114學年度上學期午餐滿意度調查反映事項

1. 湯有時會不夠*1，但都可再到午餐中心補足份量。(2●)
2. 菜不好吃*4、水果難吃*3、飲品太甜*2、有頭髮*1。(2●)
3. 有些菜色會辣*1、香蕉有黑的、蘋果吃過酸的*4、粥曾看過頭髮*1。(3●)
4. 有吃過奇怪味道的菜*1、甜湯份量太少*2、希望都是成熟的水果可以在校吃*1、飯菜裡有頭髮*3。(3●)
5. 甜湯太少*1、香蕉比較硬*1、不愛黑豆奶*1。(3●)
6. 湯不夠喝*1、菜有蟲*1、吃油飯時因不吃海鮮而只有一道菜能吃*1。(402)
7. 甜湯的糖量可以減少一些。(5●)
8. 有些水果太酸、有些水果爛的地方會用貼紙蓋住。(5●)
9. 菜色偏鹹*2、肉份量偏少*1、香蕉過熟*1、有吃過頭髮*3。(601)
10. 飯量太少*5（已加過）、有頭髮*1。(6●)
11. 某些菜、湯品過鹹，如12/16枸杞雞湯、12/15炒有機菜。希望能吃草莓。(6●)
12. 水果有時候過熟*1。([redacted]班)
13. 老師用餐人數多，食物和飯量時多時少。([redacted]班)
14. (校慶午餐)麵沒味道*1。(204)
15. (校慶午餐)可提供餐盒。(4●)
16. (校慶午餐)希望吃咖哩*9。(4●)
17. (校慶午餐)蛋糕不好吃，這個組合太平常，建議吃涼麵加煎餃、炸花枝丸。(5●)
18. (校慶午餐)布雪蛋糕換布丁。(602)
19. (校慶午餐)麵量不足。午餐食物份量可以增量，謝謝！([redacted]班)
20. 希望增加的菜色：荷包蛋、糖醋肉、米漢堡、鴨肉飯、地瓜薯條。
21. 謝謝廚房媽媽們及相關人員的辛苦。(1●)
22. 廚房阿姨很客氣，辛苦了！(2●)
23. 經過兩週監廚的體驗後，真心感受到廚房媽媽們的愛心，因為你們認真負責的態度，每天能吃到幸福味道的我們真幸運！此外，更謝謝營養師一路以來的堅持，我們才得以享用高品質的營養午餐！(4●)
24. 感恩營養師辛苦設計菜單，為全校師生的營養把關，也感恩廚工將食物烹調得色香味俱全。(5●)
25. 感謝午餐中心所有工作人員的辛勞。(6●)

114學年度上學期午餐滿意度調查反映事項回覆

1. 廚房會準備少量備份餐食，若當日有份量不足可到廚房補餐（除了算份數的以外）；若常有不足，可知會午餐中心增加班級供應量。
2. 菜色口味因人而異，團體供膳難以滿足每個人的喜好。但營養午餐菜色以營養均衡、健康安全為優先，會隨時加入新菜色，亦會視供餐當日廚餘量及班級反映做適度調整。
3. 本校目前供餐數量約1200份，水果成熟度及大小多少會有差異，水果的酸度及甜度也會因品種及天候而有變化，希望導師能協助指導學生相關常識。若有品質欠佳的個體，可至廚房更換備品，若為學生自己摔壞的則會視備品情況處理。
4. 因應禁止廚餘養豬政策，施行廚餘減量作法，減少湯品份量；倘若班級有需求可隨時知會午餐中心調整供應份量。
5. 因食材過敏原眾多，難以全數避開不使用；請導師協助宣導，讓有食物過敏史的學生留意午餐食材種類（已提前公告於「校園食材登錄平台」），避免發生過敏情形。倘若遇到一餐有多道菜色無法食用的情況可事先與午餐中心商議解決方案。
6. 本校廚房技工退休後即由廚媽輪流擔任主廚烹調午餐，口味可能會有差異，加上大量烹調，調味難免失準；會再加強員工訓練，盡量讓午餐口味保持穩定。
7. 午餐的分工是採輪流制，打菜或煮飯份量可能因此而有些微差別；除了加強人員訓練外，班級亦可隨時反映，午餐中心會做適度調整。
8. 關於午餐菜色有異物的部份已請廚房工作人員加強留意，也請班級落實協助打菜人員戴髮帽及口罩的動作，以確保餐點衛生。
9. 本學期因氣候因素，草莓產量驟減且價格高昂，故未排入午餐菜品；下學期再視草莓供應情況盡量滿足學生喜好。其餘班級建議的菜色品項會視供餐的可行性調整供應頻率。
10. 校慶的供應品項及菜色將於下學年度籌備會議時再討論。
11. 謝謝同仁及班級的鼓勵與支持，午餐中心團隊會再接再厲，以供應兼具營養及美味的健康餐食為目標繼續加油！也期望有更多同仁加入午餐監廚的行列，共同為學生的餐食安全把關！

以下空白

承辦	午餐執秘	學務主任	校長
營養師陳佩汝	教師兼衛生組長蔡維軒	教師兼學務主任朱佩雯	區學長 梓小 補民 市國 雄光 高菩 校蔡惠淑