

111 學年度下學期午餐滿意度調查反映事項

1. 不要加香菜、蒜頭。(2●)
2. 請增加午餐有獎徵答的得獎名額〔各年級都增加〕。(3●)
3. 可以理解低年級建議較麻煩的水果盡量排在星期二，但應該不是星期二就得是葡萄或截切這一類的水果。希望偶爾星期二也可以是不麻煩的水果。(3●)
4. 有時菜量偏少，不易分配。(5●)
5. 水果多變化，豆漿減少，可更換優酪乳或保久乳。(●●班)
6. 希望孩子不愛吃的菜色，不要排在同一天〔如青椒、冬瓜常出現在同一天〕。(●●班)
7. 謝謝，辛苦了！(1●、3●)
8. 謝謝廚工媽媽和營養師精心調配的料理。(1●)
9. 廚房媽媽們辛苦了，感謝提供好吃的午餐給我們。(2●)
10. 感謝所有午餐中心工作人員的辛勞。(5●)
11. 謝謝營養師、所有廚工媽媽，每天辛勞幫大家準備豐盛的午餐，感恩！(6●)
12. 謝謝莒光國小營養午餐的供餐團隊，您們辛苦了！(6●)
13. 剩下這一個多月是我在莒光用餐倒數的日子，七月開始要退休了。感謝廚房團隊養大我兩個孩子，你們的用心讓我在這邊 25 年的歲月中，吃得安心又健康。時時刻刻在求新求變的菜單，讓身為媽媽的我也偷學了幾招，千言萬語，唯有感謝！(●●班)
14. 滿分 20 分，辛苦了，營養師及供餐人員。(●●班)

111 學年度下學期午餐滿意度調查反映事項回覆

1. 香菜、蒜頭等都是少量添加以提升菜餚風味的食材，無法配合少數人需求而不使用。
2. 會視午餐經費適量增加午餐月刊抽獎名額，也請導師多鼓勵學生參與，避免獎項集中在少部分班級。
3. 截切水果因不易存放，為避免學生因用餐不及將其打包帶走而增加食用風險，因此會盡量安排在週二食用。番茄或葡萄等也因需要分配處理而有班級建議不要在半日班提供〔非僅低年級有此需求〕。排除以上供應需求後仍會適時輪替供應種類，還請見諒！
4. 菜餚份量方面均按學生營養需求而設計，有時會因烹調時間較長而縮減；會再加強廚工訓練，盡量減少因不同烹飪者而產生的差異。各班若有學生食用份量需調整的問題也可以跟午餐中心反映。
5. 本校午餐水果供應會盡量採用當地、當季、符合三章一Q規範的食材，亦會考量學生的食用便利性及喜好度而調整供應品項及頻率。另外根據111年6月15日修訂版之『高雄市補助學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫』之六、補助條件及原則：(六)支用對象依前點請領補助者，應符合下列規定：
 1. 每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品豆漿之供應餐數，於110學年度第二學期起應達供餐標準一次。但該月供餐日數未達十日之月份，不在此限。如上述，符合規範之豆漿是目前政府大力推廣的午餐品項，也是為了增加學生的植物性蛋白質來源；乳製品因考量保存性及部份學生有乳糖不耐的問題，因此是搭配使用。
6. 午餐菜單設計考量因素眾多，除了符合教育部及教育局的要求、配合農委會補助的規範之外，也要考量整體菜色的口味及烹調方式，結合午餐人力的調配等；最重要的還

是要回歸學童的營養均衡及飲食教育。而學校的營養午餐是團體供餐，無法像餐廳點菜一樣依照個人喜好，希望學童可以藉由老師及同儕的影響，盡量嘗試各種不同的食材、學習自己需要的攝取份量並養成良好的飲食習慣。

7. 謝謝老師及同學們的各種建議，午餐中心會盡量調整供餐方式符合大家的喜好；也很感謝大家的支持與鼓勵，午餐中心會繼續努力為大家服務！

以下空白

承辦

營養師 陳佩汝

午餐執秘

教師兼衛生組長 呂凱勝

學務主任

教師兼學務主任 朱佩雯

校長

高市楠梓區
高崙國民小學
蔡惠淑