special	1	
繼續加油	1	
謝謝您	1	
老闆熱情很棒	1	
偏貴，青菜也很少，但是咖哩真的好好吃	1	
希望套餐價再便宜一點	1	
貴又沒東西吃	1	
貴(含「太貴」、「價格有點貴...」、「又乾又少又貴」)	10	
價格過高(含「價格真的太高」)	2	
好像有點太貴 所以少吃	1	
價格跟份量可以做些調整	1	
老闆人很阿莎力，常常菜色，分量加碼，讚!	1	
還不錯 可是份量有點少	1	
咖哩好吃	2	
好吃	1	
海南雞飯好吃!	1	
唯一有家鄉味的海南雞飯	1	
味道比例不對	1	
飯太軟	1	可直接反映是哪個品項或是哪一天太鹹了，才能調整口味。
服務態度良好，飯有時煮得太軟並且悶太久	1	
只去吃過一次，飯不太滿意。	1	
咖哩有點鹹	1	
太鹹(含「口味太鹹」)	2	
貴又鹹	1	會再調整配菜內容物
希望餐點裡副菜多樣一點可以多樣而且份量多一些	1	
海南雞飯的配菜不符合我的口味，常常是一些加工食品。	1	
沒很好吃(含「不太好吃」)	2	
有待加強	1	
普普 沒東西吃才吃	1	
咖哩有點太稀了，下次可以提醒咖哩餐點所附的蛋不是熟的，有些人不吃生蛋。	1	
希望增加非油炸餐點	1	
希望能引進其他品項。	1	
希望可以素食	1	

海南雞飯可以多做一點	1	
服務不錯，有注意餐飲的溫度，提醒放久了會失去口感。但是，油炸類食物偏多，價格很貴。	1	
換個飲料店	1	
跟在校外吃的餐點內容物 有點落差 還是喜歡在校外吃的那家的感覺	1	
菜單上很多都沒賣，還我胖晏子。	1	
為什麼叫百餃咖喱卻沒有賣餃呢～純粹好奇	1	
點一次而已 等了 20 分鐘左右==	1	
請加設悠遊卡電子支付系統，如此一來生意必會更興隆	1	
第一餐廳-Food 能量肉蛋吐司	人數	第一餐廳-Food 能量回覆
讚(含「很讚」、「好讚」)	7	
好(含「很好」、「Good!」、「Nice」)	6	
ok	2	
還行(含「還可以」)	2	
不錯	2	
下雨天買早餐的好選擇 讚讚	1	
讚讚讚 雖然蛋餅吃起來有點空虛	1	
Nothing special	1	
早餐就從這裡開始	1	
謝謝您	1	
繼續加油	1	
比台北的好，但 cp 值大輸海大外面早餐店。	1	
貴(含「偏貴」)	2	
太貴了(含「有點太貴了」)	6	
有點太貴，份量又比較少。	1	
對早餐來說太貴了三明治都要搶錢	1	
蛋餅偏貴	1	
價格小貴 紅茶可以改進	1	
太貴真的希望可以出去外面賣	1	
便宜一點	1	
不好吃沒特色又貴	1	
女友說好吃 請維持	1	
好吃(含「好吃一直吃!」)	3	
奶茶好厂	1	
卡拉雞肉太硬	1	可以直接向我們反映，才能即時調整
飲料太甜	1	
有點鹹	1	
希望豆紅再好喝點	1	
飲料味道可以拿捏的更佳歐	1	

如果可以問同學要不要加吐司的醬就好了，真的不喜歡吃那個醬	1	可於點餐時告知
太貴 希望有飯團	1	
菜色可以再多一點（含「菜單過於單調」）	2	會再調整品項
不錯吃但是種類偏少	1	
價格偏貴，希望種類能更多元，因為每次搭的料都一層不變，如三明治。然後幾乎沒有素食的菜單，變得都要等現做出來。但服務算不錯。	1	如有客製化需求，可以前一天告知，可以配合客製化製作
希望能有多一點素食（鍋邊素）選項	1	
口味可以做個改革，種類可以多一點	1	
我都吃鐵板麵小資套餐 希望以後不用加錢換奶茶	1	
希望可以多做更多的套餐組合 或者有其他活動搭配	1	會再調整品項
可以做得更好，各種方面（參考附近的早餐店）	1	
希望薯餅蛋餅可以出套餐	1	
雖然已經很棒了，但我希望一般的點單的三明治也有飲料加購優惠	1	
服務員都很熱心友善	1	
服務的工讀生很客氣👍	1	
老闆人很好，很瞭解學生的需要^^	1	
服務態度佳（含「棒，服務人員真的很好！讚👍」、「櫃檯服務人員態度很好👍」、「服務態度良好，口味普通」）	4	
作為一餐唯一早餐店 出餐速度可能可以快一點	1	部分餐點製作需要時間. 建議可以先預約訂購
效率能夠快一點	1	
現在還有開嗎	1	除遇假日休息外，皆有營業噢！
第一餐廳-山多利美食館	人數	第一餐廳-山多利回覆
讚(含「很讚」、「讚啦!」、「好讚」)	6	
好(含「很好」、「Good!」)	7	
很棒	1	
普通	2	
加油	1	
還行	3	
Ok	1	
不錯	1	
謝謝您	1	
海大一餐美食超棒	1	
味道不變就是好味道	1	
衝著老闆去吃的	1	
好便當店	1	
太貴	1	
又少又貴不知道為什麼開那麼久，態度又差	1	

飯好多... 講了飯一半還是好多...	1	
份量過多	1	
還不錯但份量偏少	1	
份量可以多一點，主食的備存量可以多一點	1	
希望多一點食物 好餓	1	
想吃好吃的盒飯就會來山多利	1	
好吃(含「屮岬」、「好吃的料理」、「不錯吃」)	5	
沒吃過 但聽說很好吃	1	
好吃，經濟實惠，待客誠懇	1	
燒湯好屮	1	
太甜	1	
有時副餐有點油	1	
太油膩	1	
少放一些調味	1	
不要把每道菜都加薑	1	
韓式炸雞口味不好吃，有些菜很爛，什麼冬粉 三色豆 大陸妹 A 菜很爛吃，便當超雷的菜色拜託麻煩淘汰，謝謝	1	會再調整品項
非油炸類餐點可以再多一點(含「太多炸的選項」)	2	會思考列入菜單選擇
希望可以有素食	1	
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
特價品呢?	1	
醉雞為什麼沒了	1	有酒類暫時不方便提供
醉雞總是沒有，建議撤下，因易混淆視聽	1	菜單已調整
有時候很常想吃甚麼都沒有	1	
希望用瓷碗盤或不鏽鋼	1	
熱門商品打拋豬怎么停賣了? 可以適時復刻販賣	1	會再重新思考菜單組合
湯碗常常油油的 QAQ，不過真的是一餐最良心的店家，沒有之一。工讀妹妹的服務態度都很棒 😊 只可惜現在沒出打拋豬了 😞	1	
菜可以熱一點	1	配菜皆有用保溫器
有時候太晚去 菜有點冷	1	
曾經吃過剛從冰箱裡拿出來的菜(非涼拌類餐點)	1	
壽喜燒太鹹，炸物太多，希望多點蔬食餐，菜色可以再豐富些。	1	
如果有附湯的套餐就更好了	1	會思考列入菜單選擇
希望能在二餐開分店	1	
第一餐廳-元圓圓鍋燒麵	人數	第一餐廳-元圓圓回覆
讚(含「很讚」)	4	
好(含「很好」、「Gd」)	3	
不錯(含「還不錯」、「不錯吃」、「還不錯吃」)	6	

還行	2	
ok	2	
加油（含「繼續加油」）	2	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
還好	1	
普	1	
Nothing special	1	
雞肉飯好吃	1	
好吃又便宜(含「價格便宜好吃」)	2	
便宜	1	
一直漲價☹️（含「漲價？」）	2	
比外面貴	1	
味道普通，價格和東西不成正比	1	
希望加麵的價格可以降回原本那樣	1	
希望份量可以多一些	1	
天冷都會來吃，但料越來越少	1	
味道太淡, 鍋燒料太少	1	
鍋燒意麵味道好像變了... 料也沒有以前多	1	
改菜單後變超少，還我大碗元圓圓	1	
漲價料變少，但是去學餐的唯一動力。	1	
只吃過一次，吃不太飽就沒再去吃了	1	
雞肉飯的肉量太少了	1	
少放調味料	1	
太多加工食品	1	
飯有點鹹	1	
麵可以多一點青菜	1	
希望可以素食	1	
加的泡菜希望可以多一點	1	
還我雞絲蛋飯	1	
希望菜色多樣化 菜單可以做更新	1	
拜託請研發牛奶鍋燒 湯頭可以濃厚一點！再搭配整片起司 超讚，不知道吃起來如何的 可以去高雄的鍋燒麵店取經一下~	1	
種類可以更多樣化	1	
不知道為甚麼有時候會無緣無故沒開，沒有公告張貼，在七點以前就去二樓但發現沒開。	1	已加強現場公告張貼。
營業時間不固定，而且刪掉了不少菜單選項	1	
吃過幾次而已，飯菜都是冷的，保溫方面待加強	1	已加強保溫。
態度很好	1	
等好久(含「速度可以再加快」)	2	
沒有明顯特色	1	

