

板橋國小113學年度上學期午餐問卷調查意見回覆與處理

班級	寶貴意見	廠商回覆	處理	備註
101				
102				未交
103				
104				
105				
106				
107				
108				
109				
110	低年級(一年級)午餐量太多，每周二剩下的菜量都接近半桶，希望能減少菜量，以免浪費	已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/10已詢問班導， 確認飯菜均減5人份	
111				未交
112				
201				
202	素食的馬鈴薯和紅蘿蔔內心可以再熟一點	會再請廚師於烹調時多加留意，也會於起鍋前試吃確認		
203				未交
204				
205	感謝	謝謝		
206	(1)份量可以再少一點，減少食材的浪費 (2)豬排和豬肉的筋太多，不好咬動，希望可以再軟一點	(1). 已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記 (2). 豬肉的軟嫩度會再和廚師討論醃肉方法，會盡力改善肉質的適口性	12/10已與班導確認飯菜均減2人份	
207	無			
208				
209	無			
210	珍珠甜湯，湯圓湯給多一點	目前班級的湯量已經加量至8分滿，因打滿會有學生抬餐上的安全疑慮，如想再喝可至備餐區補量		
211				
212				

301				
302				未交
303	無			
304	份量有點多	已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/18已與班導確認飯菜均減5人份	
305				
306				
307	小朋友反應午餐很美味，最愛吃蒸蛋和甜湯	謝謝老師及學生們的喜愛		
308				
309	(1)湯裡發現有雜質(小蟲) (2)飯量可減少 (3)11/28(四)午餐飯粒過硬，肉片過硬。 學生反應咬不動	(1). 未曾接收到班級類似的異物事件，如有發現異物可送至校方處理 (2). 已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記 (3). 會再與廚師討論並於烹調時多加留意，也會於起鍋前試吃確認	12/13已與班導確認飯菜均減5人份	
310				
311	無			
312				
401				
402	可以多增加一些蛋料理，例如蒸蛋	為了增加菜單內容的變化性，目前蛋料理每週會以不同形式（如蒸蛋、炒蛋、蛋花湯）供應一次	午供會已決議並執行自103年11月起以每週供應1次蛋料理	
403				
404				
405	(1)口味太淡 (2)水果黏黏 (3)不好吃要改菜色	(1). 口味會再和廚師討論並改善 (2). 挑揀水果時會再多加留意，也請師生於食用前請先清洗 (3). 會再多加設計新的菜色，如有許願菜色也可以請學年老師代表於午供會上提出		
406	(1)易過敏食材不要加在"主食"那一項 (2)有些菜太苦，肉排太油 (3)有時數量不對(例:水果。雞腿) (4)甜湯次數多一點。蕃茄有雨衣味	(1). 會納入開立菜單的建議中 (2). 會再與廚師討論並於烹調時多加留意 (3). 會請配膳人員更加注意班級數量 (4). 甜湯供應次數為每個月兩次；挑揀水果時會多加留意，也請師生於食用前請先清洗	甜湯頻率以午供會決議為主(自103年起迄今固定每月2次)	
407				

408				
409	(1)湯料很難均分 (2)湯料可以瓶均分配嗎?例如湯圓每人2顆?	湯圓於配膳時因質地較軟糯及衛生上疑慮，較難數數量，再請學生適量取用。如想再喝，可至備餐區作取用		
410	(1)菜可再少一點 (2)水果的品質請再留意	(1).已特別標示加減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記 (2). 水果品項會依季節變化，會再注意供應品質	12/23已與班導確認飯菜均減5人份	
411	(1)炸魚，魯肉有點油(少數反應) (2)青菜少一點，肉可多些	(1). 會再請廚師多加留意油量 (2). 已特別標示加減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/24已與班導確認青菜減3人份； 肉類散菜加3人份	
412	(1)曾在水果中發現小蟑螂。湯品中發現藍色的毛 (2)四年級在發育，不夠吃，湯曾要求加量，但還是常需下樓裝第二輪 (3)蒸蛋量太少	(1). 未曾接收到班級類似的異物事件，如有發現異物可送至校方處理 (2). 目前班級的湯量已經加量至8分滿，因打滿會有學生抬餐上的安全疑慮，如想再喝可至備餐區補量 (3). 考量烹調方法及時間，蒸蛋料理較難增加份量，如有需要多加食用，可至備餐區作取用	9/16已增加6人份湯量，已加量至8分滿。 已轉知導師遇有異物請照流程提供學務處處理	
413	飯菜減1/3	已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/10已與班導確認飯菜均減7人份	
414	(1)有些菜色裡有蟲 (2)放多一點不會爛掉的水果 (3)水果的種類多一點	(1). 會請作業人員加強清洗及挑揀，因未曾接收到班級類似的異物事件，如有發現異物可送至校方處理 (2). 水果品項會依季節變化，會再注意供應品質 (3). 水果品項會以品質穩定且當季水果為主要選擇，會再請上游供應商多加詢問及提供選擇品項		
501				
502	有時會有異物	會請所有人員於清洗、烹調及配膳時多加留意		
503				
504				
505				
506	湯希望多一點	目前班級的湯量已經加量至8分滿，因打滿會有學生抬餐上的安全疑慮，如想再喝可至備餐區補量	原為32人份湯，9/10增加7人份； 11/15再增加5人份，已加量至8分滿	

507	無			
508				
509				
510	(1)菜不夠多。肉有大有小 (2)每月的份量不平均	(1). 會請上游供應商多加留意供貨規格 (2). 如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/24已與班導確認份量不調整	
511				
512	(1)有一次有螞蟥在菜裏 (2)湯量希望能增加	(1). 未曾接收到班級類似的異物事件，如有發現異物可送至校方處理 (2). 目前班級的湯量已經加量至8分滿，因打滿會有學生抬餐上的安全疑慮，如想再喝可至備餐區補量	原為32人份湯，12/10增加5人份， 已加量至8分滿	
513				
514				
601				
602				
603	無(湯加量，謝謝)	目前班級的湯量已經加量至8分滿，因打滿會有學生抬餐上的安全疑慮，如想再喝可至備餐區補量	原為27人份湯，12/18增加5人份， 已加量至8分滿	
604				
605				
606				
607	(1)湯的溫度很熱，寒冷的冬天喝起來很舒服 (2)食物得口味有點重。希望胡椒或調味料不要放這麼多。	口味會再和廚師討論並改善		
608				
609	(1)甜湯夏天改冰的。多天一點 (2)肉偏硬 (3)炸物避免太油(滴出來)	(1). 冰甜湯因製程上的考量，以及食品衛生安全的疑慮較不易保存，較不建議供應；甜湯供應次數為每個月兩次 (2). 豬肉的軟嫩度會再和廚師討論醃肉方法，會盡力改善肉質的適口性 (3). 會再請廚師多加留意油量	甜湯頻率以午供會決議為主(自103年起迄今固定每月2次)	
610				
611				

612	甜湯有螞蟻，難吃，太過營養	(1). 未曾接收到班級類似的異物事件，如有發現異物可送至校方處理 (2). 會再多加設計營養均衡的新菜色，如有許願菜色也可以請學年老師代表於午供會上提出		
613	(1)有時會有點油 (2)曾在午餐中吃到異物 (3)豆芽菜可以煮熟一點，不要吃起來生生的 (4)肉可以煮軟一點	(1). 會再請廚師多加留意用油量 (2). 會請所有人員於清洗、烹調及配膳時多加留意，如有發現異物可送至校方處理 (3). 菜色於起鍋前皆會確認起鍋溫度高於85度後才會起鍋，會再與廚師討論並於烹調時多加留意，也會於起鍋前試吃確認 (4). 豬肉的軟嫩度會再和廚師討論醃肉方法，會盡力改善肉質的適口性		
614	(1)湯飯量調整為減少原來的1/4	已特別標示減量，如有需要調整再麻煩找午祕登記	12/10已與班導確認飯菜均減7人份	
615	(1)有雜物在湯裡 (2)排骨湯沒有排骨，蔬食日口味鹹一點，雞肉料理只有骨頭	(1). 異物提交給校方都會在午供會上討論 (2). 湯品只會使用龍骨作為熬湯使用，並未提供排骨；蔬食日口味會再和廚師討論並改善；雞肉料理會請廚師多加留意烹調時間以減少骨肉分離	已請導師轉知學生廠商只供應龍骨湯，未提供排骨；雞肉料理以雞胸肉和骨腿肉各半，已提醒廠商加調整烹調技巧減少骨肉分離	
616				未交
617	有時有異物	異物提交給校方都會在午供會上討論		
618				未交