

中興國中111學年度第2學期3月份 素食 午餐滿意度調查 (好鮮)

	建議及意見	好鮮公司回覆
1	些時候菜或湯過鹹，狀一。但本月菜色變化多，很棒!	會定期召開廚師會議，針對烹調大眾化口味進行調整評估，盡量解決眾口難調的問題。
2	多蛋或豆腐	針對師生們喜歡的菜色可增加開立蛋類次數
3	飯菜不要太油	菜色過於油膩部分會請素食廚師特別注意。
4	薑好多	請廚師調整降低薑絲的用量，謝謝同學的反饋。
5	不要每道都加紅蘿蔔	基於搭配菜色及營養價值(類胡蘿蔔素)，請廚師調整不要每道菜都加，謝謝同學的反饋。
6	飯太硬還有菜的味道很奇怪	會定期召開廚師會議，針對烹調大眾化口味進行調整評估，盡量解決眾口難調的問題。有些菜有苦味部分是蔬菜品種的風味
7	菜有的太鹹有的沒味道有的是苦的	

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 112.4.11

