

會議名稱：105-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：105 年 10 月 7 日（星期五）中午 12:30~13:30

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部宋寅主任

出席人員：宋寅主任、李熒展主任、鄭仕飛主任、謝淑娟組長、黃盈蒼組長、劉家維副組長、舍務 吳美利老師、石慧玲營養師、昱品公司洪世榮總經理、楊素卿經理、品軒公司廖泰宏執行長、余嘉蕙經理。

列席人員：家長會代表-陳淑芳會長、林宥彤常委、林美君常委、各班級學生代表

記 錄：石慧玲 營養師

## 壹、主席引言：

歡迎家長及同學參加本學期第一次餐飲檢討會議，學校在開學前更新了廚房烤箱設備，希望能提供更好的供餐品質，稍後請同學踴躍發表意見，給予學校團膳改善品質的建議。

## 貳、廠商改善報告

如附件

## 參、營養師的小叮嚀—糖 對你做了什麼!(講義如附件)

同學們對於甜湯、甜食都相當喜愛，學校餐廳提供多樣化的食物，每天都有甜湯可以喝，不論在校內或校外用餐，同學們都可能接觸到甜食，重要的是應該培養自己選擇食物的能力，過度的單糖攝取會影響記憶力與學習力，對於學習階段的學生而言是很不利的，長期下來對身體健康的危害也很大，含糖飲料、甜湯或甜食的攝取都應該節制。

## 肆、學生意見發言與廠商回覆：

一、11B--昨天出的湯泡飯反映不佳。

昱品公司回應：既然同學不喜歡，我們會做修正。

總務部建議：昨天取餐時確實發現銷售很慢，同學不喜歡，請廠商直接將此套餐從菜單中刪除。

二、1202—今天早餐的炒蛋太油、奶茶太甜、前幾天的柿子太軟、百香果皮是綠的還沒熟。

昱品公司回應：同學覺得太油太甜的我們會請廚師改善，柿子太軟我們會檢討改進，百香果皮綠綠的並不是沒熟，而是品種的差別，裡面其實是很甜的。

三、9G—菜不要太辣，輕食的義大利麵太涼。

昱品公司回應：辣椒有時只是點綴，可能加的太多讓同學覺得辣，會請廚師改進。

品軒公司回應：由於第一梯次老師 11:30 就用餐，可能放在取餐台上的時間較長，等同學用餐時麵已經涼掉，我們會設法改善。

總務部建議：吃辣是各人喜好，有些人喜歡有些人怕辣，請兩家廠商供餐時將有辣的料理標示出來，讓同學可以自行選擇。

四、11C—烤雞腿肉有時候還有血絲，雖然已經比較改善了，但還是偶而會發生。

昱品公司回應：猜測是雞腿有大有小，可能小的雖然熟了，但大的中間還有一點帶血，我們會要求廚師再多加注意。

總務部建議：將食物煮熟是衛生安全的基本原則，請廠商務必多加監測熟食的中心溫度，不要發生沒熟的情況。同學們要注意，用餐時發現任何異常，馬上找任何認識的師長反映，當下就可以處理，不要勉強食用。

五、10G—蚵仔煎太白粉味太重、椒麻雞的醬不好吃。

昱品公司回應：我們也有發現學校的環境供應蚵仔煎確實不合適，因為無法現煎現供，冷了以後變硬就不好吃了，我們會跟廚師團隊討論如何改善，椒麻雞的醬也一併討論。

六、11F--輕食蛋塔太甜、味增湯太鹹。

總務部建議：口味的問題請廠商自己要有試吃的機制，盡量符合大眾口味。

七、國際學務李茱展主任—餐廳外部座位應設湯品區，方便同學取用也避免遠處行走易打翻。

昱品公司回應：會依建議在外部設置湯品區。

八、中學部黃盈蒼組長(代中學部學生發表意見)

1. 805 班—10/6 午餐咖哩沒味道、有一天豬排改為雞排份量不足。

昱品公司回應：咖哩可能是廚師的比例配比沒有調好，我們會檢討改進。份量不足的部分我們回去會追蹤，並且檢討改善。

2. 餐具車太吵，影響學生上課。

總務部回應：已經要求餐具洗滌廠商盡快設法處理。

**伍、家長意見發言與廠商回覆：**

一、陳淑芳會長：我自己吃過牛肉湯餃套餐，水餃皮和捲餅皮都太厚，導致沒有味道。豆漿很好喝。

二、國際部林宥彤常委：湯麵的湯不夠熱，建議找可以加熱的設備來解決。

昱品公司回覆：謝謝家長的建議，食材的部份我們會來做改進。加熱設備我們會設法處理。

三、中學部林美君常委：很多家長不希望孩子吃油炸物，輕食區常供應雞塊、薯條等不太好。

品軒公司回覆：我們並沒有油炸的設備，但有購置一台德國進口的萬能蒸烤箱，所有商品都是用烤的，請家長放心。

**陸、主席總結：**

感謝家長和同學提供的意見，總務部會持續監督廠商進行後續改善。

**散會:13時30分**