

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(13)問題。回覆如下：

*午餐食材採購方面，由於 104(1)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，除了先清洗、汆燙來去雜質、腥味外，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、鴨廠商無提供全去皮去油脂服務，會較油，而配膳前還太油的話，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、全穀類食物等食材烹煮，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. 如有更油的趨勢，請老師不吝知會午餐室，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(4)。回覆如下：

1. 學校水果採購評選方式：午祕老師會請各學年主任及各處室主任來試吃評選。
2. 學校驗收水果的方式；是每班每籃(袋)一一的驗收及第一時間會將損壞的部份做更換，但如仍拿到損壞或壞掉的水果，儘快請同學拿來午餐室更換，以便了解損壞情形及是那家廠商提供，可做為驗收及午祕老師下次評選參考，依所了解如有同學拿來更換的全校不到5粒/次，但仍會再留意，謝謝。
3. 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，但仍會知會午祕評選時留意或知會廠商，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啲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。

4. 如當天菜餚中發現異物，請老師即刻知會午餐室以便了解原因及處理改善，感謝！

四、希望能吃到焗烤、批薩(2)。

⇒本校無烤箱。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)，”**午餐反應單**”可至午餐Q&A資料自行下載或致電午餐室索取，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，**請立即反應**，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 食譜內容是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餚，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(如山東白、青江菜等)仍會開立，也懇請各位老師協助教育，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。

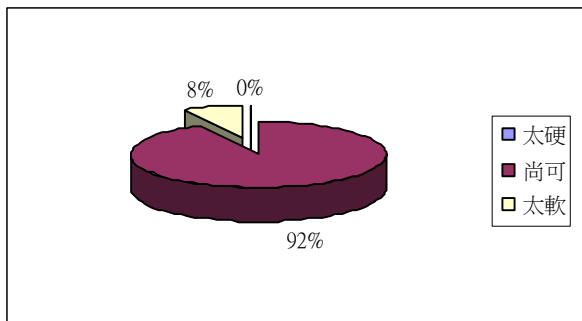
J 有些班級真的很棒，幾乎每道都吃光光，非常感謝老師的教導，給予均衡飲食概念又不偏食，感恩！

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！

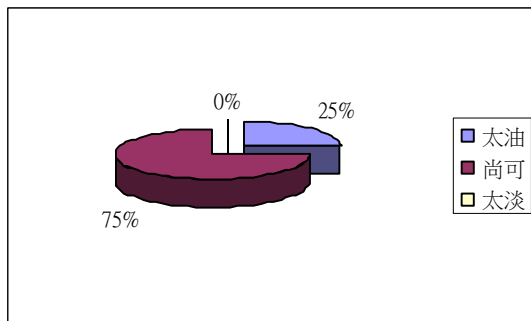
感謝各位老師的教導、協助、配合及寶貴的意見。謝謝！

*本次問卷調查結果圓形圖

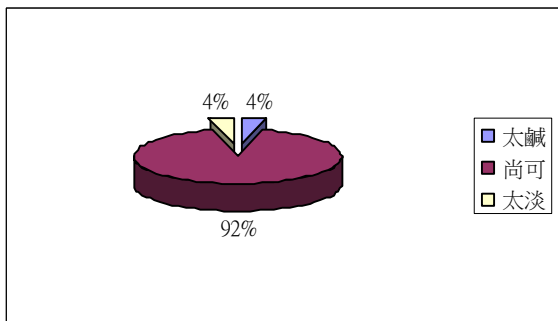
1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感



