

教師姓名	班級	其他的午餐建議與意見	午餐公司回覆	學務處回覆
莊如慧	101	謝謝辛苦的午餐工作人員^_^	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
陳美秀	103	辛苦了，謝謝大家	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
林幸洵	105	湯品的份量只要半桶！	謝謝貴班的回饋，已提醒廚工打菜量要平均，湯供應量平均為半桶量。唯當天若湯量較多，則會多打	目前班級湯品供應量為半桶。
黃惠鈴	107	兼顧營養與口感	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
塗怡芳	108	主食的肉偏少	謝謝貴班的回饋，已提醒廚工打菜量要平均。	已請午餐公司留意班級餐食供應量。
洪子婷	110	感恩您們，辛苦了！	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
林巧芳	114	謝謝廚房阿姨，小朋友超愛竹筍湯	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
張肇珮	116	辛苦了	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的！	
何垂招	204	青菜太多，都會剩很多	謝謝貴班的回饋，已提醒廚工打菜量要平均。	已請午餐公司留意班級餐食供應量。
吳奕萱	212	最近青菜會煮得有點黃掉。週二菜色時常澱粉類主食比重偏多，例：包子+湯麵，建議澱粉主食一項即可	1. 謝謝貴班的回饋，會再提醒廚師留意燙菜時間。 2. 謝謝貴班的回饋!週二為變化餐，主食通常為麵或粥類，遇此類食材時，主食的熱量都會比平日的飯低了很多，為儘量符合學生現階段屬生長發育所需的熱量需求，皆會再選一些澱粉類的食材入菜，用以接近學生所需的熱量喔~平日所供應的飯量對學生的熱量需求來說已經略低(不到1碗飯的量)，唯希望各班能多吃些主食，以達學生熱量所需。	週二特餐日菜單設計以主食變化為特色(提供湯麵、乾麵、稀飯)，但變化主食的熱量通常較米飯類低，且飽足感也較不足，考量學生的熱量需求(每位學生午餐應攝取的主食類為4~5份)，因此會視情況來搭配主食加工品(小包子、小饅頭等)以補足所需的主食攝取量。

教師姓名	班級	其他的午餐建議與意見	午餐公司回覆	學務處回覆
卓品伶	214	希望菜色能多一些變化、口味可以再清淡些	謝謝貴班的回饋，食材的選擇有時是為了符合需有三章一Q及台灣產地的要求，品項會受限；為了符合大眾化的口味，有些學生不愛吃的食材已經應意見調查的要求排除或降低供應頻率，如南瓜、西洋芹及乾金針等等；季節轉換期間會有一些蔬果產期已近尾聲或還沒有盛產的中間灰色帶等等。目前的滿意度是頗高的，不過，我們仍會再繼續多加努力尋找不同菜色及烹調方法以精進午餐水準，謝謝您。	已請午餐公司針對班級反映事項進行烹調口味之調整。
楊蕙欣	216	炸物頻率太高，幾乎每週就有一次炸物，希望可以再降低炸物的頻率。	謝謝貴班的回饋，目前仍符合學校午餐食物內容及營養基準的要求，所以，菜單才可以供應於午餐中。不過，我們會持續精進午餐水準，謝謝您	學校午餐油炸品頻率為每1~2週開立1次，符合市府菜單審查原則(油炸品每週1次)的規定，謝謝老師的意見，我們會納入菜單設計的考量。
陳珮瑩	302	空心菜有點老.....嚼不爛	謝謝貴班的回饋，會再請公司留意食材品質。唯近日颱風影響農作物品項很多，所以蔬菜品質波動才會較大。	已請午餐公司加強食材品質的控管。
陳怡瑩	303	感謝廚房工作人員，煮出好吃的料理。	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
林欣怡	304	辛苦了~謝謝	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
林宗賢	306	辛苦了!謝謝!	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
林淑珍	314	這學期一開始就覺得午餐變好吃了!非常滿意!謝謝!	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
簡華真	315	無 感恩廚房的用心烹調 給孩子健康美味的飲食	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	

