

臺北市萬華區雙園國小111學年度第二學期
學校午餐滿意度調查意見總表

項目	建議	班級
菜色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 想吃PIZZA。 2. 想要棉花糖，蘋果西打。喜歡黃豆芽湯、想要草莓跟柳橙汁。 3. 少一點滷肉。 4. 喜歡脆脆的菜、硬Q的飯大鍋菜偏軟及太水。 5. 甜湯很好喝。水果和午餐都很好，可以再熱一點。 6. 肉類可以多一點。炸雞好吃可以多一點。 7. 很好吃但喜歡好吃的肉如瓜仔肉。希望炸的多一點。飯很好吃青菜種類太少。素偏油。菜變化有點少，素菜種類希望多變化。 8. 不要木耳。脆脆的菜很好吃。菜色及口味感覺有下降。 9. 特餐炸物多一點。 10. 多一點甜湯，希望有更多菜色番茄炒蛋、紫菜蛋花湯、高麗菜。素的喜歡番茄炒蛋、素魚排、黃金素腿、馬鈴薯不要地瓜、茄子、芋頭。希望菜色多變化一點。多一點甜湯。 11. 高麗菜多一點。 12. 炸的少一點。菜色變化再多一點。魚不好吃。 13. 保久乳多一點，特餐很好吃。 14. 可以多一點魚。 15. 菜色可以再多一點。蒸蛋可以加一點玉米。 16. 可以增加菜色變化，小孩不喜歡辣的。希望多一點甜湯。 17. 魚和蒸蛋多一點。多一點甜湯。 18. 菜可以常常換，菜色可以再配好一點。更多特餐。有些菜色不好吃。 	<p>一年一班、一年二班 一年三班、一年四班 二年一班、二年二班 二年三班、三年一班 三年二班、三年三班 三年四班、四年二班 四年三班、四年四班 五年一班、五年二班 五年四班、五年五班</p>
菜色	<ol style="list-style-type: none"> 19. 希望菜不要太油增加菜色。菜色變化再多一點。咖哩次數可以多一點。多一點糙米飯和甜湯。炸的多一點。 20. 特餐多一點。 21. 不要番茄。甜湯多一點。不要咖哩番茄。炸物多一點。多一點咖哩番茄。 22. 青菜可以多變化。甜湯多一點。菜色很豐富希望可以吃鳳梨、楊桃、芒果和草莓。 	<p>六年一班、六年二班 六年三班、六年四班</p>
口味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 口味有時太辣。 2. 食材要健康美味、烹煮需加強。 3. 菜的口味再鹹一點。希望每周一次特餐。 	<p>一年三班、四年一班 六年二班</p>

水果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水果可以再好吃一點。希望每天都可以吃櫻桃。 2. 水果種類再多一點。希望有草莓。 3. 水果種類希望多一點。 4. 水果品質好一點。 5. 希望有芒果。 6. 希望有草莓。水果可以小袋裝較衛生乾淨。 7. 水果可以有草莓。 8. 不要吃鳳梨希望是櫻桃。希望有檸檬。 9. 希望水果可以再豐富一點。 10. 可以有芒果。 11. 水果種類多一點。 	<p>二年四班、三年一班 三年三班、三年四班 四年一班、四年四班 五年一班、五年四班 六年一班、六年二班 六年四班</p>
份量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飯多一點。 2. 有炸物時份量是否能多一些。 3. 飯可以少一點。 	<p>二年四班、三年三班 四年三班、</p>
其他	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菜的溫度偏低。 2. 菜可以熱一點。 3. 湯可以涼一點。希望餐桶恢復以前的樣子。不要外箱。 4. 菜的溫度再熱一點。 5. 希望肉不要有骨頭。 6. 珍珠奶茶請讓小孩喝足，有吃慢些的同學沒能喝到，大陸妹青菜有苦味希望能改善。偶而供應少刺的魚肉。希望能分配堅果當點心，飲料多黑豆奶。 7. 菜的溫度太冷了。 8. 豆奶次數多一點。 9. 牛奶可以增加新口味。 10. 水果多一點，牛奶少一點。 	<p>一年三班、二年三班 二年四班、三年四班 四年一班、四年二班 四年三班、六年一班 六年二班、六年三班</p>
鼓勵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 感謝廚房大家的用心為孩子準備這些餐點。 2. 謝謝阿姨叔叔煮飯給我們吃。謝謝辛苦了。謝謝叔叔阿姨。謝謝幫大家煮出健康的午餐。謝謝阿姨煮好吃的午餐。 3. 謝謝叔叔阿姨們。 4. 非常滿意謝謝。 5. 謝謝叔叔阿姨們幫我們送飯。 6. 很棒謝謝。謝謝阿姨們。 7. 都很好。辛苦了。 8. 很好沒甚麼問題。謝謝煮美味的飯菜給我們吃，讓我們有體力上下午的課。謝謝阿姨每天辛苦的送菜來給我們吃。謝謝妳們做出美味的午餐。謝謝阿姨們，讓我們每天都期待午餐吃甚麼。謝謝你們辛苦了。很好吃。 9. 很好謝謝。 	<p>一年三班、二年四班 三年一班、三年二班 三年三班、三年四班 五年五班、六年一班 六年四班</p>

回覆

1. 小朋友喜歡的菜色納入午餐菜單審查意見，依午餐契約及教育部午餐基準，每月供應2次甜湯，每月2次特餐，每月2次保久乳，塊狀肉(不含魚、如豬排、雞腿等)每兩個月供應3次，炸的部分每周一次為原則。青菜以每周供應不重複為原則，每天深綠色蔬菜須達2/3份以上。有機蔬菜則依北農排定的品項。主食以米飯為主，為增加菜色變化每月可能提供1~2次的麵食，及每學期1~2次的稀飯。保久乳不可供應調味乳，目前每月供應的豆漿須符合農委會規定為國產黃豆來源，每月供應1次。
2. 口味的部分轉達給午餐公司協助改善，也盡量不供應辣的食品。
3. 水果的供應意見會轉達午餐公司，水果的供應以當季國產為主當周盡量不重複，如遇國產水果種類少時會以進口水果代替。
4. 份量的供應會轉達午餐廚房，會依各班的需求做適當的調整。如班級某種菜色特別喜愛有不夠的情形，皆可轉知廚房做調整。
5. 感謝你的意見，會將你的意見轉達午餐公司。所有菜色約於10:30烹調完成，送餐時間必需於11:20才能開始送，會依天氣情況調整出餐時間。盡量維持溫度在60度。
6. 有關魚肉的供應，為了安全目前仍以供應無刺的魚肉為原則。
7. 感謝您的支持與鼓勵，會將意見轉達午餐公司。