

## 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),難因極少個案或作業困難等問題作調整(如主菜太油 6 個班反應等,詳如 **108 學年度午餐問卷調查結果總彙整表**),對於主菜午秘除已採購低脂瘦肉外、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,拜託請不吝提出)。
2. 炸物孩子喜愛能理解;但依規定只炸 1 次/週。要多很為難,要減少 9 成班級以上會抗議!所以仍維持 1 次/週。
3. 班級所寫的期望與建議、符合規範與合理的皆會列入參考實施且提醒廚工如:炸魚、炸梅子雞不要太乾硬、想吃水餃(會安排)…等;至於提供養樂多(不符合校園食品規範)、披薩(無烤箱設備)…等,請體諒!
4. 再次重申如該班級飯量、主菜、副菜(一、二)、湯品等有需要做增減(不要落差太大)隨時知會做調整,以免造成不足量或廚餘過多等情況。
5. 對於水果當日覺得有瑕疵不滿意或不足量的,請拿回來廚房更換或補足,而如有意見的或想吃甚麼水果(經費允許)也請盡快當下(天)跟午秘反應,以便下次評選時午秘可提出供評選委員了解。
6. 另,對於午餐相關個案有待改進的地方,麻煩明確舉出,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。一份菜單要配合政策、規範、經費與人力安排等等又要符合全校教職員生(從 5~55 歲)胃口(口味)有難度,敬請體恤與見諒!
7. 111 學年度起每人約多 10 元的補助(採購與菜單設計須符合申請規定才有每人每天約 10 元),所以每天實際供應午餐菜餚+水果乳飲品費用平均約  $25+10=35$  元,學校整體午餐的 CP 值算超高了,尤其是這幾年來有 **3 章 1Q 的補助**目前除學校的午餐,自家煮或外食已難找到如此便宜的午餐了)。
8. 感謝各位老師對於學生的教導、午餐的協助、配合與寶貴的意見。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**”,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**”,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: