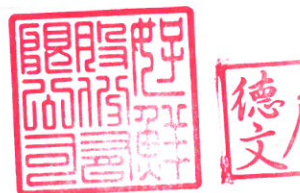


	建議及意見	好鮮公司回覆
1	今天(10/24)炒麵太爛，沒有咬勁，入口即化	麵食的口感軟爛部份及湯水過多部分會請廚師調整，避免口感不佳。
2	炒麵燜太久，口感不佳	
3	麵好吃，只是湯水太多，影響口感	
4	菜色有點沒變化/無聊	營養師會廚師討論研發家常口味新菜色。 可以輪流供應，做食材的變化。
5	建議不要有三色豆 若真的需要有這道或許能將冷凍綠色豆子換成毛豆	
6	甜湯有時候會太甜	甜湯甜度會請廚師微調；葉菜類脆度加強會有畢竟是大量製備難有小鍋快炒的質感，但油膩調整。
7	葉菜類加強脆度，減少油膩度	

總結：我們將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善，符合師生的也會將同學們的建議及意見納入菜單設計的考量。

好鮮股份有限公司 113



	建議及意見	好鮮公司回覆
1	豆乾類太鹹	餐點口味上的問題(如:菜色太油或太鹹)向送餐服務人員反應,可配合立即性的改善。
2	主菜不要太鹹	
3	部分菜色的調味太鹹了	
4	持續鼓勵增添蔬食創意料理的豐富選擇性。感謝讓不食蛋的師生,有機會透由當日的豆漿來補足當餐之蛋白質。感謝。	會注意蛋白質供應量的部分,盡量變化蔬食料理。
5	佛瓜皮削得很差,每口都要吐皮	食材品質部分,會要求廚務人員加強把關

總結 我們將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善,符合師生的期待。也會將同學們的建議及意見納入菜單設計的考量。

好鮮股份有限公司 113.1



班級	建議及意見	好鮮公司回覆
804	份量再更多一點	班級飯菜量不夠皆可向廠商反應, 會用最快時間級備註及增加飯菜量。此外學校午餐秘書也會級反應飯量不足時也會第一時間通知廠商加量
810	飯菜增加	
816	飯菜量不太夠	
807	希望可以增加飯菜的熱度, 避免吃的時候已經冷掉	食物製備完成後成品一律放置保溫區維持溫度前放置保溫車保持食物熱度, 到校後在來得及白下, 調整下餐時間亦能維持食物的熱度。
812	不要太油	餐點口味上的問題(如: 菜色太油或太鹹)可先向服務人員反應, 可配合立即性的調整改善。
815	有炸物時 可以把油瀝乾再放進鍋中 這樣下面的才不會這麼油	
803	希望可以增加一些新菜色	針對菜色烹調口感及菜色品質, 會與廚師定期開議討論如何廚師調整菜色的品質。
814	味噌豆腐湯的豆腐不要太多	會平均分配湯桶的豆腐量

好鮮股份有限公司 113.

總結: 我們將持續針對學生及師生們喜歡的菜色及建議事項加強改善, 符合師生期待。也會將同學們的建議及意見納入菜單設計的考量。

