

綜合本次問卷調查結果，擬改善及問題回覆內容如下：

一、主菜太油(15)問題。回覆如下：

- *午餐食材採購方面，由於豬肉價錢上漲，所以上學期已將瘦絞肉改成絞肉(含肥肉比例較高)，如經費允許時再改回瘦絞肉，而雞、鴨由於有皮也會較油一點。
- *低油(適當油脂)健康飲食一直是午餐供應的方式，為減少大量烹調豬肉、雞、鴨肉或油炸所出現太油之問題，午餐廚房已進行下列調整及改善：
 1. 烹調方式，儘量採用蒸、煮方式，減少油炸次數(每週不超過1次)。
 2. 烹調豬、雞、鴨肉前，除先清洗、汆燙來去腥外，也可去掉部分油脂。
 3. 烹調肉品時(雞肉、豬肉、鴨肉)，也無加油爆香(因雞、鴨無去皮，會較油且配膳前還太油的話，廚媽會將浮油撈起，也已多撈幾次，再進行配膳了。而目前的廠商無販售全部去皮去油的骨腿丁。
 4. 也因為如此所以當有三杯、麻油雞等，使用麻油也不敢放太多，因會更油，所以對於部分老師反應麻油可加多一點，這方面只能盡量取平衡點。
 5. 有時主菜也會加一些蔬菜烹煮，來降低油膩感。
 6. 至於油炸品，於100(2)開始已增購濾油網來滴油了。
 7. 懇請老師供應前弄勻或撈起部份油脂再盛，尤其冬天只要動物性蛋白質(或炸物)，一層油(較油)易呈現出來。
 8. 會再叮嚀每一個程序的落實。
 9. 如有更好的改善方法，請老師不吝提供，感謝！

二、水果的品質有待改進(3)。回覆如下：

1. 如拿到損壞或爛的水果，儘快請同學拿來更換，以便了解損壞率及是那家廠商提供，依所了解如有同學拿來更換的全校不到5顆/次，仍會再留意，謝謝。
2. 如覺得是因不熟而酸的話，請拿來更換，酸、甜度很難100%如個人所要，但仍會留意，謝謝。

三、對於菜餚當中有頭髮、蟲、蒼蠅等的問題(4)。回覆如下：

1. 蛋殼及蟲~~工作人員於處理食材時會再多加留意。
2. 頭髮部分~~已由有漏洞的帽子改換成無漏洞的工作帽了，會再請廚媽將頭髮包覆好及工作前將身上啪打乾淨再至食材區處理食材，再留意落實度。
3. 會再叮嚀廠商處理食材的工作者，請留意個人及環境的衛生清潔。

四、感覺菜有時足有時不足又有時太多(5)？

*不足(內在)可能原因如下

- ⇒1. 打掉的菜(爛、枯黃、蟲卵等)太多，廠商補不足或來不及補。「會叮嚀」
2. 採購人員 loss 配料或量採買錯，前處理繁雜來不及補。「會留意」
3. 廚媽每人舀取的量會有些許的落差「會留意」。
4. 蔬菜的收縮率較多，也已有增加數量再配合廚餘量，為了不造成食材的浪費，所以該班級對於易收縮的蔬菜(大陸妹、地瓜葉等)需增加量的話，歡迎隨時知會午餐室，謝謝！
5. 如有更好的改善方法，請老師不吝提供，感謝！

*太多(內在)可能原因如下

1. 廠商擔心補不足或扣款，所以補太多「會叮嚀」。
2. 廢棄率低。

*外在不足或太多可能原因如下

1. 孩子當天食慾(運動量)好與壞或個人食物喜愛的不同。
2. 天氣轉變。
3. 早餐或點心零食吃較晚、太多、太少等。
4. 導師休假代課老師代等，不了解孩子用餐情形。
5. 外面廠商進駐販售食物的時間點影響孩子午餐用餐的量如披薩、水餃等(104年已很少有販售食物的廠商了)。

*以上外在原因懇請老師鈞長留意，需要時請老師隨時知會午餐室做調整，謝謝！

五、希望能吃到水餃(1)。

⇒於6年前曾吃過1次，但

1. 等到用餐時，整個水餃會凝結在一起，老師反應不好分配，會皮、肉分離，所以就無再開立了。
2. 如要避免皮、肉分離，須放不少油下去油拌水餃，老師又覺得太油了。
3. 所以如想吃水餃可用熟煎鍋貼來呈現，也曾開立過，屆時再衡量數量、價錢看是否開立可考慮？