以前比較好	1	
換一家會更好	1	
第二餐廳-尚一品自助餐 2 店	人數	第二餐廳-尚一品 2 店回覆
讚(含「很讚」)	6	
棒(含「很棒」)	4	
好(含「很好」、「非常好」、「good」)	6	
不錯(含「還不錯」)	3	
普	1	
可以(含「還行」)	2	
Ok	1	
加油	2	
謝謝您	1	
還是有些可取之處	1	
有時候想包便當會去買	1	
很少吃	1	
爛	1	
離峰時段真的很便宜	1	
價格可在調降	1	
太貴，菜色有些不好吃(含「以學餐來說太貴了」、「價格太高，湯像廚餘」、「有时价钱好贵」)	4	
希望再便宜一點	1	
價格希望能夠降低一些，並提供飯、麵吃到飽之類的服務，否則時常不能吃飽。	1	
免費白飯註明的是一碗白飯，實際給的量才半碗，每一次裝飯在碗裡的時候都要摳掉一點。	1	
免費的醬汁ㄋ	1	
飯可以給一点点，哈哈	1	
甜不辣 空心菜多點	1	
蛋可以不算主食嗎 QQ	1	
希望低油的青菜（可能燙青菜）	1	
有些東西太過於油膩	1	
菜有時候太鹹，鹽巴沒有分散	1	建議當下反映，以利調整。 油炸食物與烹調方式會再調整。
太油了	1	
少油少鹽，汁瀝乾一點	1	
地下室空氣不流通，造成炸物味道很重，應該少油少鹽多清燙等健康蔬果餐盒	1	
口味有待加強，菜類容易不熟	1	
蔬菜有時候沒味道	1	
為什麼雞排上面會有巧克力豆 還有咖哩醬 到底怎麼吃	1	
可以少油少鹽	1	

炸物太多	1	
肉類不要都用炸的(含「油炸肉類太多了」、「希望多一點肉類和魚類選項，且少用油炸的方式」、「肉幾乎都是炸的 希望多一點不是炸的肉」)	4	
小菜很多都是油炸類的 不太健康 就算是稱重的 但還是蠻貴的	1	
我愛薯條	1	
茄子好吃😊	1	
比一餐的不好吃哭	1	
不好吃	1	
菜的香氣不足	1	
可能因為二餐人比較多，有時候菜色有點少...	1	
菜色可以多變化一點(含「菜色希望能有更多變化」)	4	目前尖峰時段維持 25 道菜色以上，綠色蔬菜維持有 3 道以上。
希望多點菜	1	
菜種類可以再多一些(含「種類可以多一些」、「雖然菜色種類豐富，但是建議多幾種輪替」、「可增加菜色」)	4	
菜色好像有變少了	1	
菜色都一樣(含「菜色太單調」)	2	
希望換新菜色	1	
中午比較晚去，菜的種類跟量就會剩比較少	1	
相較一餐的自助餐，這間菜色比較多變化，如果不是比較遠，我一定先選這間	1	
種類很多	1	
每日可換一些菜色，目前菜色都差不多，希望肉類主食能多出一些非油炸類	1	
餐具都油的(含「餐盤油到爆」、「餐盤過油膩」、「餐具油油的」、「餐盤真的很油」、「餐盤太油 不然我天天吃」、「內用的盤子都好油 裝湯的碗也是」、「盤子洗不乾淨 很油」、「餐盤太油了，可以洗乾淨一點」、「餐具不要油油的就很棒」、「餐盤是用橄欖油洗的嗎 連洗碗都不會」、「盤子洗乾淨一點，有點油」、「食物太油，餐盤也是油的」、「餐具有點油」、「碗筷湯匙都是油的😞」、「餐具常常油油的」、「筷子湯匙幾乎黏黏油油的」)	17	1. 已調整洗潔精廠商，增強洗潔力。 2. 調整洗滌程序，洗盤多一道流程(洗潔精清潔+沖水重複 2 次)。 3. 全家統包商每週以檢測試劑加驗油脂殘留情況，不合格者持續要求改善，並且依商場管理辦法開罰。
青菜有時太油~碗盤太油	1	
夾子都沒洗乾淨 盤子油油的 都沒在督導的嗎??????	1	
拿到很油餐具機率過高，是說拿到感覺不油的餐具真的很少	1	
夾子很油 湯看起來像廚餘湯	1	
夾菜夾子到底有沒有洗。盤子怎麼可以那麼油。但菜色還行	1	
希望菜色不要太油 內用餐盤油漬希望洗乾淨	1	
餐具有夠油到底有沒有洗是想被換掉？	1	

餐具洗乾淨 天天吃的我 很常用到還是油油的餐盤 及有髒東西的餐具	1	
1:盤子太油了 2:太多隔夜菜了 3:雞腿有血 4:上次夾南瓜明明酸掉還辯解是梅子南瓜		
便宜好吃 但餐具真的都沒洗乾淨 拿起來會黏黏的	1	
夾菜的夾子很常沒洗乾淨，油油的有時還會有點菜渣，看到直接不敢買	1	
學校餐具衛生 換新餐盤，本身設計上間格太小(太密合)洗碗機 都不易清洗 都油油，舊的碗盤還比新的來的好，外包全家系統 也不見改善 於學校吃還是擔憂。 跟校外吃一樣 食的安全？	1	
內用餐具有油垢，用衛生紙擦得起來，衛生要加強	1	
盤子不乾淨（含「餐具沒洗乾淨 越來越髒了」、「餐具洗乾淨」、「塑膠餐盤比紙盒還髒」）	4	
夾子會黏（含「有些夾子裡面髒髒的」、「餐具的湯匙真的蠻髒的 我都只敢用筷子吃」）	3	
1. 希望能增加素食選項 2. 餐盤常常是油的 3. 食物可以少油	1	
盤子很油，不知道為什麼那麼油，摸上去很噁，還有就是飯量，那個飯量為什麼已經盛了還要用勺子去挖一點點出來，飯量已經很少了 還要挖掉，那個飯量真的吃不飽啊，價格在外面可以吃很飽了，尤其是在高峰期的時候 我知道你在趕 但是前提那個飯你也不要挖那麼多出來啊，真的會吃不飽啊！還有就是阿姨們 有時候心情不好時 可以不要語氣那麼重嗎？會影響其他人的勒。以上都是建議就希望二餐自助餐可以改善那個飯的問題而已，食物說真的很好吃👍 不輸其他餐廳 但是就是盤子油和飯量的問題。	1	
蛋有時會吃到蛋殼，飯每次都給很少，最嚴重的就是，無論是湯碗還是湯匙都髒到不予置評，碗很油，湯匙表面還有固體一顆一顆白色的東西，黏黏油油的很難洗掉。此外，自助餐夾菜時，曾經親眼看到蒼蠅停在青菜上又飛到炸雞排上，有同學沒看到還夾走食物。在廁所旁的用餐區，常有毒蚊子，吃飯時一直被咬，環境衛生待加強！	1	
衛生待加強……湯很油又會有菜蟲	1	加強菜葉洗滌及餐具洗滌，汰換脫線鋼刷。
我上次在自助餐裡吃到鐵絲（鐵刷上的）	1	
餐具可擺放整齊，非一籃子全部都是筷子，然後讓消費者自己拿，那樣其實有點髒@@	1	會再調整筷子、湯匙的拿取方式。
一樣是收錢跟盛飯的手…分開或是有清潔也許好一點	1	已加強提醒
菜是冷的（含「感覺常常菜會是冷掉的」、「菜有點冷」）	3	溫度有設定 65 度保溫

建議降價，菜可以熱一點	1	
比一餐好多了，至少菜是熱的	1	
價格太高 食物不衛生 放太久	1	
可以不要在用隔餐菜了 湯都不認真煮都用剩菜煮	1	
有時候會把中午剩下的食物放到晚上繼續擺	1	
晚餐時段都是剩菜加熱	1	
阿姨很熱情比一餐的好多了	1	
態度良好（含「服務良好」）	2	
我是假日班的學生，覺得禮拜日沒開有點可惜	1	
離辦公室太遠	1	
印尼生都不戴口罩	1	
食物區標示可以更清楚一些	1	
希望能提供 line pay 支付	1	
第二餐廳-尚一品早餐	人數	第二餐廳-尚一品早餐回覆
很棒(含「超棒」)	2	
讚(含「超讚」)	3	
好(含「很好」、「蠻好的」)	4	
不錯	2	
普	1	
Ok	1	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
還好	1	
Well done	1	
無，非常棒的餐廳	1	
很棒很愛	1	
上等之處以學餐來說	1	
還沒吃過欸 感覺不錯	1	
吃早餐很方便	1	
沒辦法，獨大	1	
太貴了(含「太貴了，不要漲價」)	2	
套餐很坑，單點比較便宜	1	
賣給學生價格也太高了我寧願去外面吃早點來	1	
漲價後就很少去了	1	
蛋餅的價格似乎有點略高	1	會再適度調整價格
一樣，外面的 cp 值比較高，故少吃	1	
常有放一些時間的三明治或漢堡，可能不夠新鮮。價格上漲，真的有些貴!!!	1	會注意陳列時間，避免出餐時間過久
相比早餐店真的貴，東西隨便都賣到 60 80，相比你們小食光的可以線上點,到了在取。東西更多樣，也更便宜;完全扁打	1	
價格可再少一點點，除此之外都還不錯	1	

有點小貴(含「小貴 份量太小」)	2	
分量太少	1	
蛋餅 蘿蔔糕 很小	1	
份量大，是學餐綠洲	1	
鐵板麵醬可以多一點	1	
蛋餅量有點少 謝謝！	1	會再適度調整
好吃(含「服務非常好，食物好吃」、「常吃好吃」)	3	
二餐飲料解渴	1	
好吃又便宜	1	
奶綠好喝	1	
很少去吃	1	
熱狗很難吃	1	後續更換廠商。
麵要好吃一點其他都不錯	1	
青菜少，偏油，但三明治很好吃	1	
調味不要過重	1	
菜單多樣化(含「產品多樣化」)	2	
可以推出更多種類	1	
種類稍少、麵類醬稍少、木叉子感覺不衛生、抓餅套餐稍貴	1	
希望增加素食（鍋邊素）選項、飲料提供用環保杯方式裝（減少一次用品）	1	客製化服務可以提早告知，若需內用杯亦可告知，會盡力協助。
希望飲料有中杯的	1	
飲料可以賣晚點	1	
希望蛋餅的餅皮換一種	1	
三明治和小餐包（擺在桌上的）很方便，可以一買就走	1	
有時候出餐太趕 品質有點糟糕	1	可以告知服務人員，可以協助更換餐點。
卡拉機	1	
等太久(含「中午要等很久」、「出餐速度太慢」、「出餐請加快~」)	4	部分餐點製作需要時間，建議可以先預約訂購。
點餐點到被收銀的姊姊記住，感到十分親切	1	
服務態度好	1	
自帶餐盒可免 2 塊開動	1	
離辦公室太遠	1	
使用 linepay 很棒	1	
常常都會開很好	1	
第二餐廳-御之鮮餐館	人數	第二餐廳-御之鮮餐館回覆
棒(含「很棒」)	2	
讚	1	
好(含「很好」、「Good」)	3	

