

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(7)問題。回覆如下：

*午餐食材採購方面，由於豬肉價錢上漲，所以此學期將瘦絞肉改成絞肉(含肥肉比例較高)，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，如全部採買去皮的骨腿丁，售價(目前含皮骨腿丁 86/kg；去皮 91~94 元/kg)也會較高(如要改成去皮，並不是不可行，只不過會壓縮其他食材的使用)，那如果配膳前還太油的話，廚媽會將浮油撈起，也已多撈幾次，再進行配膳了。
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，於上學期「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。

二、水果的品質有待改進(5)。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. 水果太小；水果的選擇是依評選委員所試口感、價位(控制在6.5元以下/每人)、季節性及在地食材等條件所選出來的，如要大一點，相對價錢就會較高等，會將此訊息轉達午餐執行秘書。

3. 芭樂、蓮霧較酸澀，水梨沒味道、香蕉未熟

* 芭樂、蓮霧當咬一口覺得酸澀，請拿來廚房換沒關係，了解比率為何及知會廠商留意。

* 水梨沒味道，拿來廚房更換，以便了解比率為何？會知會午秘，了解當時所試的情形及知會廠商留意。

* 香蕉量大廠商對於熟度不好控制，如已咬一口會“咬嘴”，可拿來廚房更換。而如老師一眼可看出未熟，可請同學明天再吃或拿來廚房更換。

三、對於菜餚當中有頭髮、蛋殼及蟲的問題。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~~1年前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拍打乾淨再至食材區處理食材。
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？

*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！

*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. 外面廠商進駐或合作社販售的時間點影響孩子午餐用餐的量如披薩等。

* 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。

⇒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、低年級正值換牙，請肉燉爛些。

⇒目前將煮的時間拉長及分配上(樓下鍋子不足且瓦斯費因素)做調整看看，有問題再即時知會，謝謝。

七、冬天天氣冷，不適合冰鮮奶，可否改在夏天喝。

⇒會做調整。(由於11月份午餐費調漲為670元/月(原620元/月)，加上家長反應已調漲怎沒鮮奶供應？)

八、期待營養午餐能慢慢調整到，可以不使用味素。

⇒目前已調降1學期只用1箱(24包/箱；500g/包)，下學期開始不再使用味素了，在看大家的反應為何？也拜託老師鼓勵孩子將自己的午餐份量吃光光，不挑食，謝謝！

九、有魚刺的魚，小朋友不敢吃。

⇒1.針對此問題，於2~3年前於午餐委員會議曾提出，但低年級學年主任反應仍需教育，

不能因噎廢食，所以才將有較大刺的魚(鯖魚)保留下來，其他的魚類供應皆是無刺的了。

2. 可將此問題跟學年主任反應於午餐委員會議提出做討論，午餐室供應上沒問題，可配合。

十、花椰菜太硬、沒味道。

⇒已做調整改善，有問題可再反應，謝謝！

十一、希望能吃到牛排、奶油焗烤通心麵、天天吃炸物、不要每天吃飯

- ⇒1. 牛肉價位高、來源風險大取貨也不易、會有宗教信仰問題等等因素，不適合開立，請見諒。
2. 學校無烤箱設備所以無法供應”焗烤”相關食物，請見諒。
3. 天天吃炸物？這樣的觀念非常不好喔，炸物對於健康的影響不少(如:肥胖、三高及慢性疾病等)，就不再贅訴，懇請老師協助教育均衡飲食的觀念，謝謝。
4. 不要每天吃飯？米飯的加工比麵包、麵條等麵食類來的單純且少，營養價值又比麵食類來的優，又屬台灣且在地的食物，可說各個的優點比麵食類來的多，所以最好每天都吃米飯(尤其是糙米、紫米等未精緻過的全穀根莖類更優)，仍未了變化及滿足大家的口慾也是有偶開麵條、麵包等麵食類ㄟ！

十二、菜色重複性太高，有時連續 2 天都有高麗菜，孩子都希望不要連續出現，其他方面都好。

- ⇒1. 經查看此學期菜單內容是有過 2 次/週的高麗菜，但無連續 2 天開立高麗菜，有可能當天蔬菜不優退貨改菜(只剩高麗菜)，也有可能 102(2)有，但仍會留意，謝謝。
2. 蔬菜的開立盡量是以季節性、價錢及孩子喜愛等為主，而 9 成以上學童心中第 1 名的蔬菜就是高麗菜喔，所以才會有 2 次/週高麗菜的呈現，請見諒。

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，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、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，所以不是非常糟糕

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。

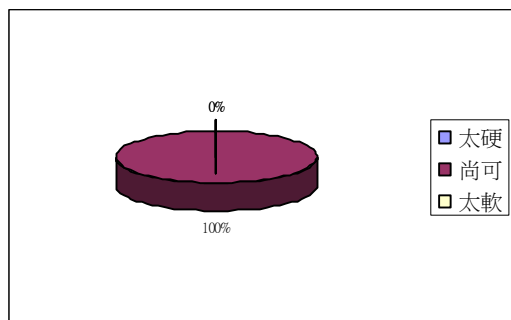
J每人每餐雖繳約 30 元(670 元/11 月開始),但一部分費用用於廚工薪水、廚工退休準備金、瓦斯費、電梯保養維修費、廚工工作所需用品(如清潔劑、3M 菜瓜布、手套、口罩等)、器具設備修繕、汰舊換新、等等。實際上能運用於每人每餐之午餐食材的費用約 21 元(67~76%),而物價、瓦斯費等又一直上漲,午餐團隊仍堅持良好品質的採購,懇請各位老師請小朋友珍惜、愛惜食物。如該班級飯量、主菜、副菜、湯品等有需要做增減(不要落差太大)知會午餐室做調整,也請隨時觀察小朋友用餐情形,以免造成不足或浪費。

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師生(從 5~60 歲)胃口(口味),有些難度。敬請體諒!也期許能將廚餘量降為 100kg/天以下。

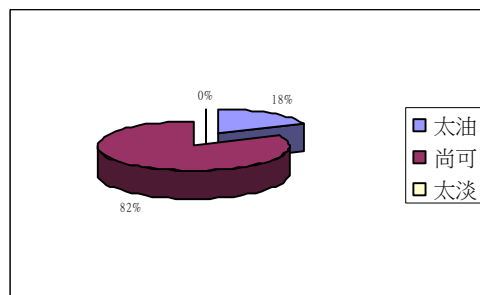
J感謝老師的教導、協助、配合及寶貴的意見。謝謝!

* 本次問卷調查結果圓形圖

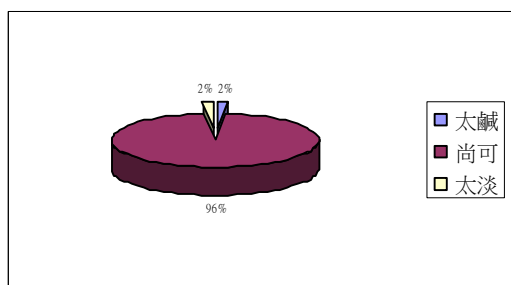
1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感



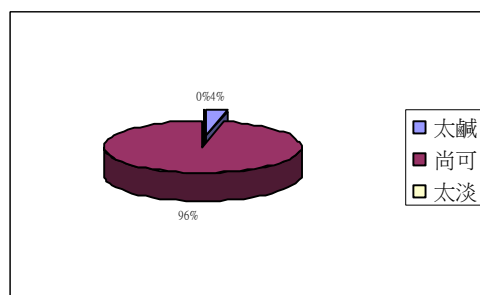
2. 每日所供應的主菜口感



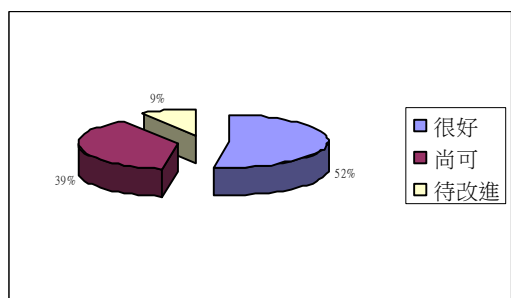
3. 每日所供應的青菜口感



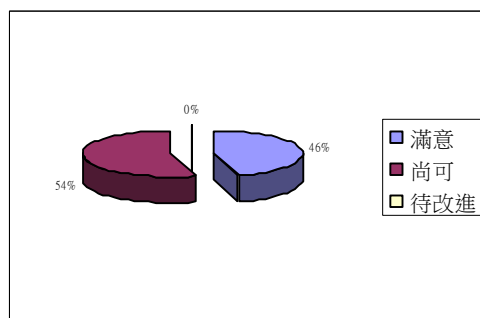
4. 每日所供應的湯品口感



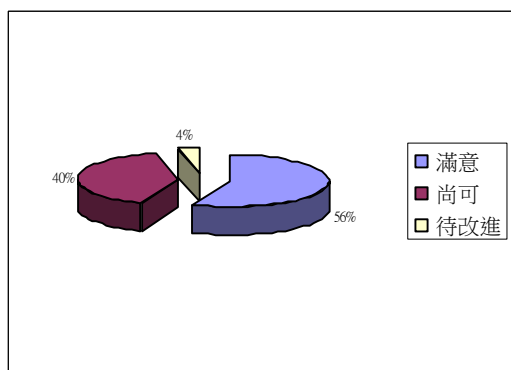
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？



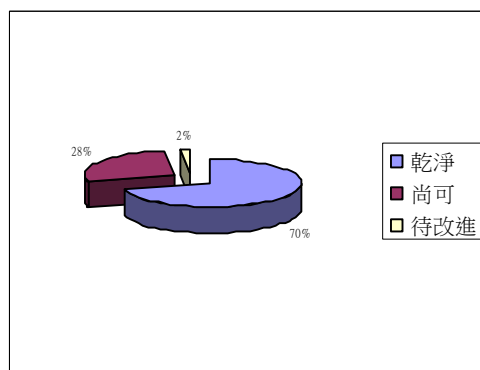
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？



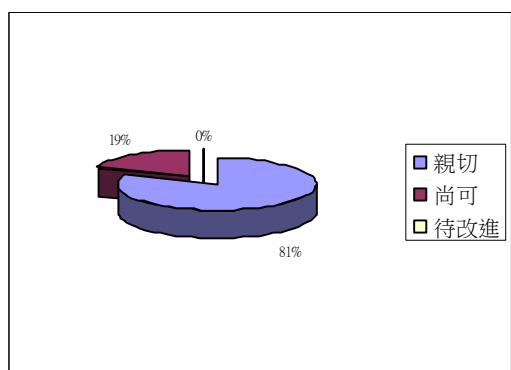
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？



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？