六、可否少用或不用味素調味(1)。

⇒103(2)開始已完全無使用味素了。懇請老師鼓勵孩子將自己的午餐份量吃光光，不偏食，謝謝！

七、菜色重複性太高(2)。

- ⇒1. 104(1)開學時由於颱風、大雨等不可抗拒外在因素約足2個月沒有什麼菜可用且價錢高涨，請見諒！
2. 每學期皆會有新菜色，此學期約有30道新菜色(主菜、副菜一、二、湯品)，如反應(廚餘)不好，則會減少出現或不再出現；很難每道皆像玉米濃湯、甜湯、漢堡等那麼愛，因困難為了適應學生口味，而忽略了營養。請見諒！
 3. 學校午餐供應不僅是供膳而已，還含有教育層面的內涵，期望老師給予正確的飲食觀

念，並養成健康的飲食行為。

4. 有些班級真的很棒，幾乎每道都吃光光，非常感謝老師的教導，給予均衡飲食概念又不偏食，感恩！

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。

J 食譜內容依學校午餐食物內容及營養基準為原則再配合學生喜好、食材價錢、老師建議、在地食材規定%、全校廚餘量多寡、食材處理繁雜度、天然災害、突發事件等條件開立處理外，也為了多變化也參考其它學校食譜及美食節目大廚烹調，希望同一食材能做出不一樣的菜肴，期許能將小朋友不喜歡的食材經由不一樣的搭配(不要只喜歡高麗菜、花椰菜等)烹調而變接受甚至喜歡，所以如不是非常糟糕(非常不喜歡食材如青椒、彩椒、茄子、苦瓜、奶龍菜等)的新鮮食材(如蔬菜等)仍會開立，也懇請各位老師協助請小朋友試著嘗試各式各樣的蔬菜。

J 目前每人繳 670 元/月，30.5 元/餐，但一部分費用用於廚工薪水、廚工退休準備金、瓦斯費、水電費、電梯保養維修費、廚工工作所需用品(如清潔劑、3M 菜瓜布、手套、口罩等)、器具設備修繕、汰舊換新、等等。實際上能運用於每人每餐之午餐食材的費用約 21 元(~70%; 67~76%)，而物價及非基改食材使用上的規定等上漲，午餐採購小組仍堅持良好品質的採購，懇請各位老師請小朋友珍惜、愛惜食物。

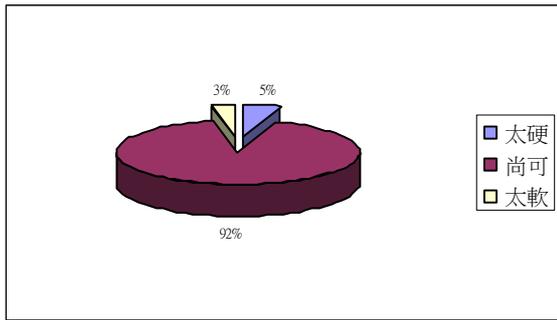
J 如該班級飯量、主菜、副菜、湯品等需做增減(不要落差太大)知會午餐室做調整，也請隨時觀察小朋友用餐情形，以免造成不足或浪費。

J 另，只要主軸不偏頗太多，午餐室會以大家的意見為意見，但在這樣的經費、人力、政策、規範等，一份菜單要符合全校教職員生(從 5~55 歲)胃口(口味)，有難度。敬請體諒！

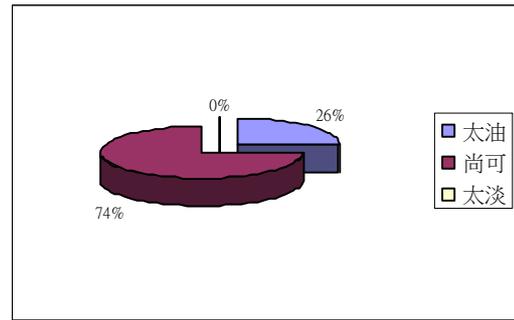
J 感謝各位老師的教導、協助、配合及寶貴的意見。謝謝！

* 本次問卷調查結果圓形圖

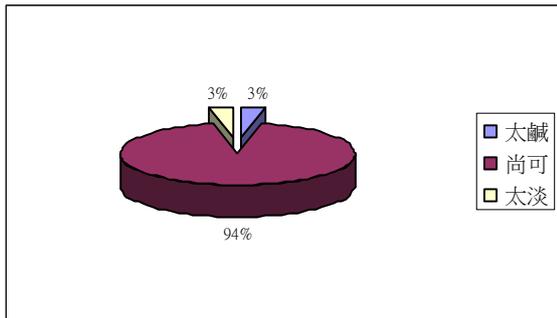
1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感



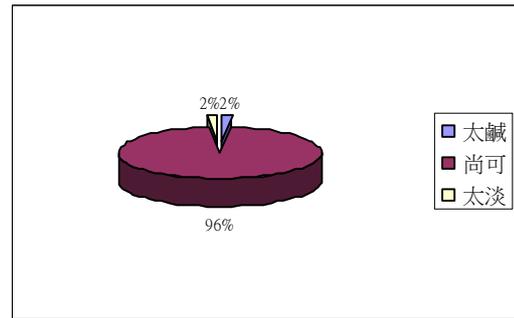
2. 每日所供應的主菜口感



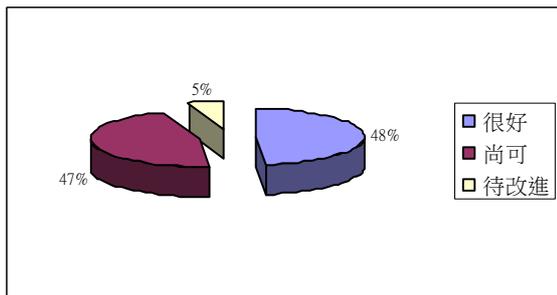
3. 每日所供應的青菜口感



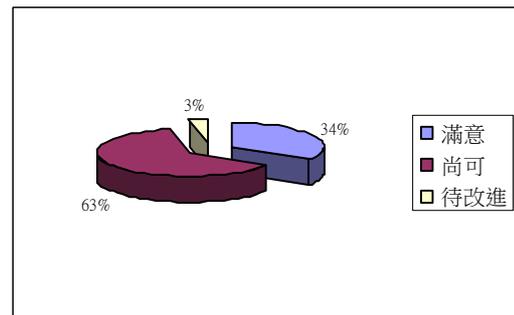
4. 每日所供應的湯品口感



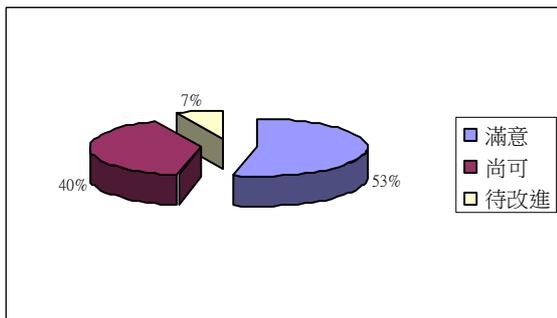
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？



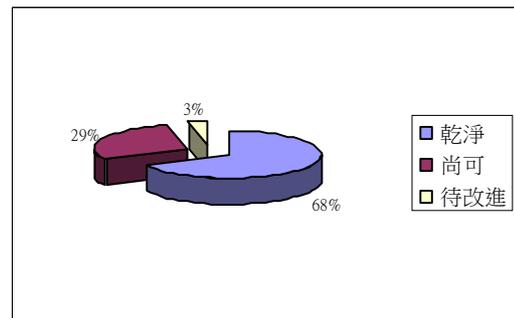
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？



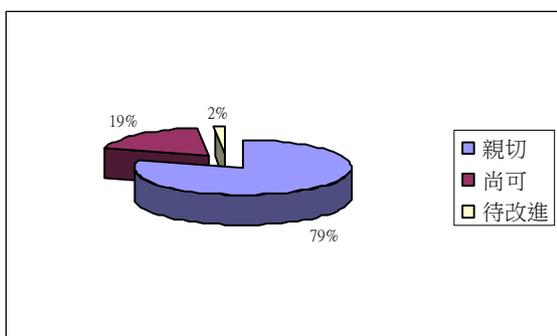
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？



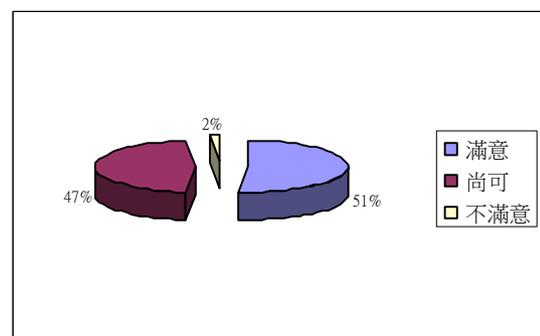
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？