普通(含「普」、「普通、沒甚麼特別」)	3	
Ok	2	
還好(含「還行」)	2	
謝謝您	1	
有待改進	1	
Well done	1	
100 分	1	
蠻滿意的沒意見	1	
太貴了(含「貴死了」)	2	
小貴(含「偏貴」)	2	
無，有次多跟我收 5 元	1	
價格實惠	1	
之前的經濟餐經濟又實惠，怎麼又消失了？	1	
蓋飯的配菜放得太省	1	
份量稍少	1	
配菜和飯的比例有點差距	1	會再調整比例
好吃	2	
只推炒泡麵(含「只有炒麵可以吃」)	2	
我要泡菜炒飯	1	
少吃很少去吃」、「現在比較少吃」)	3	
嘔嘔嘔嘔嘔嘔	1	
有時候飯太乾、硬了	1	會再留意煮米之比例
沒有特殊特色，口味不佳	1	
炒泡麵鹹一點(含「炒泡麵太鹹了 吃到後面很膩」)	1	會再調整口味
我吃過不熟的雞排 但服務態度很好有賠東西給我	1	未來會多注意
餐盤有異味或湯水，影響用餐品質。豬肉片明顯有騷味，感覺不是台灣豬。	1	1. 豬肉片已更換廠商，確認為台灣豬 2. 口感因人而異
配菜再給我放泡菜試試看	1	可於點餐時告知
點豬肉鍋裡面竟參雜牛肉，令人生氣	1	未來會多注意
炸物太多，又很貴!!炒泡麵可以放青菜嗎?希望青菜健康的食物如紅蘿蔔可以加入菜色。就購買經驗而言，常常說雞肉都沒了!甚麼甚麼也沒了，食材太少!	1	會再調整比例及備餐份量
食物普通 增加多一點種類就好了	1	
餐點衛生需再多注意	1	未來會多注意，並加強清潔
有時候餐盤有種臭味，很像是沒洗的抹布持續使用的濕臭味，有時候飯偏硬	1	
食物不新鮮	1	
偏貴、餐盤不乾淨	1	
價格偏高	1	
配餐不是冷的很棒	1	

上餐很慢	1	部分餐點製作需要時間，建議可以先預約訂購。
出餐速度相對慢一點點	1	
中午忙不過來就不要接熊貓ㄌ，現場等的以為沒什麼人結果前面一堆熊貓單，下午第一節有課的時候根本不敢點	1	
希望趕緊把 linepay 的條碼更新，每次去都說會處理，但卻一直無法支付成功真的很令人厭煩，已詢問過 line 客服說是店家的條碼有誤要自行去更新，但店家始終未能做到，只好默默去吃其他家了…	1	
阿姨真的很好很好很好👍！！！！	1	
服務態度好	1	
離辦公室太遠	1	
第二餐廳-居媽媽美食館餐館	人數	第二餐廳-居媽媽回覆
超棒	1	
讚(含「讚啦」、「超讚」)	5	
好(含「很好」、「Good」)	3	
普通	1	
Well done	1	
Ok	2	
還行	1	
就這樣	1	
謝謝您(含「非常感謝」)	2	
希望生意不要這麼好 晚上 6:30 下來還沒賣完	1	盡量增加食材量
居家企業	1	
海大最棒的味道	1	
超級滿意	1	
我在這邊打工，很讚，居媽媽很棒	1	
完美，佛心居媽媽	1	
很少去吃	1	
總體而言不錯	1	
價格其實可以再便宜一點	1	
太貴了(含「太貴 cp 值太低」)	2	
價格偏高但好吃	1	
固定點排骨飯，不錯的價位。	1	
好吃！！！！ 但是希望可以加飯	1	
可以加飯 讚	1	
提出加菜的要求也被接受，非常謝謝，我願意付錢加菜	1	
配菜越來越少了(含「配菜可以多準備一些」)	2	會再適度調整
配菜有時候很怪	1	可以當天直接反應，未來較好改善
飯給太多菜太少了	1	會再適度調整
希望可以菜可以多一點	1	

希望梅干扣肉多準備點	1	
分量有時多有時少	1	
排骨賣多一點	1	
好好吃呀！太喜歡你們了	1	
好吃(含「超好吃」、「很好吃」)	3	
海大最好吃便當店	1	
炸排骨🍖	1	
排骨飯相當美味	1	
好吃 我愛局媽媽	1	
點了沙茶	1	
素食便當盒裝的很好吃	1	
最好吃的餐廳！	1	
不好吃 也不便宜 基本只有湯湯水水	1	
太多炸物了	1	
高麗菜不要蒜頭	1	
菜色及種類建議再豐富些，可以想出新菜色，高麗菜很鹹，炸物多，有時肉很少，但能吃飽，又能加飯。	1	
梅子雞的顏色.....🍷	1	
高麗菜的作法希望改進，水煮佳。未販售之品項菜單要更新	1	
炒高麗菜味道變動太大	1	可以當天直接反映，未來較好改善
宮保雞丁有點太鹹	1	
口味希望淡一點，雙拼組合希望能列在菜單上，以前很喜歡你們這間店，加油	1	
雙拼可以回到 90 元嗎	1	
選菜時可以跟我說你有什麼嗎	1	菜色隨市場配菜變化，較難固定選菜，歡迎於點菜時詢問。
希望有牌子告知今日的菜色	1	
離辦公室太遠	1	
不准插隊	1	
希望能提供 line pay 行動支付方式，對學生來說真的非常優惠，絕對會提升學生的用餐意願。	1	
第二餐廳-居大姊鍋燒麵	人數	第二餐廳-居大姊回覆
好棒	1	
讚(含「讚讚」、「超讚」、「讚啦」)	4	
好(含「很好」、「Good」)	3	
普通	2	
Not bad	1	
一般	1	
Ok	1	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
居氏企業版圖	1	

很少去吃	1	
貴(含「很貴」、「價格很高」)	3	
種類偏少、價格偏高	1	
好吃！(含「好好吃呀！」)	2	
好吃！便宜！(含「好吃又便宜」)	2	
雞排讚	1	
我都吃海鮮加麵 80 元	1	
嘔嘔嘔嘔嘔嘔	1	
難吃	1	
麵多一點	1	
鍋燒意麵份量不足加麵了還是吃不飽 店員很可愛	1	
量可以多一點	1	
點了沙茶的鍋燒麵，味道太淡了，以那樣的價錢，配料太少	1	會再適度調整
味噌很奇怪(含「味噌味道跟平常喝的味噌湯很不一樣」)	2	
味噌口味的鍋燒意麵味道非常難吃，有時候有些料也是難吃	1	
餐盤有異味，影響用餐品質。豬肉有騷味，明顯不是台灣豬。跟御之鮮的豬肉很像，只不過這間味道更重。	1	1. 豬肉卻認為台灣豬 2. 口感因人而異，敬請見諒
食之無味	1	
海鮮料多豐富很讚	1	
希望烏龍麵是那種胖胖的烏龍麵	1	目前使用麵條考量久放較不易軟爛，會再視需求盡量調整
給我換烏龍麵的麵條喔盤子	1	
太多加工食品	1	
希望麵裡的火鍋料會定期更換	1	
之前吃的時候，麵裡面有 3 隻蟲子... 回去直接吐出來，真的很噁心，衛生可以做好一點嗎？	1	未來會加強管控，若有遇到請立即反映，以更換菜餚
蛋殼不要常常掉進去	1	
好吃但出餐比較慢 趕時間時就無法選擇	1	均為現煮，建議可以預訂
居媽媽的女兒怎麼會差這麼多	1	
阿姨人很好	1	
希望能提供 line pay 支付	1	
離辦公室太遠	1	
第二餐廳-Yummy Pasta	人數	第二餐廳 Yummy Pasta 回覆
好(含「很好」、「Good」)	3	
棒	1	
普(含「普通」)	2	
ok	2	
一般	1	
還行	1	
謝謝(含「謝謝您」)	2	

爛到快哭了	1	
沒吃過是因為價格太高	1	
小貴（含「偏貴」、「貴了點」）	3	食材成本考量，均為慎選的優良食材，成本價位較高，會再適度調整
對學生來說真的小貴 cp 值低	1	
有一點小貴，不過有質感	1	
餐點有點貴，想吃但沒辦法常常吃。	1	
最貴的 又不好吃	1	
太貴(含「價格太高」、「實在太貴!!!已經大幅超出學生所能付出的價錢了!」)	3	
通常買的都盤子	1	
對我來說價格太高，口味不和，可能是二餐最需要加強的店	1	
價格偏高，可以適度調整	1	
沒吃過，因為剛進來時的價格很誇張	1	
店員熱情、價格稍高	1	
價格較高但很好吃也服務好	1	
一開始因為新奇吃過幾次。說真的學生餐廳根本就不可能把東西賣這麼貴，不管你賣的是甚麼種類的食物。選擇要賣的餐點就選錯了，雖然敢賣烤餅.義大利麵等等餐點看得出來想跟別人不同有野心；不過現在降低價格或換餐點是你們唯一的出路吧。	1	
為啥要在學校開這種類型的餐廳？	1	
義大利麵醬可以濃一點	1	
青醬不符合我胃口	1	
汁太多	1	
咖哩烏龍麵太乾 玉米濃湯奶味太重 姊姊的服務很好	1	
有一次喝玉米濃湯時覺得酸酸的	1	可以當天反映，退費或是重新更換都可以
難吃	1	
麵很廉價的感覺...價錢也不便宜，可以在麵上面多比較牌子	1	
希望能增加素食（鍋邊素）選項	1	未來會列入考量
推銷推得很強喔	1	
離辦公室太遠	1	
服務態度極不佳	1	可以跟商場管理人員反映哪一位，方便商場要求改善
工作人員認真，餐點好吃	1	
阿姨人好 做食物用心	1	
好吃 老闆親切	1	
服務人員很好	1	
老闆很有個性	1	
第二餐廳-朕記粥品	人數	第二餐廳-朕記粥品回覆
好(含「很好」、「Good」、「非常好」)	4	