教師姓名	班級	其他的午餐建議與意見	午餐公司回覆	學務處回覆
李承瑾	316	316飯量需再增加約20%，謝謝	於10/19加量，若仍不足請再告知，謝謝!	收到反映隔日立刻處理。
李珮禎	402	402米飯份量可減少，麵食類剛好	謝謝貴班的回饋，受限飯桶容器的大小，若再給少一些，容易使煮出的飯會變太濕軟而影響口感，目前貴班飯量已是最低量了。也建議學生午餐能吃到1碗飯的量，較能提供學生熱量所需。	收到反映隔日立刻處理
徐婉翊	404	炒蛋料理中出現蛋殼，讓人吃得戰戰兢兢。	謝謝貴班的回饋，我們會持續精進午餐水準，謝謝您	本校蛋品使用新鮮洗選蛋，烹調前由廚務人員逐一打蛋，蛋殼應是打蛋過程中不慎掉落，已請午餐公司加強人員宣導以落實蛋殼篩檢。
陳惠美	407	謝謝您們，真的辛苦囉!	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
江月伶	413	謝謝廚工叔叔和阿姨每天辛苦的為小朋友們煮飯送餐。	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
張維真	503	雞肉骨頭比例偏高 飯菜用時偏冷，飯太硬 菜有些太油	謝謝貴班的回饋，會提醒廚工及廚師調整，謝謝您	已請午餐公司留意烹調軟硬度與鹹淡度，盡量以符合學生口味為宜。
王仁羣	505	^^感謝所有午餐工作人員	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
莊明芬	506	謝謝	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
張全正	507	辛苦了	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
陳怡君	508	學生愛吃麵食，每周一次的麵食，份量可以再多些。可能是夏天較熱，熱湯都會剩比較多，或許可以在天氣炎熱時節，熱湯的分量減少，若是能偶爾改成冰甜湯會更棒，謝謝	1. 麵為您於下次供應時(10/24)加量，若有不足請再告知，謝謝! 2. 湯的供應量採平均量約半桶量，若有不足可以為您加量喔~冰品的部分必須符合市府菜單審查規範，無法供應冰品還請見諒。	1. 麵食增加的部分於收到意見後即進行班級標註 2. 台中市政府菜單審查原則中規定，為避免食物中毒的發生，學校午餐不能提供冰品，因此午餐湯品無論是鹹湯或是甜湯，都必須以熱湯的方式供應
李婉榕	512	謝謝	感謝貴班給予的鼓勵，給我們堅持的動力，我們會繼續加油的!	
李翊華	514	飯量可多一點，有時小朋友反應飯量不夠。謝謝!	已加量，若有不足請再告知，謝謝	收到反映隔日立刻處理
洪鈺棉	516	湯品如肉骨茶湯無肉骨，小塊肉類每生一塊太少，主食如麵飯類可以再多一些。	1. 謝謝貴班的回饋，會提醒廚工及廚師調整，謝謝您 2. 已於9/26加量，若有不足請再告知，謝謝	收到反映隔日立刻處理

教師姓名	班級	其他的午餐建議與意見	午餐公司回覆	學務處回覆
林彥君	614	<p>9/19的麵 不知為何特別糊成一團，到了幾乎難以夾取，要用挖的程度，也因為要用挖的，使取餐速度延後不少。</p> <p>麵類本來就不好處理，容易糊，只是想說看有沒有辦法控制在一定的程度內，讓夾取能順利一些，沒有責怪的意思喔，謝謝您!辛苦了!</p>	<p>謝謝貴班的回饋，會提醒廚工調整，謝謝您。若遇此情況時，請不用客氣，可來電告知廚房，馬上為貴班更換新麵條。</p> <p>因受限於設備問題，為使各班能吃到熱麵條，故蒸麵時需請廚工每班額外加水與麵條拌勻後入蒸箱才能蒸熟，可能廚工水量加過多才會蒸至呈團狀。</p>	<p>以請午餐公司留意餐點供應品質的穩定以符合班級需求。</p>

營養師：

營養師劉懿瑛

學務主任：

教師兼學務主任江孟聰

校長：

臺中市南屯區惠文國民小學校長洪誌敬

午餐秘書：

教師兼午餐秘書陳昱雯