9. 對於廚房工作人員的服務態度，你覺得如何？

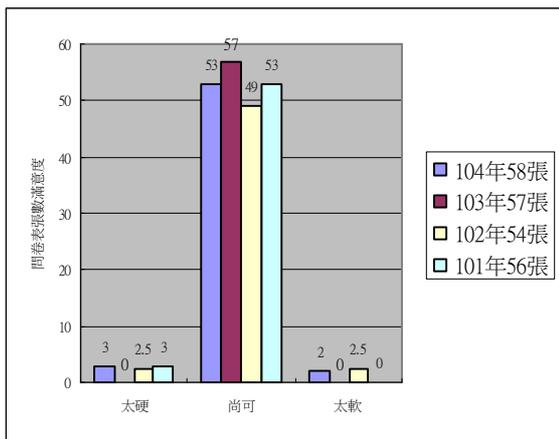


10. 整體而言，你對學校午餐供應的滿意度如何？

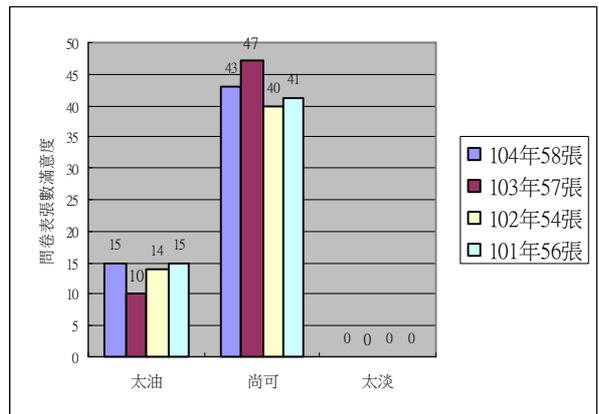


*101、102、103、104 學年度午餐問卷表結果之比較

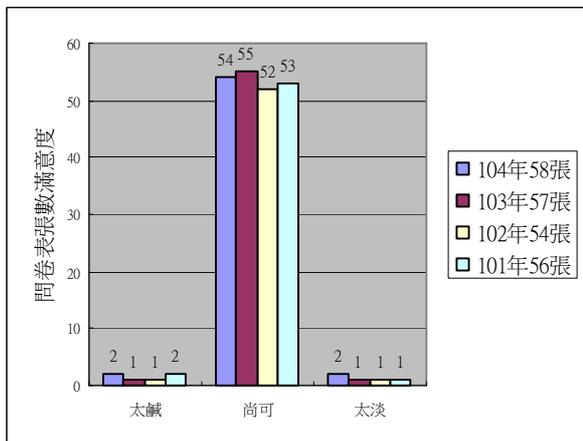
1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感