讚(含「超讚」)	3	
棒	1	
普	1	
ok	2	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
超喜歡！！！！！！	1	
數一數二	1	
優質	1	
學餐最佳店鋪	1	
無言以對	1	
好燙	1	
只吃過一次 我會再去吃的	1	
好ㄅ但是貴貴	1	
分量還不錯	1	
中上好吃，份量足夠，優(含「份量多又很好吃的粥」)	2	
只有感冒時會吃，份量不錯，good!	1	
份量非常足夠	1	
想吃飽不錯的選擇	1	
料少	1	
粥很好吃，尤其是滑蛋牛肉粥，份量很大，是全校學餐唯一兼具美味及評價的餐廳，但是熱炒類比較普通，飯太多料太少	1	
份量蠻少的，建議飯可以跟三鮮或肉類一起炒，不然沒什麼味道	1	
份量太多(含「份量過大」、「份量有點太多」)	3	點餐時可以告知稀飯少，但食材分量依舊不變，不會因稀飯少而減食材量
可以做小碗(份量一半即可)嗎	1	
太多了(含「太大了吃不完，希望可以價錢少點量少點」、「太多、膩」)	3	
粥太大碗，吃一個中午都可能吃不完	1	
粥希望能調整份量少一點，才不會浪費	1	
大碗	1	
可以考慮出小碗一點的嗎，現在的份量常要揪人才能一起分，一個人能點的話就能更常光顧	1	
好吃(含「超好吃~~」、「不錯吃」)	3	
好吃、料多、服務好	1	
冬天吃不錯	1	
不錯吃到撐	1	
好燙但是好好吃	1	
雞肉有時候不太新鮮了	1	
味道過於清淡，湯沒什麼味道好像在喝水	1	可以當日跟老闆反映
炒五花類的飯有點軟	1	

有時候太鹹(含「東西太鹹 味精太多」)	2	
粥類能避免用大骨粉嗎，同學感覺不是很能接受	1	
豬肝和海鮮類很腥	1	
希望多一點沒有薑絲跟蔥的品項	1	可以跟老闆說，客製化服務
點過兩次，第一次要皮蛋加兩份，結果只有一份。第二次點的粥裡面一堆菜蟲，超噁，勉強為了不餓肚子吃一半，剩下一半還是一堆菜蟲，絕對不會再光顧	1	
要用手拿取食材請戴手套，份量太多了每次都吃不完，調味可以再好一點 飯不要煮太爛	1	會再注意衛生
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
離辦公室太遠	1	
湯匙有點大	1	
老闆要多笑	1	有時忙碌較少笑容，會多笑~
上學期的老闆更棒，不知為何沒做了	1	
很想吃的時候 沒營業 不想吃的時候 就營業	1	
很快就賣完了，有時候晚上六點去買時，就賣完了，是料備太少？	1	為保食材衛生，食材均當日進貨且固定份量，可以提早電話訂購或是詢問
好的店家, 希望晚餐的粥不要那麼早賣完	1	
希望能提供 linepay 付費方式，絕對會提升學生的用餐意願。	1	
第二餐廳-同樂豆花	人數	第二餐廳-同樂豆花回覆
好(含「很好」、「Good」、「非常好」)	4	
讚(含「超讚」)	5	
棒♡	1	
普(含「普通」)	2	
ok	2	
不錯！	1	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
♡	1	
加油	1	
還好	1	
夏天 讚	1	
甜甜ㄉ	1	
好豆花	1	
方便	1	
可以吃下午茶	1	
很滿意，沒意見	1	
希望有小碗一點的，然後價格低一點	1	未來會列入考量
無 便宜點	1	
希望可以便宜點，可以在口味上做一點創新	1	
偏貴	1	

坑錢	1	
漲價了 嗚嗚嗚(含「變貴了」、「這學期漲價後較少購買，有點可惜」)	3	
很普通 外面那個價格可以買到更好吃的	1	
料可多一點	1	
好吃(含「好吃好吃好吃」、「豪ㄗ」、「好吃且種類多」)	5	
豆漿好喝	1	
便宜 好喝	1	
豆花好吃(含「豆花很好吃」)	2	
薏仁豆漿很棒	1	
茶有大便味	1	
私心希望可以換不同的奶精口味以及珍珠用成白玉的，可以參考學校外面的手搖飲店「添好茶」，絕對會提升學生買飲料的意願的。	1	
感恩豆花店好吃的墊胃小品，希望老闆可以賣紅豆薏仁或綠豆薏仁，菜市場那種，養生的東西	1	未來會列入考量
優質 可開發新的餐點	1	
環境須改善	1	會多注意環境衛生
阿姨珍珠不要給太多哈哈	1	
老闆娘有次免費請吃地瓜，不錯 ㄟ是我繼續集點的動力	1	
集點好棒(含「集點卡萬歲」)	2	
有時候找不到老闆	1	攤位固定一人，有時會去化妝室請稍候，會多注意餐具清潔。
下午來店員常常不見或不理人，餐具偶爾沒洗乾淨	1	
老闆人很好	1	
老闆與老闆娘熱情	1	
離辦公室太遠	1	
風鈴巷-海音咖啡	人數	風鈴巷-海音咖啡回覆
讚(含「超讚」)	3	
好(含「Good」)	2	
不錯(含「還不錯」)	2	
Ok	1	
普	1	
還好	1	
Great restaurant	1	
有你真好	1	
Special food	1	
幹 太香了	1	
情侶停好機車會來買	1	
有點稀有品餡	1	
有點貴(含「偏貴」、「小貴 0AQ」、「小貴ㄌ」)	4	

好吃，但有點貴	1	
超貴	1	
東西貴又少	1	
價格可以再優惠一點	1	
義大利麵偏貴	1	
飲料價格很佛心，帕尼尼有點貴	1	
有點貴，希望座位上可以做個調整	1	
餐點好吃，人員親切，價錢合理	1	
飲料很棒	1	
好吃	2	
味道有點改變	1	
可以做得更加美味	1	
有時候會忘記調味！	1	
義大利麵有越煮越軟的趨勢... 這樣很像在吃陽春麵	1	義大利麵烹煮時間皆有設定計時器，麵條軟硬較偏個人口味不同，建議可以跟服務人員說，喜好口感為何，以提供客製化服務
珍珠多一點	1	
離系館很近，蠻常買，希望飲料種類可以在多元化	1	
店員人超好，記性也很好，記得很多學生 食物很好吃，也吃的飽 飲料挺好喝的，而且很大杯	1	
服務員👍	1	
阿姨很熱情也善解人意	1	
服務品質好	1	
阿姨人很好	1	
都有好店員 炒飯好吃	1	
服務態度很好，餐點好吃	1	
播放的音樂請適時調整	1	可以直接跟服務人員反映，都可調整音量大小
自從許大姐離開後就比較沒動力買了，很想喝飲品時才會過去	1	
很快	1	
在 line pay 合作店家有顯示為合作關係，但不知道為何店家沒提供 line pay 付費方式，希望能改善	1	後續會增加其他支付功能
第三餐廳-小食光自助餐	人數	第三餐廳-小食光自助餐回覆
讚	2	
好(含「很好」、「Good」)	3	
棒(含「太棒了」)	2	
普通	1	
Ok	1	

桌子很髒	1	有時較忙碌來不及擦，請再麻煩提醒餐廳人員。
請注意一下夾菜時的衛生	1	
阿姨人超好	1	
祝阿姨身體健康！好好休息	1	
讚！餐點很好吃，希望阿姨的身體早日康復，能夠繼續經營下去。	1	
阿姨人很好	1	
阿姨最棒了	1	
早日康復	1	
阿姨人很好 會記得顧客的喜好	1	
阿姨不要太兇 我只是吃鍋邊素要吃菜飯	1	
服務態度好，有固定價格	1	
我愛寶媽，真的是我在海大的媽咪♡豬腳超棒！三杯也很愛！各種配菜也很棒！可惜要跟我們一起畢業了👋👋👋	1	
常常沒開 不穩	1	近期老闆身體狀況欠安，自去年底至今年四月已住院治療兩次，故而供餐較不穩定，休息時間學校皆有提前發放公告，請同學多體諒。
沒吃過 去了三次都撲空	1	
快點開啦	1	
老闆一直烙賽到底要不要回來開	1	
離辦公室太遠	1	
不要收阿，不然沒東西吃了。	1	
遠了點，上課方便會吃	1	
吃的很膩	1	
出餐很快速	1	
第三餐廳-小食光早午餐	人數	第三餐廳-小食光早午餐回覆
讚(含「超讚」)	3	
好(含「很好」、「Good」)	3	
棒	1	
不錯	1	
普通(含「感覺普普通通」)	2	
ok	2	
加油	2	
還行	1	
品質下降了	1	
吃的很爽，便宜又好吃，這才是學餐	1	
Can' t say anything	1	
快速	1	
早日康復	1	
量多，可價格提高。	1	
外面的 cp 值較高故少吃。	1	

