

107 學年度第一學期 學校午餐供應滿意度問卷調查(開放式問題)

11. 您對營養午餐的建議：

一、有一點太油了

廠商回覆：會請廚師注意油的用量，避免太油

二、肉絲請再分開，有時會一大坨。建議菜單：水餃

廠商回覆：因廠商提供豬肉為溫體豬肉進行人工機器裁切，後段豬肉裁切時，可能因機器因素造成肉絲未切斷，會請廠商再注意，也請廚師在進行川燙時，特別注意避免此狀況發生。

三、週五甜湯甜度希望可以降低

廠商回覆：請廚師調整口味

四、加工品太多，魚肉量太少

廠商回覆：魚肉部分比例會再調整，增加魚肉量減少加工品

五、炸物及人工添加物食材偏多，如丸子、凍豆腐等，請多用食物取代食品加工物；請在減少在製品與油炸食品，雞肉太常出現一堆只有骨頭的肉塊。

廠商回覆：炸物及加工品部分會再進行調整，雞肉為 CAS 雞腿整隻雞腿裁切而成帶骨雞腿肉，之後會調整雞腿肉與雞胸肉使用比例，避免過多骨頭。

六、夏天的甜湯希望可以冰的。

廠商回覆：營養午餐因為時間及有衛生安全的疑慮無法提供冰的甜湯。