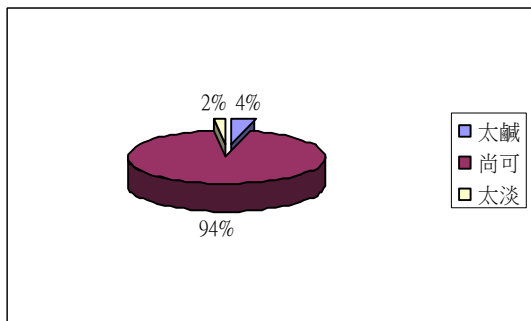
2. 每日所供應的主菜口感



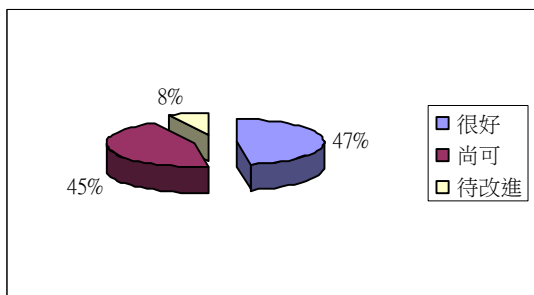
3. 每日所供應的青菜口感



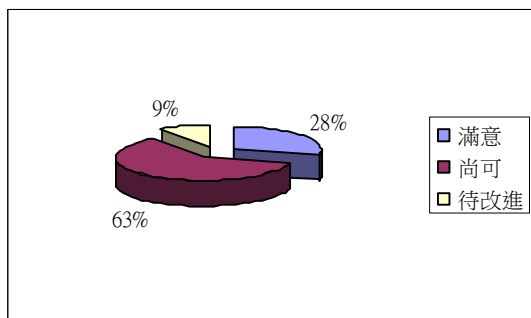
4. 每日所供應的湯品口感



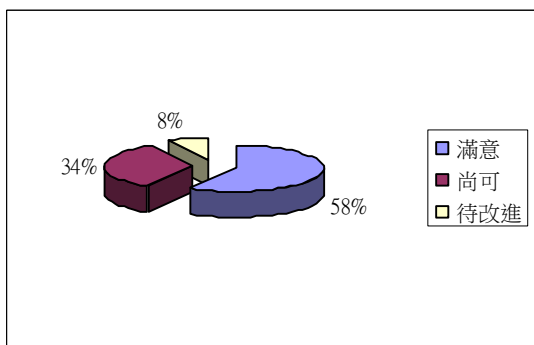
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？



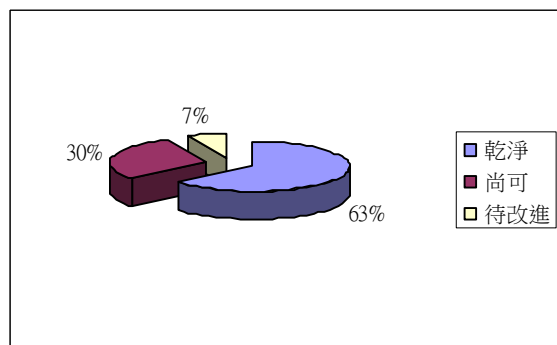
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？



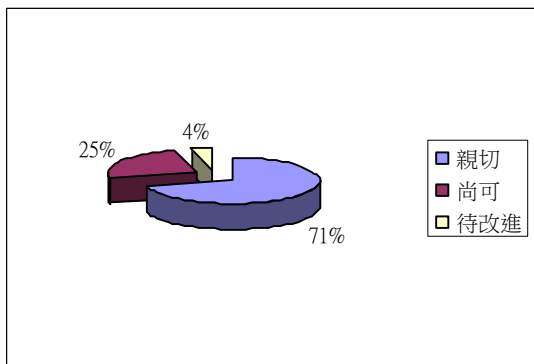
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？