份量多一點	1	
蛋餅讚讚	1	
有點油	1	
咖喱飯的醬料有時候多有時候少，希望可以平均一點，不過味道很棒	1	
便宜好吃 雞排有點油	1	尖峰時間炸物量較大，導致油溫降低，未來製餐會注意
炒泡麵跟炒飯的菜每次都有炒到黑掉的狀況，希望能夠改善	1	了解，會改善
燻雞每次都沒有煮熟，全是肥肉。因為人力不足，所以每次都等半小時以上！	1	燻雞已更換品牌，人力因工作檯狹小無法同時太多人工作，請同學多加利用 APP 提前點餐。
焗烤飯不要加三色豆好不好，不然我還要挑掉	1	個人需求可於點餐時告知，App 點餐有備註欄位可使用，會依需求製作。
不知道為什麼特別難吃	1	
沒湯口渴	1	
不好吃的東西可以換掉不用賣這麼多	1	
有了工餐還吃這個幹嘛	1	
除了前述的油煙問題外，貴餐廳的備餐速度在用餐尖峰時段似乎無法應對龐大的需求，時不時出現等了一小時卻還是等不到自己點的餐的窘況。建議貴餐廳應該試著加快備餐速度，或是改善出餐流程	1	抽油煙機已更換零件並完成遮罩清洗，若有問題請再反映。
滿便宜的，但工學院餐廳油煙味有點重	1	
整個餐廳的油煙味太重了	1	
環境要再加強	1	
改善一下衛生，早餐店肚子痛代表	1	
尖峰時段，建議增加人手	1	中午時段出餐較慢，敬請同學多包涵，因工作檯限制，人員亦有限，訂餐請多利用 App 訂餐，08:00-17:00 均可訂餐，以免去等待時間。 取餐若發現有少餐點，請主動告知，將立即補齊，感謝您支持小食光早午餐，謝謝您！
好吃但有時候等很久	1	
人多的時候要等很久 所以沒吃過	1	
等太久 不好吃	1	
真的等太久了吧，可以增加員工或是想其他方法改善一下嗎	1	
等超久上次等快一小時再也不會去，餐點還少東西	1	
員工太少做有夠慢	1	
動線雜亂 出餐略慢	1	
工作人員太少，尖峰時刻總是會等太久	1	
使用即時點 APP 提供點餐服務，相當便利!減省好多等待的時間! 希望晚上也可以營業!	1	
線上點餐方便	1	
真的很棒 尤其可以線上點	1	
希望能按照訂單順序做單	1	

很少來	1	
宏廣書屋-良師塾	人數	宏廣書屋-良師塾回覆
讚(含「超讚」)	3	
好(含「很好」、「Good」)	4	
行	1	
Ok	1	
舒服	1	
Special	1	
謝謝(含「謝謝您」)	2	
誰會在這裡吃東西??	1	
太貴(含「太貴了吧」、「貴到吃不下」、「好貴喔」)	4	餐點價格部分會重新檢視菜單，與總公司內部討論調降售價、調整優惠方案、調整產品內容物，預計 2021 年 9 月更新菜單。
開在學校還賣那麼貴	1	
價格有點高(含「價格有點偏高」、「感覺有點貴」)	3	
品項少，份量少，價格高	1	
貴 很貴 教授才有錢吃，學生根本消費不起，還不如改開星巴克，盤子	1	
盤子店	1	
希望能有一些平價的餐點，讓窮學生也能在學校乾淨漂亮的環境讀書用餐	1	
偏貴但食物不錯	1	
學校中的高級餐餐廳？比貴族還貴族。	1	
開在學校裡我覺得應該給學生一點優惠，畢竟東西不親民	1	
東西好吃，可惜太貴	1	
有夠貴 而且不知道為什麼員工超會裝忙	1	
對學生太貴了啦~應該要有學生價☹	1	
沒吃過但聽說很貴？	1	
食物份量相比訂價略少	1	
簡餐內容物盡量多一點，吃不飽	1	
有一次我買了拿鐵 結果拿鐵只有外帶杯的一半，是一半哦!!!! 然後要八十塊（還是 100???），我覺得分量有點傻眼耶	1	
東西都很好吃	1	
素食餐有嗎	1	
很多品項都停賣或缺貨，希望能重新調整庫存量或者乾脆更新菜單，不要客人點了什麼才再說沒有這個，另外餐點經常拿錯成別人的或者被人拿錯，希望可以改進點餐取餐流程，比方說取餐跟點餐的地方能不能分開，或者像星巴克一樣記一下客人的名字等等	1	
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
中午以後油煙味很重	1	油煙來自於早午餐法式吐司在煎製過程產生的味道，故

		將法式吐司更換為軟法或小型麵包之替代品。
用餐環境沒有到很好，我覺得價格可以再低一些，希望晚上可以開放	1	
環境不錯	1	
喜歡和同學約聚在這裡，點杯熱飲+討論功課！ 舒服的地方~大推！	1	
希望增加工作人員 不然現在店員們手忙腳亂 要等很久	1	
店員對學生和對老師有差別待遇	1	由於目前人力吃緊，員工忙碌之餘忘了笑容，會再與人員溝通、改善。
服務人員可以多一點溫度	1	
服務態度真的....有夠差 有時候臉也很臭 我沒看他們笑過 餐點也做很慢	1	
我覺得可以加一些伴手禮或是開發周邊商品	1	
貴族世家	人數	貴族世家回覆
好(含「很好」、「Good」)	4	
超棒	1	
好吃	1	
還行	1	
= =	1	
變ㄌ	1	
謝謝	1	
別倒	1	
待加強	1	
太貴（含「太貴，我就窮。」、「拜託換一間太貴了」）	3	本店為連鎖企業，價格暫時無法調整，敬請見諒。
只有補習班請我才吃的起	1	
我這種窮人沒能力進去	1	
吃太飽了!!!	1	
吃粗飽	1	
小菜多一點啦	1	
食材可以ㄍㄌㄎㄌㄎㄌ	1	
超難吃	1	
可以說是全台最 x 的（我吃過的	1	
超難吃又貴建議換孫東寶或其他連鎖餐廳	1	
東西非常難吃，上次吃完拉肚子，沙朗牛排吃起來會沙沙的，肉不知道是什麼做的，很可怕。	1	
衛生不好，餐點真的不好吃	1	餐點與環境衛生均會再加強。
餐具要清潔乾淨，水果補太慢，且種類少，最後，希望給學生優惠	1	
餐具(杯子,碗盤)有些沒洗乾淨	1	
生食沙拉衛生可加強因學生吃了拉肚子(但不吃沙拉就沒事)，沙發絨布有部分建議更換或是換成易清潔材質	1	

桌子超髒	1	
希望可以注意地板及環境清潔	1	
持續保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1	
海大學生還不給優惠	1	海大學生有 9 折優惠，亦有擺放優惠公告。
海大學生有優惠很棒	1	
感謝偉文	1	
服務很棒！	1	
冷冰冰	1	
根本不會有人去吃，那麼好的地點為什麼不開麥當勞	1	
明明就沒客人為什麼不倒 隨便換個麥當勞肯德基 Subway 都比他好	1	
超雷，自助吧超爛，拜託改開孫東寶，比夜市牛排還爛	1	
像極了愛情人文共享空間	人數	像極了愛情回覆
很好(含「Good」)	2	
我覺得很讚	1	
不錯	1	
Ok	1	
gogo	1	
很有質感的餐廳	1	
環境很棒且東西好吃	1	
謝謝	1	
地方較遠抱歉	1	
無需求	1	
有同學打工可以噲他	1	
東西貴了點	1	
價格過於昂貴，東西也沒特色。	1	
其實很多人以為只是個招牌	1	我們主要的產品是手作甜點，各式飲品和輕食。沒有低消和使用時間的限制哦，歡迎大家來這裡聊天，讀書。
我覺得可以多點資訊知道有賣什麼，不然開了一個多學期了我還是不知道裡面在幹嘛	1	
這裡有賣吃的？	1	
上菜速度有點慢	1	為了保證品質，我們的餐點都是現點現做的~出餐速度上會稍微慢一點。下次也可以先打電話過來點餐呀。
薯條我喜歡炸的脆脆 你們好像沒有	1	
人社院-薈萃坊	人數	薈萃坊回覆
好(含「Good」)	2	
超推	1	
Ok	1	
不錯	1	

棒，大家拉花加油♡我愛 sin 文♡	1	
自己人就不多說了	1	
謝謝	1	
有點貴	1	
這樣的價格來說有點小杯	1	
咖啡超好喝	1	
人好親切	1	
學生的服務態度不錯	1	
連學生都做的比某些學餐態度好	1	
服務的很讚！	1	
很快	1	
沒喝過	1	
沒營業了，要回答什麼呀！	1	我們目前的營業時間是週一至週四的早上 11:00 至下午 5:00。 前陣子因應期中考所以放假讓大家能夠讀書，營業時間若有異動都會在粉專公告相關訊息 IG 和 FB 搜尋蒼萃坊就可以找到我們哦
原來開幕了	1	
地點太不方便了 時間也難抓	1	
因為沒什麼機會進去	1	
感覺像是個社團之類的實習場所，可是也很像要經營不經營的，本人經常出入人社院但若非主動前往二樓，根本不會知道有個咖啡店，然後菜單或營業時間的資訊都非常不明顯，更別提稍加宣傳了，感覺裡面的員工就是希望多一個客人不如少一點事，如果是一般業者來開店，照這種宣傳廣告方式，應該會倒，價格也並沒有比全家咖啡有優勢，提供的座位更是少得可憐，營造一個喝咖啡的場所環境正是可以跟全家做出區隔的地方，但很可惜都沒做到，然後也沒倒，如果不是另有資金贊助應該會倒，但恐怕也是另有資金挹注才不積極招攬生意吧	1	<p>蒼萃坊本身是教育部底下的計畫，是一個透過咖啡，能夠讓各個不同科系的學生們互相交流、學習經營管理的地方。</p> <p>我們之前會參與一些校內活動，像是社團博覽會，也會不定時舉辦活動，上學期就有在展示廳前舉行聖誕蠟封活動，希望能讓大家認識我們。平常行銷則是會透過 IG 和 FB 跟粉絲們互動或是不定期舉行特價回饋粉絲們。</p> <p>另外，針對座位的部分作回應，因為疫情的關係，學校希望我們能暫停內用以避免群聚，所以只提供外帶跟吧檯區的座位。</p>
夢想基地甜點舖	人數	夢想基地甜點舖回覆
好(含「很好」、「Good」)	3	

