**同安國小午餐滿意度調查回覆-皇佳**

|  |  |
| --- | --- |
| **班級反應事項** | **廠商回覆** |
| 101：有葉蔬菜太少、湯量不足  107：菜量太少、湯太少  309：湯不夠 | 學生用餐時，遇到菜量、湯量不足時，當日可立即向送餐人員反應，並拿取備品，人員會將反應之班級告知廠內配膳人員，並於隔日增加份量。 |
| 302：肉鬆可以再多加一次 | 營養師在開立菜單時會再增加次數。 |
| 308：菜色請多變化 | 營養師和廚師會不定期溝通研討午餐菜色，營養師在開立菜單時，會收集各種樣式菜單作為參考，以飲食均衡、營養健康作為目標，盡可能提供新菜色及豐富性的搭配組合，廚師在烹調上，做更多口味的變化，使午餐美味多樣化。 |
| 508：  1.湯少要加  2.紅蘿蔔、玉米…等農產品，請避免使用基因改造作物  3.請減少使用加工品（如魚板…）等食材，以維健康，謝謝！  4.黑木耳的料理較不討學生喜愛，鼓勵再研發搭配食材，讓學生吃得開心又健康，謝謝！ | 1.學生用餐時，遇到湯量不足時，當日可立即向送餐人員反應，並拿取備品，人員會將反應之班級告知廠內配膳人員，並於隔日增加份量。  2.本廠使用的玉米粒皆為非基改食材。  3.本廠會減少使用加工品食材，以維護師生用餐健康。  4.營養師和廚師會不定期溝通研討午餐菜色，營養師在開立菜單時，會收集各種樣式菜單作為參考，以飲食均衡、營養健康作為目標，盡可能提供新菜色及豐富性的搭配組合，廚師在烹調上，做更多口味的變化，使午餐美味多樣化。 |