

中興國中113學年度 第1學期 11月份 9年級午餐滿意度調查（好鮮）

| 班級  | 建議及意見                                                           | 好鮮公司回覆                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 901 | 飯太硬                                                             | 米飯偏硬的部分會請煮飯人員調整水份及蒸煮時間，讓品質保持可接受範圍。同時建議班級用餐打飯前可拌攪米飯可使飯粒軟硬更均勻。        |
| 904 | 菜色油膩度可以再清淡一些                                                    | 餐點口味上的問題(如:菜色太油或太鹹)可先向送餐服務人員反應，可配合立即性的調整改善。                         |
| 909 | 青菜：希望煮的時間剛好，別煮太久，這樣青菜會更青脆好吃。<br>調味：可以稍微加點香料或醬汁提味，但不要太油太鹹，健康最重要！ | 青菜要清脆好吃僅限於家裡小鍋快炒才能符合期待，團膳(大量製備)青菜口感要突破有難度；但調味部分可以想辦法再精進,感謝同學提供寶貴建議。 |
| 903 | 可以不要菜不好吃、湯料分配不均                                                 | 針對菜色烹調口味,會與廚師定期招開會議討論如何廚師調整菜色的品質;湯料會盡量平均分配。                         |

好鮮股份有限公司 113.12.5

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。