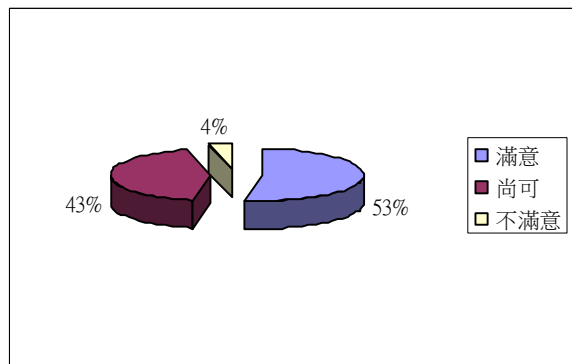
8. 對於餐具的清潔度，你覺得如何？



9. 對於廚房工作人員的服務態度，你覺得如何？

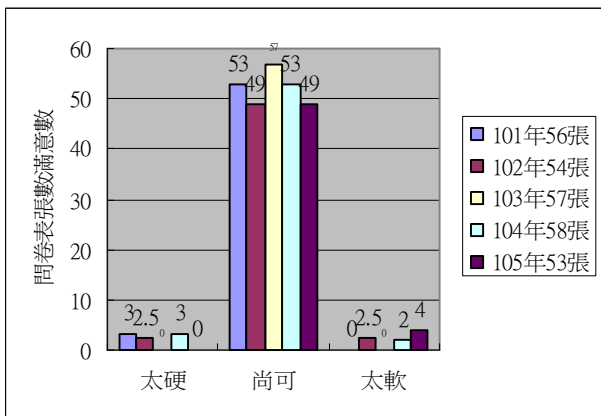


10. 整體而言，你對學校午餐供應的滿意度如何？

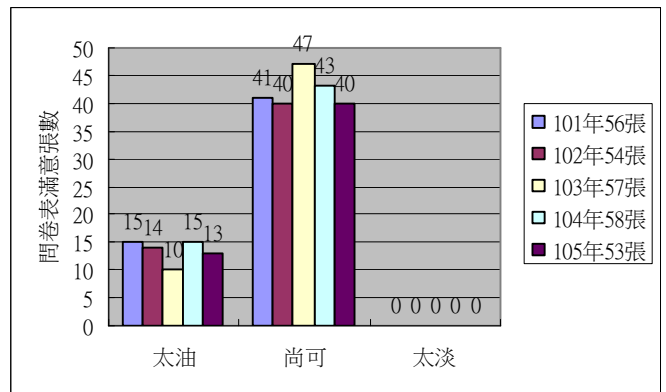


*101、102、103、104、105 學年度午餐問卷表結果之比較

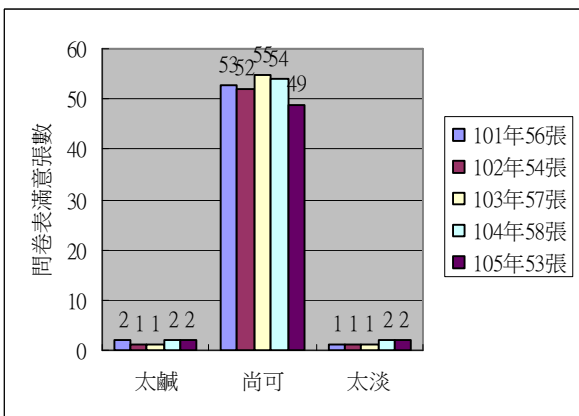
1. 每日所供應的主食（飯、麵）口感



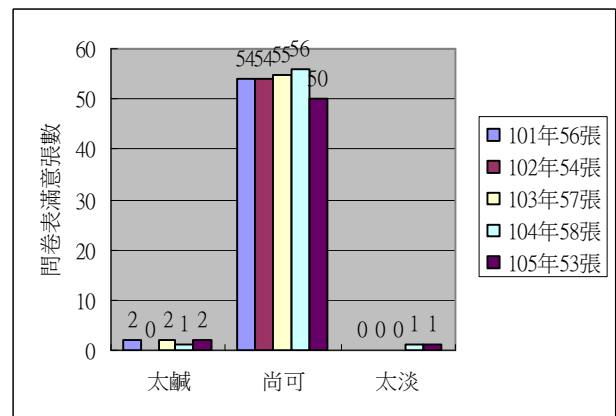
2. 每日所供應的主菜口感



