

會議名稱：105-1 第三次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：105 年 12 月 8 日（星期四）中午 12:30~13:30

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 黃欽炎總監

出席人員：謝淑娟組長、黃盈蒼組長、劉家維 副組長、王長治組長、石慧玲營養師、  
昱品公司洪世榮總經理、洪傳佑衛管、品軒公司 廖泰宏執行長、余嘉蕙經理。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、洪子貴常委、陳若怡常委、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

## 壹、廠商改善報告及食材安全證明

如附件—昱品公司(團膳)、品軒公司(輕食)

## 貳、學生意見發言與廠商回覆：

一、8D—餐點份量大，對女生來說吃不完，青菜的比例較少。

昱品公司回覆：套餐是定量的，為了顧及同學成長的需求份量會較多，自助餐才能  
夠依據個人食量取用。

總務部回覆：青菜不夠可以回到取餐的餐道去加量，也可以找現場的師長協助。

二、9D—輕食不夠熱。

品軒公司回覆：上次同學反映後我們有加強保溫，會再設法改善。

三、8G--輕食的漢堡肉和 PIZZA 都太小。

品軒公司回覆：會再請供應商改善，盡量用大塊肉。

四、1002—住宿生覺得三餐菜色常重複。

昱品公司回覆：會請公司營養師再檢視菜單，避免重複。

總務部回覆：請同學明確指出重複的菜色，以便要求廠商確實改善，這樣反映才有  
效果。

五、9B—輕食焗烤的飯黏黏、濕濕的不好吃，麵條不夠入味，內容物分配不均，曾拿過  
豆腐鍋沒有豆腐，輕食餐的配料口感不搭。

品軒公司回覆：會請廚師檢討改善。

六、8F—麵條沒有味道、午餐的泡菜味道奇怪。

昱品公司回覆：會找廚師來討論、修正。

總務部回覆：餐廳現場都有總務部與學務處老師督導，同學們發現餐點有任何異狀請立即在現場向老師反映，才能做即時的處理。

七、10B—配菜太油、麵不夠熱，漢堡、三明治的肉只有前半部有，後半部沒有，甜湯不夠。

昱品公司回覆：菜太油會請廚師改善，溫度的部分我們一直在持續加強，會再繼續努力。

品軒公司回覆：會請公司採購協助找尋更大規格肉排使用。

總務部回覆：甜湯並不是餐點的主體，亦非主要的營養來源，過量攝取糖份是不好的，常見同學們會喝個好幾碗，煮再多也不夠，建議適當供應即可，不要過量，鹹湯每天都很充足，同學們也可以選擇。但若中學部每週三的甜湯不能讓每個人都喝的到，則廠商確實應該改善。

八、705—自助餐的青菜不要加蒜頭炒。

總務部回覆：炒青菜先用蒜頭爆香是增加香氣、讓青菜好吃的的方法，也是非常普遍的烹調方式，之前的餐飲檢討會中也有同學提出希望多加一些蒜頭，團膳供餐應以大眾口味為主，建議廠商維持烹調方式。

九、1202—住宿三餐重複性高，早餐和中午都有肉片。

昱品公司回覆：會請開立菜單的營養師再多檢視菜單，盡量避免重複，但是季節性的新鮮食材畢竟有限，三餐完全不重複是有困難的，也請同學諒解。

### 叁、總務部宣導

- 1、學校要求廠商每天都必須提供單價較高的有機蔬菜，是希望讓同學攝取營養、安全、均衡的飲食，但是每天的青菜廚餘量都非常多，造成食物浪費相當可惜，請同學回班上宣導，大家要多吃蔬菜。
- 2、同學們用餐完畢回收餐具時請不要任意丟擲餐盤，容易造成別人受傷。

### 肆、家長意見與指導：

1、男生食量較大，若吃不飽可否到自助餐區再拿菜？

總務部說明：吃不飽都可以再拿菜，但要回原取餐的餐道(吃快餐就回快餐加、吃麵食就回麵食加，吃自助餐就回自助餐加)。

2、今天中學部午餐的雞排骨頭多，可以吃的肉不多。

總務部回覆：請昱品直接將此項規格雞排拿掉，改以其他肉較多的雞排供應。

3、今天百香果用塑膠袋裝著，但袋子裡有水，導致水果泡在水裡面。

昱品公司回覆：以後會請廚房阿姨洗淨水果後將水瀝乾再裝袋。

4、中學部 803 餐檯車上有蟑螂。

總務部回覆：會後營養師立即協同學務處盈蒼組長前往了解，蟑螂屍體是出現在餐檯車下拉層架的內緣角落，由於餐廳送餐是直接將菜盆放入保溫箱中，所以出現在餐檯車上的蟑螂應該不是跟著午餐過去的，推測是因為上週日學校有進行全校性的病媒消毒，導致有中毒的蟑螂躲藏在檯車下拉層死去。

#### 伍、主席總結：

根據今天學生與家長反映的內容，請廠商針對菜色重複性、調味方式以及餐食溫度做改善，謝謝各位的參與。

散會:13 時 40 分