

中興國中 113 學年度上學期 113 年 11 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
803 增加飯量 804 增加飯量 808 可以多一點點 810 增加飯菜量	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。
飯有點太濕太黏了	廠內的主食為了增加變化性，故會添加不同穀物，我們會再提醒煮飯人員針對不同的穀物注意蒸飯水量的比例和時間。
不要太油 不要太鹹	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調味料、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，例如：焗烤麵太鹹，

	廠內會再提醒廚師，因起司絲已有鹹度，麵體的醬料要注意調味料的使用，避免太鹹。
甜湯變冰的，菜不要那麼苦	本廠為確保午餐食用安全、配合桃園市政府教育局公文(發文字號:桃教體字第 1090039928 號)指示：午餐不供應冰甜湯及冰品，維持將全穀雜糧類以熱甜湯方式供應，同時避免使用未復熱食材，以確保供餐衛生安全之政策！因此本廠全面提供熱甜湯；另外由於部分有機蔬菜的菜種會有特殊的苦甘味，本廠會先利用熱水川燙殺菁後，再進行調味拌炒，會再請廚師注意川燙時間和調味。
喜愛的菜色	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，同時參考師生喜愛的菜色，並於開立菜單時加入下個月菜單中。

廠商核章：