👍	1	
很棒	1	
Ok	1	
謝謝	1	
我們系開的啊。	1	
份量有點小 價格有點高 相較於附近的甜點店 比較沒那麼有特色	1	
價格普通，食物也普通，不會特別想要去	1	
用餐時間太短，行銷不足	1	
被擺在偏鄉地區加油	1	
可以試試	1	
不常來 不過也！機會的話會去	1	
蛤？這裡有開店喔？我都不知道	1	<p>我們是觀光系學生的實習店家，營業時間為配合同學課程時間排班而較短暫，遇考試週會暫停營業。</p> <p>目前皆採用外帶/外送形式，供餐時間為每週二到週四，時間 16:30-18:00，可先到 IG/FB/LINE 查詢菜單或詢問預訂，謝謝您。</p>
蛤？有東西？	1	
從沒聽過這個地方，也完全不知道有賣些什麼	1	
沒聽過（含「沒有聽過」）	2	
有開過嗎……	1	
原來那裡有賣東西喔？	1	
沒去吃過	1	
神秘小店 不知道什麼時候開	1	
我問一句這哪裡？	1	
有這間？還以為那裏廢墟，第一次知道 哈哈	1	
等等，這裡有餐廳？	1	
認真問一下，有這個東西？	1	
第一餐廳全家便利商店	人數	第一餐廳全家便利商店回覆
讚（含「超讚」、「很讚」、「讚啦」）	8	
很棒（含「很棒，鎮餐之寶。」）	3	
很好（含「Good」）	2	
不錯（含「還不錯」、「Not bad」）	5	
加油（含「繼續加油」）	3	
ok	3	
普（含「普通」）	3	
一般	1	
將持續上門，加油！	1	
SOSO	1	
謝謝（含「謝謝您」）	2	
好吃	1	
中規中矩就很好	1	
非常方便，繼續保持	1	
方便快捷	2	

完美	1	
辛苦了～	1	
服務很棒！	1	
貴 方便	1	
全家好棒	1	
溫暖、便利~有你真好	1	
我覺得九折很讚	1	
價格極高	1	
全家耶 還能說甚麼呢	1	
嗯就是全家（含「就是全家」）	2	
種類多一些會更好喔^^	1	
雖然人微言輕，但我希望香草脆皮泡芙能再重出江湖，不要出什麼香蕉、蜜桃泡芙好嗎...	1	
選擇性多	1	
希望可以多盡一些雜誌，jump xxl 之類，劉店長加油	1	
吃微波食品兩次肚子痛到懷疑人生	1	如確實因微波食品造成不舒服，可以跟店鋪人員反應，後續有專人協助處理。
我是吃微波食品欸	1	
有時會賣不是全家的商品，看起來像是店員寄賣的，感覺觀感不好，而且買該商品不會開發票，吃了也沒有保證。	1	團購商品/或是公司預先下量商品，乃為店長先支付金額. 故無法開立發票，未來張貼POP，避免有疑慮
工讀生擠冰淇淋太醜了	1	會再重新教育訓練
可以開在延平八樓嗎	1	
不健康，故少吃	1	
寬敞舒適	1	
持續保持環境整潔	1	
店外座位多整理	1	會多注意店外休息區清潔度
有點小 下課時間人多很擁擠	1	
很快	1	
尖峰時刻要等一下 但服務員很迅速	1	
人多時要排隊	1	
有時人很多，還是只留一個店員結帳，另一位可能在補貨也不會來幫忙。（若是休息時間的話那可以理解）	1	會再重新教育訓練
可以不要一直聊天嗎?我的微波已經好了，還要我去旁邊咖啡那裏排隊，之後繼續聊，我的漢堡都要冷掉了。	1	
二餐工作人員結帳速度較快	1	
男生態度不好	1	可以跟店長反應哪一位，讓我們可以重新教育
希望不會再遇到某個脾氣不好的服務人員	1	

有些工讀生都不怎麼理人	1	
服務態度待加強（含「有些店員態度很差」、「有些店員態度不良」、「有些店員態度真的不知道在差幾點」、「店員臉臭」、「店員有點沒禮貌==」）	6	
有個很常出現的男店員服務態度超差	1	
早上有個男服務員 態度很差！	1	
員工可以不用那麼凶	1	
店員好像都很忙的樣子。	1	
營業時間可以拉長一點 像二餐的全家一樣	1	
太早關啦	1	
希望可以做 24 小時	1	
便利商店的營業時間只到晚間 23:00 真的很不便利，每次都要另外跑到湧泉的全家！第一餐廳用餐時常有菸味飄進來，因為旁邊是吸菸區，吃飯實在很難受，對身體也很不好！ 關於環境衛生，一餐常有蒼蠅，時常吃飯直接停在食物上，嚇到不敢吃，不知如何解決蒼蠅太多的問題？	1	
第二餐廳全家便利商店	人數	第二餐廳全家便利商店回覆
讚（含「很讚」）	5	
不錯（含「還不錯」、「Not bad」）	5	
好（含「很好」、「Good」）	4	
很棒（含「好棒」、「非常棒」）	3	
方便（含「很方便」、「方便不錯」、「非常方便」、「很近方便」、「方便快捷」）	7	
Ok（含「可以」）	3	
還行	1	
So so	1	
謝謝（含「謝謝您」）	2	
很快	1	
加油	1	
全家是好朋友	1	
不常去	1	
辛苦了	1	
價格極高	1	
全家（含「就是全家」、「就便利商店」）	3	
全家就是你家	1	
貨品種類應跟夢泉一樣	1	
選擇性多樣	1	
買東西選擇多	1	
店內環境些許髒亂(特別是用餐及垃圾桶附近)，建議定時清潔	1	會再加強清潔、消毒
店員有時候會摔要微波的食物 在做飲品時旁邊有蚊蟲在飛，很噁心	1	

店員在尖峰時段很兇，工作辛苦了 有時候架上只有少少的品項可選 希望可以再進南瓜雙醬蝴蝶麵，真的很好吃		
餐桌很髒	1	
旁邊是吸菸區太臭!麵包等商品種類可再多元些。一樣很多蒼蠅及蚊子!	1	
希望環境整潔能做的更好，不然一直有蒼蠅在飛，此外如果把店重新改裝，對於學校的整體氛圍應該會有大大加分	1	
在晚上的時候有奇怪的味道	1	
有時候好像微波過頭了?杯裝冷凍義大利麵的醬焦掉過兩次	1	
是否能多用托盤減少內用塑膠網袋使用率	1	
持續保持衛生。	1	
不健康故少吃	1	
店員人不錯	1	
服務親切	1	
跟男工讀生說我要集點 他不理我 服務不佳	1	可向店長反映為哪一位同仁，讓我們可以重新教育
有些店員態度不知道在差什麼	1	
有一位店員態度極度不好	1	
有些店員不知道在兇什麼	1	
員工態度很差	1	
大夜班的員工不懂是太累還是什麼，臉臭到爆	1	
店員兇暴，叫下一位好像別人欠她幾百萬，東西結完還用丟的在櫃檯	1	
上次晚上被趕出來說打烊，後面一個妹子就可以坐，性別差別待遇嗚嗚嗚	1	
有一個女店員，不知道為什麼態度一直很差。	1	
工作人員動作很快喔	1	
有效率又熱情，佛心店家	1	
服務很棒	1	
店員人都好	1	
店內空間不大人多時難以行走	1	
人太多	1	
感謝它晚上還開著	1	
24H 很方便	1	
希望有速食或其他連鎖店進駐	1	
可以外送嗎	1	
離辦公室太遠	1	
很遠	1	

附件 2、對學校餐廳之綜合建議

對於學校餐廳，我還想說		人數
給 學 餐 的 鼓 勵 及 建 議	讚(含「讚啦」、「學餐讚👍」、「讚喔」)	10
	很棒(含「很棒了謝謝」、「很棒加油」、「讚喔」)	5
	不錯(含「還不錯喇」、「整體不錯!」、「還不錯」、「還不賴」、「做的不錯」)	9
	加油(含「繼續加油!」、「加油啦!」、「要加油」)	19
	有待加強 (含「有待加強,加油」)	2
	還行	2
	還有進步空間(含「還有很大的進步空間!」)	3
	希望能更好(含「可以再更好」、「好在更好」)	4
	差強人意	1
	Ok	1
	謝謝(含「謝謝您!」、「謝謝您們」、「謝謝學校餐廳」)	4
	辛苦了(含「辛苦了 ,謝謝你們」)	2
	awesome	1
	Good job.	1
	海大 No1	1
	學生用餐的好選擇	1
	大致滿意	1
	還不錯，希望多開一些餐廳	1
	物美價廉服務良好	1
	整體來說，我覺得還不錯!您們辛苦了!	1
	繼續支持你們	1
	有學餐，真好	1
	喝甲	1
	越來越好了 感謝海大	1
	學校很棒讓我中獎	1
	酷欸	1
	謝謝有學餐，讓我吃飯很方便	1
	很便宜很方便	1
	辛苦您們了!繼續維持優良的衛生，守護海大全體人員的口服，健康快樂過優質生活~~~	1
	謝謝讓我大學飽食	1
	已經吃了一陣子的學餐我覺得大致上都不錯，而且有時候還有一些麵包餅乾來賣也好吃，也期望之後份量和價格呈正比的店越來越多!	1
	遠方漂泊到此求學的學生~因你們的用心，深感幸福...	1
	加油 我覺得是不差啦 可能是我習慣了 我剛來這裡時還覺得蠻棒的	1
	我在海大待了快兩年，不久即將畢業，雖說停留的時間短暫但我有看見學校在飲食上所做的改變。感謝各位老教師、同學、行政人員以及餐廳各員工的努力，才能讓海大在飲食方面如此完善美好。期望這一個項優良的文化繼續傳承，讓每一位在海大的人們，享受這一份溫暖。	1
	持續要求廠商，保持餐廳衛生與食物新鮮度。	1

	就填寫真實的感受 我相信海大餐廳可以的！	1
給 學 餐 的 鼓 勵 及 建 議	改講的都講了，也不想講太難聽。反正真的不爽不要吃， 沒差，整體來說有待加強，我也知道學校沒錢整修，還是希望學校能越來越好，先本校區治理 好，再去建設 擴建其他校區吧，加油。	1
	店員們都很辛苦，每天面對那麼多學生，要好好休息	1
	謝謝大家為了我們學生一直以來的照顧 謝謝你們	1
	餐廳的工作人員辛苦了~	1
	學校部分進駐櫃商撐不到一學年，但味道和價錢並不會不合理，有些可惜。	1
	一餐打掃的伯伯辛苦了 謝謝伯伯維護我們的用餐環境 他很用心又貼心	1
	我覺得學餐的用餐環境很好，感謝辛苦的打掃人員們！	1
	阿姨們都很親切	1
	還不錯 一餐自助餐不賴	1
	二餐比較好，可惜好遠	1
	一定要留住居氏企業	1
	居媽媽讚（含「居媽媽讚啦」）	3
	工餐真的很棒 食物很好吃 紅茶也很好喝	1
	工學院的好吃	1
	工學院餐廳有夠讚	1
	工餐品質最優 便宜又好吃 地處偏遠	1
感 謝 商 家 或 希 望 店 家 調 整 建 議	請把自助餐廠商換掉 尚一品不倒 海大不會好	1
	對於一餐平常沒什麼人的餐店家（太貴，太雷之類的），我覺得可以替換掉，讓學生有更多可 以選擇的餐廳，分散人潮，讓學生可以快速買到想吃的	1
	建議把百餃咖哩換掉	1
	小食光自助餐真的越吃越不喜歡，食材新鮮度、調理方式、衛生程度等等	1
	工餐自助餐太好吃了 希望二餐能換成工餐自助餐	1
	希望一餐早餐店可以盡快離開，不然要吃早餐就得跑去二餐很麻煩	1
	二餐好好吃一餐真的不好吃	1
	我覺得我們可以把小時光自助餐推啊推，一路推到夢泉去	1
	好的店家就固定會比較好 不要換來換去 朕記粥唯一信仰	1
	希望給學生吃的是食物，而不是轉嫁的租金	1
	都很貴	1
	價格跟品項可以在更完善	1
	我們的學餐很沒有吃學餐的優惠嗚嗚嗚，跟外面比起來價格差不多，但口味跟豐富度外面稍微 贏一些	1
	除了不拉肚子，便宜比較重要。	1
	餐點樣式不多，沒有價格優勢。	1
	整體來說都偏貴，自助餐不夠熱，然後希望可以加麥當勞	1
	希望以工餐的價格以及種類為榜樣，學校內的餐廳普遍比外面還貴，這跟本不是學餐，還有希 望不要都全家，也可以讓 7-11 進駐一間	1


學 餐 價 格 方 面 建 議	不知道在貴幾點的，大多都不合學生口味	1
	對於學生來說價格可以再低一點，不過不要漲價比較好，不是每個學生都有很有錢	1
	價格有點偏高	1
	可以盡量降低價格	1
	希望能夠再經濟實惠一點	1
	是學生餐廳就要考量學生經濟能力，希望可以便宜一些	1
	越來越貴了，沒有比外面還更誘人的購買原因	1
	價格太高或來客數少的學校就要排除，不要讓他們佔一個空間阻礙其他優質商家進駐	1
	希望可以便宜點. 希望能抽中禮卷	1
	價格合理方便	1
	可以整體再便宜一點！	1
	價格越來越貴，這樣寧願出去吃	1
	整體來說都很貴 學生沒工作 根本沒那麼多生活費	1
	多一點便宜的(含「可以再便宜一點」、「便宜一點會更好」、「希望能在便宜一點」、「便宜一點」、「價格可以低一點」、「價錢都可以再便宜一點」)	9
	價錢便宜 可以吃飽	1
	都太貴了	1
	價格偏高	1
	除了自助餐外，普遍價格都比外面小吃店高	1
	菜色要便宜，份量要多，才戶吸引客人	1
	希望價格可以第一點	1
	價錢還可以親民一點!	1
	整體偏貴，如果天氣好，我不太會選擇吃學餐。	1
	學餐真的該進步，味道輸給全家，價格輸給學校周圍店家，除了全家吃膩又懶得出去，還有一堆人會叫外賣，各方面都沒有吸引學生的點，店家也難經營	1
	還有很多進步空間 在價格跟口味上	1
	餐廳價格普遍偏貴！以一份餐點都要 70-80 元來說太貴了	1
	我想吃的便宜點，其他沒吃過的餐廳都太貴了，所以都沒吃	1
	份量大一點	1
	整體而言口味普通，但價格不友	1
	價錢可以便宜一點嗎？沒有外面好吃	1
	偏貴	1
	好吃一點 便宜一點 大葉可以開三家	1
	加油吧，便宜大碗優先，我不是盤子	1
	以學餐來說太貴了	1
	還不夠好，有些價格篇昂貴，有些不好吃，尚一品餐盤要洗乾淨，還可改善，但整體已經算不錯了	1
	真 d 貴	1
	二餐東西都好貴，沒有平價的飯或麵（像大葉那種），這樣會讓我寧願走到中正路吃飯🙄🙄	1
	價格不要太高	1

	希望可以免費加飯	1
	校內餐點價格與外邊無差異 而且有一些比校外的貴。應該稍做調整	1
	感謝學餐讓我用餐方便些，但有些店家用料越來越少，價格還變高了，所以就不去那買了，希望現在的店家能保持好原本的口味在漲價😞	1
	價格可以再合理一點 有點小貴	1
	越來越難吃，越來越貴，學校外面付房租的都還比較便宜。	1
	吃學校餐廳最主要的需求是 cp 值	1
	便宜又好吃	1
	要嘛要貴就做好吃不然就賣便宜一點	1
	希望學餐的價格可以降低，對於沒有開火的人來說，在學餐吃飯，讓一個月的生活費真的居高不下，導致需要花更多時間在打工上，無法有剩足夠的時間在讀書上，這對於那些不靠家裡資助生活費的人來說，是一個壓力，希望學校高層可以讓我們的生活可以順順利利的度過。	1
	價格太高、種類可多一些選擇，文具店價位太高，可以打 85 折～	1
	希望餐點價格可以再更親民，一份 70~100 真得太貴，食材盡量不要用冷凍食品火鍋料口味一般就好不要出一堆奇奇怪怪不好吃又貴的產品	1
	學校用餐選擇少 普遍價格高 食物品質分量不穩	1
	希望學校餐廳能夠以價格經濟為主，因為身為學生的大家資金來源多數在於父母，或者是生活費自理的學生來說一餐介於 50-80 之間是最能夠接受的範圍，也要在份量及價格能夠成比例的情況下也可以是大家所接納的範圍	1
	可能因為租位壓力，導致許多店家的價格都必須上漲，讓許多好的店家客源無法提升	1
	東西選項好少 進駐的餐廳又貴又難吃	1
	經濟實惠又好吃	1
	價格都太高，有些負擔不起。份量也極為不足，幾乎都是餓著肚子上課，晚上也是只能餓著肚子看書。	1
	學餐店家的價格很多都比外面的店家還要貴一些，希望能夠便宜一些	1
口味方面建議	炸排骨🍖	1
	好吃	1
	可以來點好吃的嗎	1
	敢不敢好吃一點	1
	可以好吃一點(含「可以在弄的好吃一點」)	2
	沒幾間好吃的……	1
	只有飽肚, 不會好食	1
	覺得二餐都不太好吃，所以寧願去吃全家便利商店	1
	希望有更好吃的餐廳進駐	1
	很好!種類很多!	1
	東西可以多樣化一點都不然真的是美食沙漠	1
	希望菜色多變	1
	希望工學院餐廳新增店家進駐	1
	希望多一點店家 (含「希望可以增加多一點商家」、「希望可以開更多的店」)	3
	可以再多引進一些其他種類的餐廳	1
	如果可以的話，希望學校的餐廳能夠定期研發出之前沒有的特色餐點。	1

種類多元化建議	比我高中的選擇還少==	1
	比較常去離系館近的一餐，店家商品有越來越多元的感覺。	1
	可以多設一點	1
	希望多點選擇（含「希望能有更多選擇」、「希望能夠越來越多選擇」）	4
	多元化（含「希望更多元」、「多樣性」）	3
	美食沙漠	1
	可以增加種類	1
	希望能增加多一點的餐廳，或是加強把關我們的自助餐，有時候真的蠻不乾淨的。	1
	希望能改善自助餐啦，至少菜要熱和稍微換點菜色吧	1
	希望有更多不一樣的店家	1
	學校餐廳真的整體來看很糟糕，還是因為知道海大學生中午不可能跑太遠，想說隨便做就可以賺錢。真的每天中午都很痛苦欸。不想吃這個，又不想吃那個。	1
	而且學餐種類有點少，燒臘，滷味，拉麵，素食，速食，都可以考慮一下	
	希望男二餐廳可以更多元，提升用餐環境，男二宿舍離祥豐街遠，加上下雨能選擇的餐廳很少	1
	商家太少，選擇性少	1
	希望可以有更多新餐點	1
	希望能更多選項，能有不同的種類的餐點	1
	種類可以再多一點 有 7-11 也不錯	1
	可以增加沒出現過的食物種類的店舖	1
	東西可以賣多樣化一點。	1
	二餐再多樣化一點	1
	希望二餐能增加更多元且平價的餐廳	1
	可以多一些義大利口味	1
	可以多一些女生餐（便宜量少一點）	1
	希望早午餐店進駐	1
	希望弄一家雜貨店	1
	拜託晚上 8 點後可以有炸物滷味宵夜進駐一餐 二餐，我相信海大學生的消費力絕對是可以讓食物廠商及攤販荷包滿滿的；最重要的是，學生也不用再走那麼遠出去覓食。	1
	希望有飲料店	1
	可以多一點連鎖店和一些點心 例如：雞蛋糕、紅豆餅.....等	1
少油健康餐	可以少油一點	1
	飲食均衡很重要，幾乎每加店都有過油的情形，要改進哦！加油！	1
	希望學餐的蛋，鹽巴可以少放點，大部分時候都頗鹹的。	1
	希望能增設賣水果的店家，提升學生健康	1
	一餐新開的健康餐蠻不錯的	1
	希望可以多開設像一餐二樓強尼兄弟健康餐盒的餐廳	1
	我最近都在一餐新開的健康餐買但選項沒有，學餐只有那間能吃價格又合理，其他有些很貴要嘛不營養都只有熱量	1
	希望能健康與價格均衡	1
	希望可以多開一些賣健康餐的店	1

	希望能多一點關於健身餐或健康餐的店家，很多大學都有好幾間！！	1
	強尼兄弟很好吃，希望學餐能夠更健康美味	1
素食	本人素食者，希望增加素食選項（鍋邊素就可以，蛋奶素更好）不然基隆素食選項真的不多最後...海大學餐真棒！（本人轉學生）	1
方面	素食不純。衛生有待加強。	1
建議	希望素食的餐點能增加，謝謝	1
議	希望素食的品項能多一點 謝謝	1
	希望素食種類可以豐富一點	1
	可以多找品牌進駐嗎	1
	可以有路易沙嗎	1
	希望可以多一些連鎖店，如：路易莎、subway..等等	1
	希望有連鎖品牌 例如麥當勞之類的	1
	希望可以有星巴克、路易莎等咖啡廳或速食店，然後食物真的不行我吃10次有9次拉肚子	1
	麥當勞 小木屋鬆餅 開放外商進駐	1
	麥當勞（含「開麥當勞」、「可以有麥當勞嗎」、「希望能讓麥當勞進學餐」、「麥當勞歡樂送」、「我要麥當勞」、「等待麥當勞的進駐(*~·~*)」、「麥當勞勒？」、「貴族太貴了吧不如換麥當勞」	12
品牌	希望可以有連鎖品牌的 麥當勞之類的	1
類型	希望能有速食店進駐	1
建議	可以在校內開一家連鎖的飲料店	1
議	希望能將速食連鎖店引進回來	1
	我希望來個快餐店，例如摩絲漢堡之類的。那麼好的大學，竟然附近沒有快餐店，有點扣分喔喔喔喔	1
	有可能跟快餐合作嗎	1
	進駐麥當勞、摩斯漢堡	1
	能吃的餐廳不多 可以盡量招連鎖店餐廳進來 問題也不會太多	1
	希望能有多一點連鎖店 ex. 小木屋、摩斯...	1
	整體來說還有進步的空間，內心希望麥當勞進駐，但其他人就不用混了，想到大家賺錢辛苦，而且都很友善還是算了。	1
	希望價格再降低！還有就是希望可以引進更多的連鎖餐廳像是麥當勞、摩斯漢堡、小木屋鬆餅之類的店，不要都是差不多性質的店面甚至是同個名稱賣不同產品佔兩個店面的也有，覺得不妥當	1
臨時	希望可以有更多實惠的選擇，臨時攤位販售如麵包、點心等有新鮮感，內容也不錯	1
櫃	拜託推一個少油少鹽高纖維高蛋白的餐點或小攤販，不要都是餅乾蛋撻高熱量又不營養.....	1
位	吃素的人也很少選擇	
	兩津蛋撻很好吃	1
	每天有不同的甜點進駐一餐，很棒！	1
	自助餐衛生可以再差一點沒關係	1
	希望不要再看到蟲了	1
	對於衛生方面，我認為自助餐有非常嚴重的缺失，並且疫情期間也不曾看見二餐嚴格監督口罩配戴。	1

餐 飲 及 環 境 衛 生	衛生部分還有很大的進步空間	1
	二餐與工餐油煙味太重，希望可以改善	1
	油煙排氣要做好，吃個飯都油煙味或是室內空氣不佳，有時不是很適宜，外賓來訪時帶去吃，無法增加推廣學校的印象品質	1
	油煙味好重（含「油煙味有點嚴重」）	2
	學餐的味道重 吃完衣服都有怪味道	1
	工學院餐廳的抽風設備一定要改善，整間油煙味太重太悶。而且希望工學院這邊可以有便利商店讓工學院的學生多一點選擇。	1
	有時候桌子有點不乾淨其他都還可	1
	湧泉的男廁是不是都沒打掃?一堆蚊子飛滿天	1
	相較於湧泉，夢泉收盤子的阿伯很認真負責，同學用餐完，桌子都會擦，椅子都排整齊	
	二餐的地板材質已經有點老舊 空調需要再加強	1
	環境乾淨衛生，價格合理（含「餐廳環境衛生佳」）	2
	感謝提供衛生的食物，讓我在這美食沙漠起碼不會拉肚子。	1
	學餐環境要在加強	1
	用餐環境可以再豐富化	1
	衛生非常重要，學校餐廳已是乾淨整潔水準之上，但小地方比如收錢跟出餐時手部清潔的小細節，若能改進更佳。	
	另外疫情原因放的隔板，有些座位明顯偏小，經常碰到導致隔板連鎖反應產生搖晃，進而影響同桌用餐人員，而部分橡皮筋明顯已疲勞，會不會哪一天斷掉造成隔板反彈波及餐點導致人員受傷或是餐點落地，想必是有可能的，煩請有關單位再研究一下，感謝負責人員用心。	1
	環境衛生問題，太多蒼蠅蚊子。價格整體來說偏貴，90 元以上的就很貴了!餐具衛生待改進，希望可以加強這方面的改善，做好徹底清洗及高溫殺菌烘乾，讓大家能安心用餐。吸菸區的煙味會飄進餐廳影響用餐，很臭!	1
	綜上所述，學校餐廳有許多要改善的地方，真的很感謝衛保組老師們的辛苦統整及督察，希望餐廳能有所改善，然而有些是受環境因素所影響很難去避免一些情況發生。食材健康且安全，餐飲都能讓大家安心這才是最重要的。	
	餐盤有點油膩，工學院餐廳，能多些種類，或加設全家	1
餐 具 衛 生	學餐二自助餐的盤子真的很油!	1
	二餐自助餐有夠貴 還不新鮮 盤子好油	1
	各種餐盤希望可以固定清洗乾淨或更換。	1
	還有肉類品質真的不行。	
	此外餐具擺放，不該是一個籃子裡面自己挑，而是擺放整齊，確保每個人拿的時候，都只會碰到筷子上緣、湯匙的柄。	
	餐具衛生為主要	1
	餐具真的很油	1
座 位 及	自助餐夾菜的夾子電動麻煩洗乾淨 謝謝	1
	繼續加油 多點位子	1
	12 點多人都很多人 希望可以有更多店家和位置 謝謝	1
	有 24 小時的快餐店嗎(像麥當勞)? 晚上做專題如要食熟食就要出去，好不方便	1
	有點早關	1

營業時間建議	營業時間可以延長，或是假日除了自助餐可以多幾家營業	1
	希望有些店能營業晚一點，方便研究生用餐	1
	二餐的全家有 24 小時，夢泉也要有！！	1
	夢泉便利店，寒暑假及年假，休息時間太長，造成不便及客源流失，所以漸漸人流減少，包含教職員	1
	連假若沒回家，經常會沒東西吃	1
其他建議	海大卡要打折！	1
	可加強行銷	1
	一直有在進步的軌道。有的餐廳若想定位為觀光型的話可以參考校外 GOOGLE 評價高的餐廳(希臘天空(可能是最貴的)、河豚很多)	1
	希望能有更多店家新增電子支付功能。	1
	1. 在學餐外面都會貼大大的 linepay 20%回饋，但是當真的去使用，才發現學校根本沒幾間有支援此付費方式。 2. 我相信學餐對於學校名譽是一個參考指標，但我們的學餐如此普通且難吃，我相信這是整體學校及餐廳店家要檢討的。我相信，學餐的食物份量會這麼少，跟學校收取的店租有很大的關係，為何不降低一些店租呢？採取一些獎勵機制讓店家會有更好的良性競爭，提升商品的品質及服務。海大學生有一個傾向就是「能吃校外就不會想吃校內的學餐」相信這就非常值得好好反省問題出在哪了，店家一直換，餐點越來越難吃，想來這間學校就讀的意願只會越來越低而已，希望能跟校方反應一下，真心感謝。	1
	有同學喝完的飲料杯等直接丟入一般垃圾，無分類回收概念，建議校方倡導環保。	1
	近年循環經濟及海洋廢棄物議題重視度提高，海大作為海洋界教育、文化及學術研究領頭羊，期待能引進租借或流通式之外帶杯及餐盒，減少一次性及塑膠杯、餐盒之使用，例如咕咕幣、青瓢等系統，實踐大學社會責任。	1
	一心只覺得啊 就是做學生而已 食物出來普通的要死 這種店很快就被淘汰了 在學校第 6 年男一男三住宿工學院餐廳都吃過一陣子的人的感想	1
	希望把爛的踢掉，感謝  衛生真的很重要，希望能夠好好地加強，不要只是做做表面樣子而已，不然遭殃的都是學生跟會吃學餐的老師們	1
	如果開膳食委員會都不以學生的建議為討論要點，不如不要開。 單純只有做表面工夫，年年建議都一樣，每年也都沒有改進。	1
	請看看交大學餐，跟他們有個八成像就很好了，交大的學餐是讓人會想要平時也待著的地方，而不是只有吃飯才會去	1
	有些餐廳我還沒吃過卻需要填寫好感度，我覺得問卷可以改良一下，可以跳過根本沒在吃的餐廳，感謝	1
	一餐蓋電梯	1
	希望有開發票	1
	綜合研究中心右邊那是幹嘛，要賣路邊攤吃的嗎？學校有沒有要賣手搖 	1
	原來學校有如此多家商店，然上班都在電資學院這邊，有空自己可以去各商家交關一下，可以吃到各種風味美食，謝謝了!!!!	1
	再問一次，夢想基地甜點舖是啥	1
	感覺會抽到耶（含「我想中獎」、「給我抽中喔」、「我要頭獎」）	4