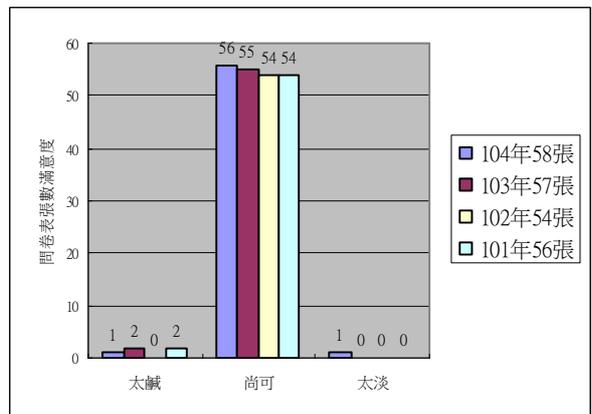
2. 每日所供應的主菜口感



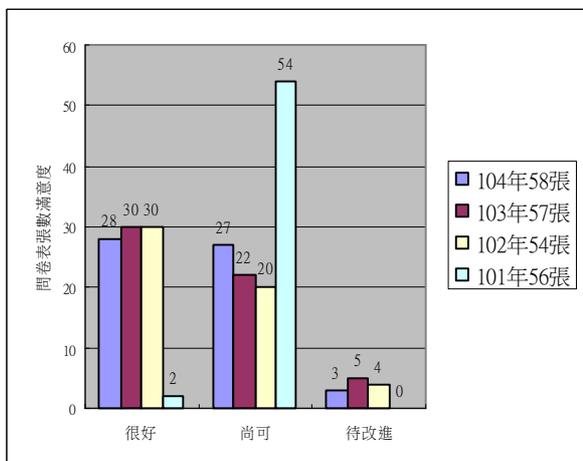
3. 每日所供應的青菜口感



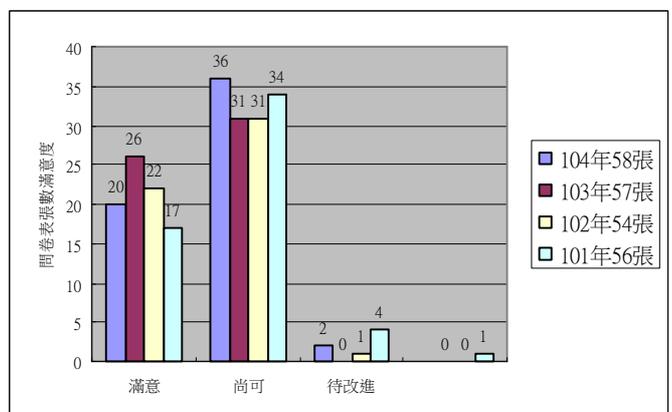
4. 每日所供應的湯品口感



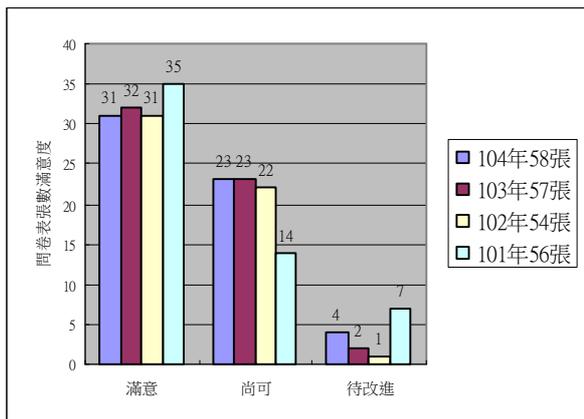
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？



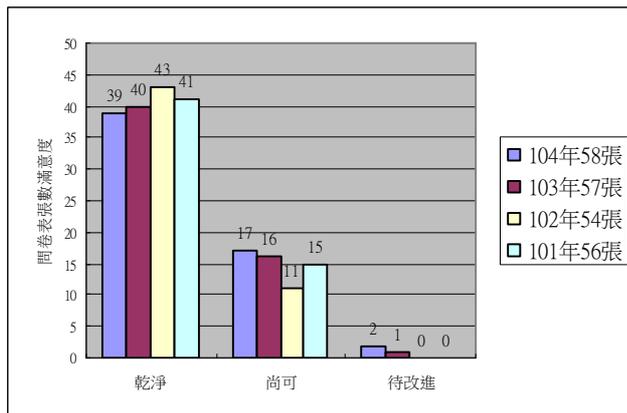
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？



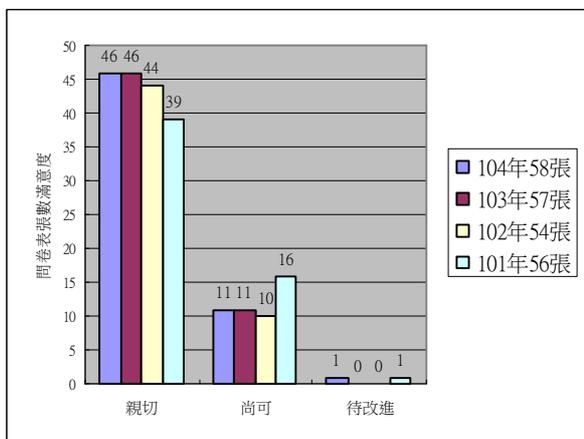
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？



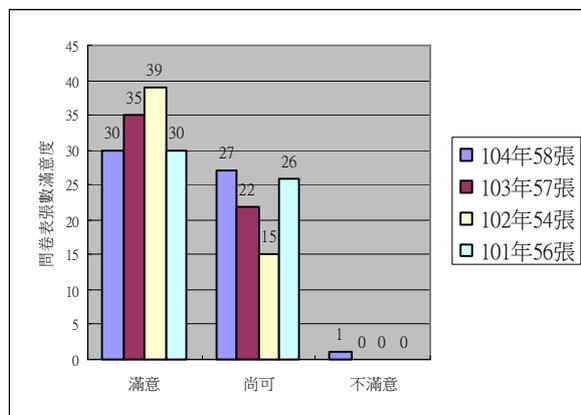
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？



9. 對於廚房工作人員的服務態度，你覺得如何？



10. 整體而言，你對學校午餐供應的滿意度如何？



擬:奉核後公告於本校網頁

營養師:

午餐執秘:

學務主任:

校長: