

中興國中 113 學年度上學期 113 年 10 月午餐意見調查回覆

公司名稱: 皇佳食品廠

建議及意見	廠商回覆改善措施
701 增加菜量 705 增加飯量 713 增加飯量 720 增加飯量	本廠已紀錄須加量之班級並提醒配膳人員調整份量，同時營養師也會在現場注意加量班級之份量是否足夠。如有班級有份量上需要，都可向送餐人員反應，公司會再調整改進，另外現場均有備品可供師生們使用。
有些菜不要做太油	廠內的葉菜、瓜果類的烹調方法，會先用熱水川燙後，再進行調味拌炒來減少用油量，本廠會請提醒廚師在烹調時注意用油量，並親嚐口味，以做出符合師生口味的餐點，除此之外，營養師每日也會親嚐學生的午餐菜餚，如有口味需調整的部分，也會立即向廚師反應；另師生當日如有用餐相關問題也可立即向送餐人員反應，廠內會進行調整改進。
飯太乾，肉太柴， 菜色不夠有變化	本廠為了增加主食的豐富性、變化性，故會添加不同穀物，例如：什穀飯、糙米飯、小米飯

可以有更多的菜色

等，我們會提醒煮飯人員針對不同的主食穀物調整蒸飯的水量和時間。

有關餐點口感的部分，本廠會調整前、後腿肉的比例，同時廚師會針對豬肉品依據烹調方式進行抓粉增加肉的軟嫩度，除此之外會再請廚師調整烹煮的時間，營養師每日也會親嚐學生的午餐菜餚，如有需調整的部分，也會立即向廚師反應。營養師於開立菜單時除遵循三章一Q的規範及教育局規章外，並依照學校規定開立菜單，亦會定期與廚師研討新菜色，例如於下個月供應的白醬洋芋內容物有增加通心粉，增加菜色變化，同時參考師生喜愛的菜色建議，此月的蒸蛋、炸雞腿等，深受師生喜愛，營養師會在符合均衡營養下加入菜單中。

廠商核章：

