

中興國中110學年度第1學期12月份九年級午餐滿意度調查（好鮮）

班級	建議及意見	好鮮公司回覆
9年2班	菜色在班上不受歡迎，有的人看到午餐模樣會抗拒	本公司會定期召開廚師會議，針對烹調口味及菜色變化進行內部溝通及調整改善方案。
9年3班	菜清淡點	1. 有任何餐點口味上問題(如:飯太軟太硬、菜太鹹、太油、太甜..等)問題皆可先向送餐服務人員通知，要求立即改善。 2. 本公司每日用油量, 已控管在每100g青菜約1cc的用油量(為大眾化可接受的範圍)
9年5班	魚有腥味	
9年7班	減少油膩度	
9年8班	飯能再熱點	本公司會將烹調餐點時間順序做適當調整並盡量以不延遲送餐為原則情況下延後烹調時間，並將配膳室的恆溫溫度提高及送餐時間到立即送入保溫車內，來達到維持餐點溫度。
9年4班	飯肉多一點	本公司會為需要增加菜量的班及標註增加菜量或飯量, 倘若菜量還有不足夠問題, 可至餐車備品區取菜。
9年11班	肉的量可以多點	
9年14班	飯量多一點	
9年18班	希望肉多菜少	
行政	肉的部分幾乎都是用碎肉且骨頭偏多；午秘很用心在維持飯菜熱度跟飯量很棒，辛苦了	關於雞丁的品質骨頭偏多的情況, 已向上游供應商反應相關問題, 本公司會把關雞肉品質, 減少碎骨比例。
行政	減少雞肉碎骨	

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 111.01.07