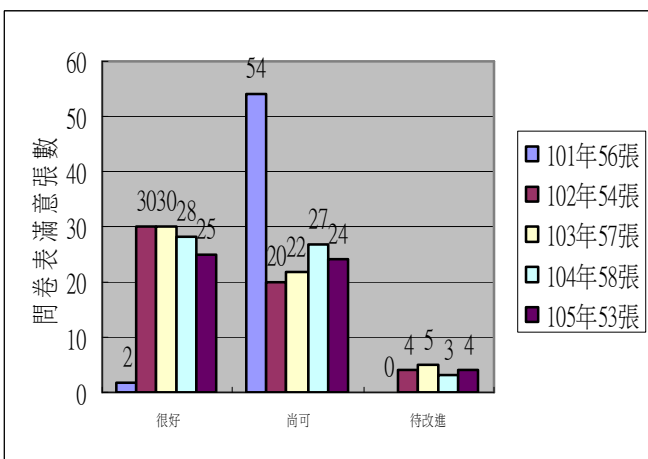
3. 每日所供應的青菜口感



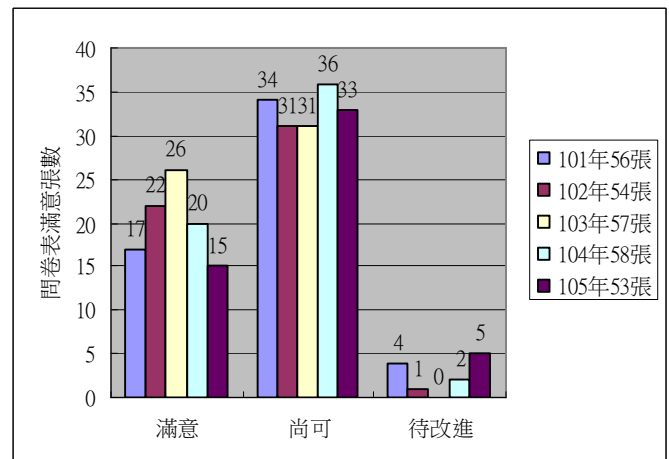
4. 每日所供應的湯品口感



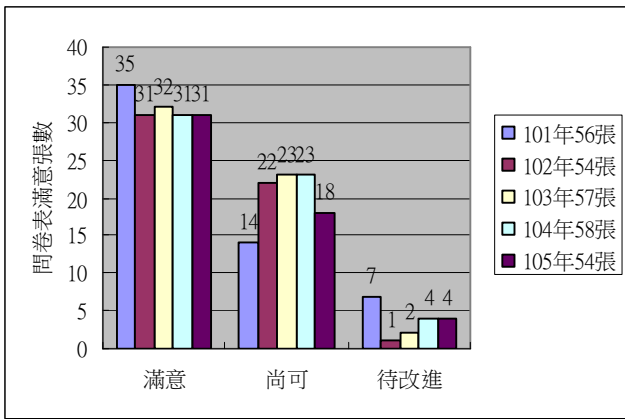
5. 午餐供應的水果品質，你覺得如何？



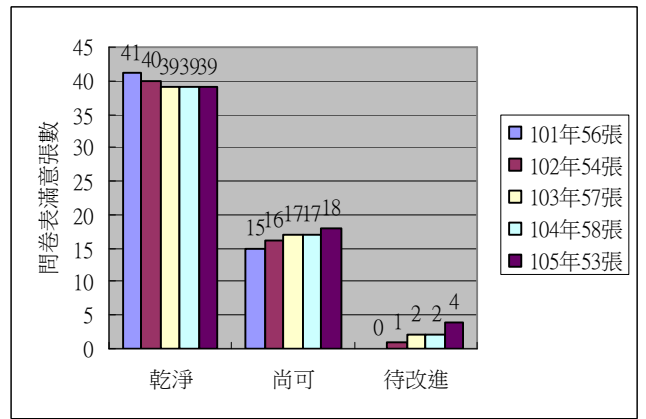
6. 對午餐的菜單設計，你覺得如何？



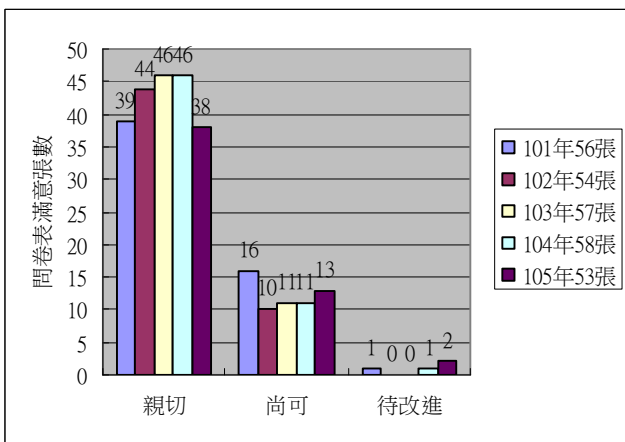
7. 對於菜餚衛生的滿意度如何？



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？

