

綜合本次問卷調查結果及問題回覆內容如下：

1. 大致上可以(適中),難因極少個案或違反規範問題作調整(如主菜太油 5 個班反應等,詳如 [108 學年度午餐問卷調查結果總彙整表](#)),對於主菜廚媽已濾油多年且盡最大的努力調整改善與說明了(詳如之前的問題回覆,不再贅述;如老師有更好的方法,請不另提出)。
2. 再次重申如該班級飯量、主菜、副菜、湯品等有需要做增減(不要落差太大)知會午餐室隨時做調整,也請隨時觀察小朋友用餐情形,以免造成不足或浪費。
3. 炸物孩子喜愛能理解;但依規定只炸 1 次/週。
4. 對於水果當日覺得有瑕疵不滿意、不足量的,請拿回來廚房換或補,而如有意見的也請盡快當下跟午秘反映,以便下次評選時午秘可提出供當下評選委員了解。
5. 另,對於午餐相關個案有不滿意或待改進的地方,請明確舉出,以便留意及轉知相關人員留意且只要主軸不偏頗太多,全校有共識,午餐室會以大家的意見為意見,人力、政策、規範、經費等等,一份菜單要符合全校教職員生(從 5~60 歲)胃口(口味),有難度。敬請體恤與見諒!
6. 今年(111)每人仍約多 6 元的補助(設計菜單與採購須符合申請規定才有每天每人約 6 元)所以每天實際供應午餐菜餚費用平均約 $25+6=31$ 元,學校午餐的 CP 值超高了尤其是這幾年來(3 章 1Q 補助 除學校的午餐,自煮或外食已找不到如此便宜的午餐了)
7. 感謝各位老師的教導、協助、配合及寶貴的意見。謝謝!

備註:

※ 如當天對於午餐供應的任何一道有問題(如太辣、太鹹、太淡、太油、米飯太硬或太少等),請填寫”[午餐反應單](#)”(已於 101 年 12 月發放),不夠可至午餐 Q&A 資料自行下載或致電午餐室,至於菜餚中有異物如頭髮、蟲、蛋殼等,除填寫午餐反應單外,懇請保留證據且盡速與午餐室聯繫,以便即時瞭解及有依據可處理,謝謝!

※ 若是班上提供份量不足的部分,可立即反應,午餐室會改善班上不足數量的部分。

※ 若是午餐方面需要調整的部份,歡迎隨時提供建議,午餐室會檢討改進,更歡迎提供建議菜色,可填寫”[喜愛菜餚申請單](#)”(已於 101 年 12 月發放),午餐 Q&A 資料自行下載。

擬:奉核後公告於本校內部網頁

營養師:

午餐執秘:

學務主任:

校長: