

112 學年度上學期午餐滿意度調查反映事項

1. 菜肉的份量多一點。(3●)
2. 吃麥當勞。(4●)
3. 菜量多一點。(4●)
4. 菜的湯汁太多了。增加披薩、甜甜圈、炸雞塊、雞米花、壽司。(5●)
5. 希望可以增加小包子。(6●)
6. 增加鍋燒意麵。(6●)
7. 甜湯份量可增加。(●●班)
8. 學生“不滿意”原因：肉品太多、肉類太少、太鹹、太油膩、蘋果不夠甜、不喜歡豆漿、菜肉的份量有點少、豆漿次數較多、菜太少、不喜歡三色豆，豆子不好吃、湯太少、有時口味太重、有時太淡、有時會有蟲或頭髮、份量有時不穩（偏少）。
9. 謝謝辛苦的廚工！（1●）
10. 謝謝，辛苦了！（4●）
11. 感謝午餐中心所有同仁的辛勞付出，謝謝您們！（5●）
12. 感謝廚房團隊每一天都很用心烹調當日的中餐，謝謝您們，辛苦了！（5●）
13. 感謝所有辛苦的工作人員。(6●)
14. 營養午餐很美味，謝謝營養師和廚工阿姨，你們辛苦了！（●●班）
15. 營養師和團膳夥伴辛苦了！謝謝您們的用心，我們才有好吃的午餐。(●●班)
16. 孩子覺得光麵包沒有吃午餐的感覺。(3●)
17. 餐盒內容不要都是麵包或蛋糕。(4●)
18. 怕份量不夠，都是麵包。(4●)
19. 餐盒很膩都是麵包，沒有湯品。(4●)

112 學年度上學期午餐滿意度調查反映事項回覆

1. 菜色的份量多寡都可以隨時跟午餐中心反映，可以做個別處理。(固定份量或偏食嚴重的情況除外。)
2. 營養午餐的設計需要符合衛福部國健署『學校午餐每日食物內容』以及高雄市學校午餐工作手冊之『菜單開立原則』，所使用的食材也需符合『高雄市補助學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫』的規範，力求健康營養並符合學童成長需求；因此外購食物或空熱量的食物只能偶爾安排於特殊節慶活動，平時不宜使用。
3. 意麵的麵體容易軟爛，供應上難以掌握口感，實有困難。
4. 依據『高雄市補助學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫』：六、補助條件及原則之(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。
加上推廣『豆魚蛋肉』之植物性蛋白質來源，因此豆漿飲品每個月會供應1~2次。
5. 謝謝同仁的鼓勵與支持，也感謝提醒不足之處，午餐中心會更注意品質及衛生管理，盡力做到營養美味且健康安全的午餐供應全體師生。
6. 關於校慶供餐內容調查結果：低年級及幼兒園偏好以餐盒型式供應；中高年級則各有喜好，有些班級甚至較多數學生喜歡以一般午餐型式供應。

以下空白

承辦

營養師 陳佩汝

午餐執秘

教師兼
衛生組長 蔡維軒

學務主任

教師兼
學務處主任 李玉麟

校長

高雄市楠梓區
光國民小學
蔡東淑