

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，除各別與老師說明外，不再因極少個案問題作調整(如主菜太油 3 個班反應. 等，詳如 [107 學年度午餐問卷調查結果總彙整表](#))，因已多年盡最大的努力調整改善與說明了(詳如去年的問題回覆，不再贅述)。
2. 針對 1 年級所提問題，已作個別年段(1 年級)調查，以便統一處理，也會在午餐委員會議說明。
3. 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。
4. 另，只要主軸不偏頗太多，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 5~55 歲)胃口(口味)，有難度。敬請體諒！
5. 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。