

112 學年度下學期午餐滿意度調查反映事項

1. 最近發現菜裡有蟲或頭髮的次數較多，再麻煩能留意。(2●)
2. 肉多一點，菜少一點（指份量）。(4●)
3. 辣炒年糕再辣一點；鹽少一點；飯再軟一點；辣多一點。(5●)
4. 希望蔬菜多樣化，尤其是葉菜類，多為小白菜。(●●●●班)
5. 甜湯多一點。(●●班)
6. 希望增加的菜色：壽司、薯條、小魚乾、水餃、煎餃、雞塊、豆花、綠豆薏仁湯、炒蛋、蔥油餅、涼麵、荔枝、冰、可爾必思、炸豬排、烤串、起司馬鈴薯蒸蛋、炸香蕉、咖哩雞、披薩、炸雞、鍋燒意麵、小籠包、竹筒飯、冰淇淋、布丁、蛋塔、嘟嘟長、焗烤飯、炒水蓮、炸熱狗、冰炫風、漢堡、牛肉麵、麻糬、養樂多、香腸、熱狗、阿華田、蘋果牛奶、運動飲料、韓式年糕類料理、烤雞腿、炒飯、親子丼、炸醬麵、海鮮河粉、越南春卷、起司蒸蛋、起司丸、糖醋排骨、焗烤類、奶油白醬義大利麵、雙色花椰、甜湯、烤肉飯、燒肉飯、羊肉、藍莓、鹽酥三味、鵝蛋肉燥、冬瓜珍珠（粉圓）
7. 謝謝辛苦的廚工！（1●）
8. 謝謝營養師和廚工們每天為大家準備美味的午餐。(2●)
9. 您們辛苦了！（3●）
10. 謝謝所有人員的辛勞。(4●)
11. 營養師和廚工們辛苦了！每一天的午餐，全班都吃得很滿足！（5●）
12. 謝謝營養師、廚工媽媽每天為我們提供營養又豐盛的午餐！（5●）
13. 感謝廚房團隊的用心，讓大家都能享用到色香味俱全的營養午餐！辛苦了！（5●）
14. 感謝所有午餐中心工作人員，辛苦了。(6●)
15. 飯菜超美味，水果新鮮又大顆。(●●班)

112 學年度下學期午餐滿意度調查反映事項回覆

1. 已請廚房工作人員多留意，感謝提醒！
2. 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。（但需基於營養均衡的原則之上。）
3. 午餐菜色的辣度會根據年級做調整，考量整體學生的接受度，不會採用過辣的調味。其餘口味則因人而異，無法單獨調整。
4. 午餐蔬菜種類繁多，不單只是「蔬菜」欄位的菜色，其他包含「主菜」、「副菜」及「湯品」中亦會有洋蔥、蘿蔔、花椰菜、甜椒等「隱藏版」蔬菜，多樣化的蔬菜是為讓學生能夠攝取多種類食材，從而獲取更多元的營養。但蔬菜產量極容易受天候影響，雨季或風災時，可能較常採用短期葉菜〔如：小白菜〕或豆芽菜等替換使用。
5. 依據高雄市學校午餐工作手冊之『菜單開立原則』：甜湯每週供應不超過 1 次。目前通常於週五開立甜湯，供應次數不宜再增加。
6. 上開原則另規範：午餐供應之乳品、豆漿、果汁等飲品或點心……應符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定，不得提供發酵乳飲品(不包含優酪乳)、布丁、茶飲、非 100%蔬果汁等。因此像養樂多、布丁、運動飲料等均不符合規定，不宜使用。此外午餐設計尚需符合衛福部國健署『學校午餐每日食物內容』，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。因此過度加工或空熱量的食物（如：嘟嘟腸、冰淇淋等）較不適宜；而較依賴手工操作的菜色（如：壽司、春卷等）則礙於人力有限無法供應。本學期因「蘇丹紅」事件的影響，咖哩粉、胡椒粉、辣椒粉等的使用均受到限制，若恢復正常使用則可增加咖哩類及韓式料理的菜色。
7. 謝謝班級的各種打氣與加油鼓勵，也感謝提醒不足之處，午餐中心一直都很用心地準備餐點，無論是菜色變化、口味調整或者衛生安全管理方面都非常注意，期望可以供應營養美味且健康安全的午餐，讓大家吃得開心且放心！

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
建國國民小學 蔡惠淑